

MỘT SỐ KẾT QUẢ TRONG CÔNG TÁC CHUYỂN GIAO CÔNG NGHỆ

- Sản xuất mì chính theo phương pháp lên men từ cao ngô, ri đường với công suất 25 tấn/năm.

- Chuyển giao công nghệ và chế tạo thiết bị dây chuyền sản xuất magi cao đậm với nguyên liệu từ bã men bia.

- Nghiên cứu thiết kế chuyển giao công nghệ sản xuất tương, nước chấm ngắn ngày.

- Chuyển giao công nghệ và chế tạo thiết bị dây chuyền sản xuất bia (500- 50.000 lít/ngày)

- Chuyển giao công nghệ và chế tạo thiết bị dây chuyền sản xuất nước giải khát có gas (200-50.000 lít/ngày)

- Chuyển giao công nghệ và chế tạo thiết bị dây chuyền sản xuất nước giải khát lên men từ nguyên liệu ngô, khoai, sắn...

- Chuyển giao công nghệ và chế tạo thiết bị dây chuyền sản xuất sữa đậu tương tiết trùng, đóng chai, trong lon nhựa (500 - 100.000 lít/ngày).

- Chuyển giao công nghệ và chế tạo thiết bị dây chuyền sản xuất cồn, rượu mùi, rượu vang.

- Chuyển giao công nghệ và chế tạo thiết bị dây chuyền sản xuất tinh bột.

- Chuyển giao công nghệ và chế tạo thiết bị dây chuyền sản xuất bột bắp dinh dưỡng từ ngô, ngô nảy mầm.

- Thiết kế và chuyển giao công nghệ dây chuyền chế biến quả theo phương pháp đa dạng hoá sản phẩm.

- Thiết kế và chuyển giao công nghệ sản xuất bánh Lương Khô.

- Chuyển giao công nghệ và chế tạo thiết bị dây chuyền sản xuất bột giàu dinh dưỡng, dễ tiêu hoá cho trẻ em.

- Chuyển giao công nghệ bảo quản nông sản thực phẩm, rau, quả thực phẩm theo nhiều quy mô.

- Chuyển giao công nghệ và chế tạo thiết bị dây chuyền sản xuất tinh chế dầu thực vật, sản xuất tinh dầu hương liệu thực phẩm.

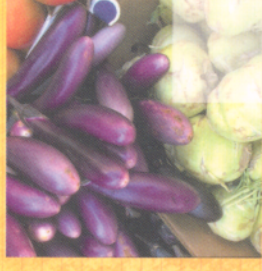
Kiểm tra chất lượng sản phẩm thực phẩm.

ACHIEVEMENTS IN TRANSFERRING TECHNOLOGY
HAFREC has been transferring technologies, designing and supplying equipments and machines of production and processing lines as below:

- Glutamate natri (25 tons/year) from corn and sugar cane.
- High Protein Sauce from brewer's yeast residue.
- Sweet Soya Sauce and Short-term Fermentation Sauce.
- Brewery (500-50,000 liters/day).
- Fermentative Beverage from corn, sweet potato, cassava, etc.
- UHT Soybean Milk (500-100,000 liters/day).
- Alcohol, Brandy, Wine.
- Starch, Instant Nutrition Corn Powder from corn sprouts.
- Equipment Line for Fruit Processing.
- Dry Provision, Nutritional Powders for children.
- Preservation of food, fruit, vegetables, and other farm products in differing amount.
- Producing and purifying Botanical Oils, Food Essences.
- Evaluation, estimation and control of food quality.

TRUNG TÂM

NGHIÊN CỨU THỰC NGHIỆM THỰC PHẨM VI SINH HÀ NỘI



Hanoi Food Research and Experimental Center
(HAFREC)

Add: 13B Ngo Ba Trieu, Hai Ba Trung district, Hanoi

Tel: +84 (4) 974-1782 Fax: +84 (4) 974-1783

Email : hafrec@hn.vnn.vn

Trung tâm Nghiên cứu Thực nghiệm

Thực phẩm Vi sinh Hà Nội

Địa chỉ : 13b Ngõ Bà Triệu Hà Nội

Tel: 974-1782 - Fax: 974-1783

Email : hafrec@hn.vnn.vn



Trung tâm Nghiên cứu Thực nghiệm Thực phẩm Vi sinh Hà Nội
Giám đốc: Ông Bùi Thế Cường
Tel : 04-821-8151 - Mobile: 091-321-1953

MỘT SỐ THÀNH CÔNG TRONG CÔNG TÁC NGHIÊN CỨU :

- Trung tâm Nghiên cứu Thực nghiệm Thực phẩm Vi sinh Hà Nội có nhiều đề tài nghiên cứu thành công trong lĩnh vực chế biến và bảo quản rau, quả, nông sản, chế biến đầu tương, sản xuất rượu vang, bia, nước giải khát
- Trong hội thi sáng tạo kỹ thuật toàn quốc 1992 - 1993 đoạt một giải nhất một giải nhì và một giải khuyến khích về ba dự án:
 - Sản xuất nước giải khát có gas Vina Cola.
 - Sản xuất sản phẩm " Cremmyduo" từ đậu tương.
 - Sản xuất sản phẩm " Hail Orange" từ quả cam.
- Trong hội thi sáng tạo kỹ thuật toàn quốc lần thứ V (1998-1999) đoạt ba giải khuyến khích về các đề tài :
 - Chế biến bột bắp tổng hợp uống liền quy mô công nghiệp
 - Chế biến các loại rau quả đặc sản dạng bán chế phẩm tại vùng nguyên liệu để sản xuất nước quả.
 - Chế biến sản phẩm dầu dinh dưỡng từ thực vật bằng phương pháp biến tính Protein.

ACHIEVEMENTS IN RESEARCH

HAFREC has been successful in many studies in the field of processing and preservation of fruit, vegetables, farm products, soybeans, wine, beer, other beverages, etc.

1.Was awarded the first, the second and the encouragement prizes in The National Technical Creative Competition (1992-1993) for the following products:

- Production of beverage with gas "Vina Cola".
 - Production of "Cremmyduo" from soybeans.
 - Production of "Hail Orange" from orange.
- 2.Was awarded three encouragement prizes in The Fifth National Technical Creative Competition (1998-1999) for the following products:
- Production of "Instant Mixed Corn Powder" industrial scale.
 - Preparing and processing of special fruit at agricultural points of picking for production of juices.
 - Processing of Nutritional Botanical Oil using denature protein method.

CHỨC NĂNG VÀ NHIỆM VỤ:

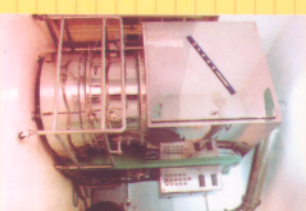
- Nghiên cứu ứng dụng, và chuyển giao công nghệ ngành chế biến, bảo quản thực phẩm.
- Thiết kế chế tạo thiết bị dây chuyền công nghệ.
- Tư vấn đầu tư sản xuất.
- Tư vấn đào tạo, xử lý các thông tin khoa học kỹ thuật ngành thực phẩm.
- Sản xuất các mặt hàng rau, quả, rượu, bia, nước giải khát, sữa đậu tương, gia vị và các phụ gia trong công nghệ thực phẩm.
- Xây dựng các dự án khoa học công nghệ, hợp tác khoa học kỹ thuật trong và ngoài nước về công nghệ thực phẩm và vi sinh.

TỔ CHỨC:

Trung tâm Nghiên cứu Thực nghiệm Thực phẩm Vi sinh Hà Nội là một đơn vị hành chính sự nghiệp được thành lập từ năm 1968 theo quyết định của UBND thành phố số 178 ngày 11/6/1968. Giấy phép hoạt động khoa học công nghệ số 14/DK.KHCN được cấp bởi Sở Khoa học Công nghệ và Môi trường Hà Nội.

ORGANIZATION

HAFREC was established in 1968 according to the decision N° 178/UBND of Hanoi People Committee dated June 11th, 1968. Permission of Technological Scientific Activities 14/DK.KHCN was licensed by Department of Science Technology and Environment of Hanoi



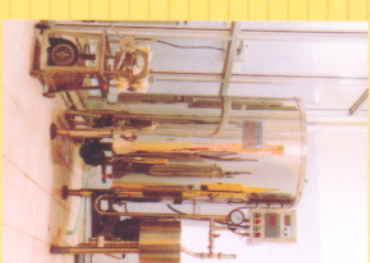
■ Thiết bị sấy tầng sôi



■ Hệ thống chiết tách- cô đặc- chưng cất



■ Chuyển giao công nghệ chế biến quả.



■ Hệ thống tiệt trùng UHT



■ Phòng thí nghiệm



■ Một số sản phẩm của Trung tâm



■ Máy đóng gói dinh dưỡng sản phẩm quả.