



THÔNG CÁO BÁO CHÍ

CHỢ CÔNG NGHỆ VÀ THIẾT BỊ (TECHMART) CHUYÊN NGÀNH CÔNG NGHỆ SINH HỌC TRONG LĨNH VỰC CHẾ BIẾN THỰC PHẨM VÀ NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO NĂM 2023

Chợ công nghệ và thiết bị (Techmart) chuyên ngành Công nghệ sinh học trong lĩnh vực chế biến thực phẩm và nông nghiệp công nghệ cao năm 2023 sẽ được tổ chức trực tiếp tại Sàn Giao dịch công nghệ - Techmart Daily - Số 79 Trương Định, Phường Bến Thành, Quận 1, TPHCM và trực tuyến tại địa chỉ <https://techmart.techport.vn>. Sự kiện thu hút hơn 100 công nghệ của 50 doanh nghiệp, trường, viện tham gia trưng bày quảng bá và xúc tiến thương mại.

Được sự chỉ đạo của Sở Khoa học và Công nghệ TP. HCM, Trung tâm Thông tin và Thống kê Khoa học và Công nghệ (CESTI) tổ chức sự kiện Techmart thường niên nhằm hỗ trợ đưa sản phẩm từ các trường, viện, doanh nghiệp công nghệ ra thị trường phục vụ nhu cầu ứng dụng Công nghệ của doanh nghiệp. Trong nhiều năm, Techmart còn là cơ hội để các doanh nghiệp khởi nghiệp tìm kiếm đối tác đầu tư, hợp tác để phát triển sản phẩm, ý tưởng sáng tạo và phát triển kinh doanh.

Techmart Công nghệ sinh học trong lĩnh vực chế biến thực phẩm và nông nghiệp công nghệ cao năm 2023 gồm 3 hoạt động chính: Trưng bày, giới thiệu công nghệ và thiết bị (CN&TB); Hội thảo giới thiệu công nghệ và Tư vấn chuyên gia về công nghệ.

I. Trưng bày, giới thiệu CN&TB

(Vui lòng đăng ký tham tham dự bằng cách quét mã QR Code ở cuối TCBC)



Lễ khai mạc Techmart Công nghệ sinh học trong lĩnh vực chế biến thực phẩm và nông nghiệp công nghệ cao năm 2023 sẽ được tổ chức vào lúc 8g30 ngày 26/10/2023, thứ Năm.

- Thời gian triển lãm: Từ 8g00 đến 17g00 Ngày 26 & 27/10/2023 (thứ Năm & thứ Sáu).

- Nền tảng triển lãm trực tuyến tại địa chỉ <https://techmart.techport.vn>

- Địa điểm: Sàn giao dịch 79 Trương Định, Phường Bến Thành, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh

Tại sự kiện sẽ diễn ra các hoạt động chính:

- 50 gian hàng trực tiếp, trưng bày giới thiệu các quy trình, công nghệ và thiết bị ứng dụng công nghệ sinh học phục vụ trong lĩnh vực Chế biến thực phẩm: Công nghệ chế biến tinh bột; công nghệ sản xuất các loại nước uống lên men, thực phẩm chứa protein; công nghệ sản xuất các chất làm tăng hương vị; quy trình chế biến rau củ quả...; Nông nghiệp công nghệ cao: Quy trình lai tạo, cải thiện giống cây trồng; kỹ thuật canh tác mới; kỹ thuật chuyên phối, phối giống, tạo chế phẩm giúp cây trồng, vật nuôi phòng tránh bệnh tật...

- 08 Chuyên gia thường trực tư vấn miễn phí công nghệ và thiết bị đến từ trường đại học Bách khoa; đại học Khoa học Tự nhiên; Viện Sinh học Nhiệt đới; Trung tâm Nghiên cứu và Phát triển Nông nghiệp Công nghệ cao...

- Hơn 10 chuyên đề hội thảo trình diễn công nghệ chuyên ngành sinh học.



Đặc biệt, Techmart lần này chú trọng các công nghệ và thiết bị ứng dụng Công nghệ sinh học trong sản xuất thực phẩm và Nông nghiệp công nghệ cao, góp phần thúc đẩy sản xuất kinh doanh của các doanh nghiệp tại Thành phố Hồ Chí Minh. Đây là những giải pháp công nghệ hiện đại, bắt kịp xu hướng nông nghiệp thông minh, giúp nâng cao năng suất làm việc, tối ưu hóa sản xuất và tạo ra những sản phẩm có giá trị cao hơn. Điển hình như: Ứng dụng chìa khóa vi sinh vật trong nông nghiệp hữu cơ; Hệ thống Drone nông nghiệp MiSmart: xác định tình hình sức khỏe cây trồng Hệ thống thiết bị thanh trùng/tiệt trùng BMB ứng dụng trong sản xuất thực phẩm, dược phẩm; Thiết bị phân tích các chỉ tiêu hóa lý bằng công nghệ enzyme; Công nghệ lên men Lactobacillus tạo sữa non từ lúa; Công nghệ lên men 3D tỏi đen Vinaorganic...

II. Hội thảo trình diễn công nghệ

(Vui lòng đăng ký tham tham dự bằng cách quét mã QR Code ở cuối TCBC)



Bên cạnh các gian hàng, tại **Techmart chuyên ngành Công nghệ sinh học trong lĩnh vực chế biến thực phẩm và nông nghiệp công nghệ cao năm 2023** còn giới thiệu 13 chuyên đề hội thảo về các lĩnh vực: Thực phẩm - Nông nghiệp, cụ thể như sau:

THỨ NĂM, NGÀY 26/10/2023

Sáng:

1. **Công nghệ cô đặc lạnh giúp bảo tồn hương liệu và thành phần có lợi cho sức khỏe trong sản xuất rượu vang, nước trái cây lên men lactic và chất bảo quản tự nhiên...**, TS. Huỳnh Tiến Đạt – Giảng viên – Khoa Công nghệ Hóa học và Thực phẩm – Trường Đại học Nông Lâm TP HCM.

2. **Quy trình công nghệ thu hồi các hoạt chất sinh học (Phenolic, alkaloid...) từ thực vật ứng dụng trong chế biến thực phẩm và thức ăn chăn nuôi**, Bà Nguyễn Thị Phương – Giám đốc – Trung tâm Nghiên cứu Phát triển – Trường ban An toàn Thực phẩm – Công ty TNHH Peroma VN.

3. **Hệ thống thanh trùng/tiệt trùng BMB ứng dụng trong sản xuất thực phẩm (Đồ hộp, nước trái cây...) và dược phẩm**, Ông Phạm Đình Khôi – Giám đốc – Công ty TNHH Công nghệ Sinh học Bốn mùa.

4. **Công nghệ lên men Lactobacillus tạo sữa non từ lúa**, Bà Đinh Thị Hồng Sương – Giám đốc – Công ty TNHH D&H Retex USA.

Chiều:

1. **Giải pháp tận dụng vỏ tôm thu nhận chitin và chuyển hóa thành các phụ gia thực phẩm**, TS Phạm Thị Phương Thùy – Giảng viên – Khoa Công nghệ Sinh học và Môi trường - Trường Đại học Công thương TP HCM.

2. **Công nghệ lên men 3D tối đen Vinaorganic**, Ths. Trần Công Nam – CEO – Công ty TNHH Vinaorganic.

3. **Giải pháp phát hiện nhanh vi sinh vật trong kiểm soát an toàn thực phẩm**, Ông Phạm Tấn Đông – Nhân viên kỹ thuật – Công ty TNHH Khoa học Kỹ thuật Toàn Cầu.

THỨ SÁU, 27/10/2023

Sáng:

1. **Công nghệ nano Technology tạo nano silica từ tro vỏ trấu làm chất kháng nấm bệnh thực vật**, TS. Nguyễn Đăng Nghĩa – Giám đốc – Trung tâm Nghiên cứu và Tư vấn Nông nghiệp nhiệt đới.

2. **Quy trình nuôi trồng nấm mốc đen hữu cơ**, Ông Nguyễn Văn Minh Ý – Giám đốc – Công ty TNHH Nấm ngon Việt.

3. **Quy trình lên men rượu (Ethanol) bằng công nghệ chưng cất chân không PVF**, Ths. Đào Thanh Khê – Giám đốc – Công ty TNHH Thiết bị Thực phẩm Pháp Việt.

4. **Quy trình sản xuất men vi sinh ứng dụng trong sản xuất nông nghiệp, chăn nuôi và nuôi trồng thủy hải sản**, TS. Bùi Hồng Quân – Giảng viên – Viện công nghệ sinh học và thực phẩm Trường Đại học công nghiệp Tp. HCM – Phó Chủ tịch Hội đồng quản trị Công ty CP. Vinamit.

5. **Ứng dụng công nghệ vi sinh EMUNIV xử lý rơm rạ tại ruộng giúp nâng cao chất lượng lúa gạo Đồng bằng sông Cửu Long**, ThS. Bùi Thị Hồng Hà – Trưởng phòng vi sinh – Trung tâm Nông nghiệp hữu cơ – Học viện Nông nghiệp Việt Nam – CEO – Công ty Cổ phần Vi sinh Ứng dụng.

Chiều:

1. **Một số mô hình canh tác công nghệ cao (Canh tác ngoài đồng, Canh tác trên hệ thống nuôi cấy invitro...)** trong sản xuất thực phẩm và dược liệu quy mô lớn, TS. Nguyễn Hữu Hoàng – Giám đốc – Trung tâm Nghiên cứu Ứng dụng Công nghệ cao trong Nông nghiệp – Trường Đại học Khoa học Tự nhiên – Đại học Quốc gia TP HCM.

2. **Hệ thống Drone MiSmart giúp phân tích đặc tính sinh học (màu sắc, hình dạng...)** của cây trồng, Ông Võ Hoàng Tân – Giám đốc sản xuất – Công ty Cổ phần Công nghệ Mismart.

III. Tư vấn chuyên gia về công nghệ

(Vui lòng đăng ký tham dự bằng cách quét mã QR Code ở cuối TCBC)



Khu tư vấn với đội ngũ 8 chuyên gia của Techmart sẽ thường trực tư vấn giải đáp miễn phí về công nghệ, tư vấn kỹ thuật và các vấn đề liên quan trong lĩnh vực Chế biến thực phẩm và Nông nghiệp công nghệ cao. Trong đó:

- **PGS. TS. Lê Thị Thuỷ Tiên** (Trưởng Bộ môn Công nghệ sinh học, Trường Đại học Bách khoa – Đại học Quốc gia TPHCM): Công nghệ sản xuất chế phẩm sinh học trong nông nghiệp; Công nghệ sản xuất phân bón vi sinh hữu cơ; Công nghệ sản xuất giống cây trồng bằng kỹ thuật nuôi cấy mô; Công nghệ trồng rau ăn lá bằng kỹ thuật thủy canh.

- **PGS. TS. Trần Thị Thu Trà** (Giảng viên Bộ môn Công nghệ thực phẩm, Trường Đại học Bách khoa – Đại học Quốc gia TPHCM): Công nghệ sản xuất các sản phẩm lương thực từ bột (bún, phở, hủ tiếu...); Công nghệ sản xuất bánh kẹo, mứt jam; Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ rau quả, nông sản lên men...; Công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao; Công nghệ bảo quản và chế biến lương thực, thực phẩm.

- **TS. Nguyễn Trí Nhân** (Giảng viên khoa Sinh học - Công nghệ Sinh học, Cố vấn quan hệ đối ngoại, Trường Đại học Khoa học Tự nhiên - Đại học Quốc gia TPHCM): Công nghệ vi sinh vật; Công nghệ sản xuất nước lên men, sữa, thực phẩm chức năng protein, chất làm tăng hương vị, chế biến rau củ quả...; Công nghệ sản xuất protein tái tổ hợp; Công nghệ thu nhận và tinh sạch protein từ các tế bào; Công nghệ sản xuất thuốc bảo vệ thực vật sinh học.

- **TS. Đỗ Việt Hà** (Giảng viên Khoa Công nghệ Hóa học & Thực phẩm, Trường Đại học Nông Lâm TPHCM): Công nghệ sản xuất maltodextrin và polydextrose từ thực vật (dạng lỏng, bột hòa tan); Công nghệ sản xuất bột vi bọc hương, màu, chiết xuất tự nhiên làm nguyên liệu hoặc phụ gia thực phẩm, dược phẩm và mỹ phẩm; Công nghệ sản xuất nước uống, sữa, thạch jelly từ bột sản dây kết hợp các loại hạt (hạt điều, óc chó, hạt chia...) hoặc các nguyên liệu tự nhiên (saffron, đông trùng hạ thảo, bí đao, đậu đỏ...).

- **TS. Nguyễn Thị Ngọc Trúc** (Trưởng bộ môn Nông học, Viện Cây ăn quả miền Nam): Công nghệ sản xuất chế phẩm vi sinh đối kháng, vi sinh phân hủy cellulose và vi sinh cung cấp dinh dưỡng cho thực vật; Tư vấn vi sinh vật đất, vi sinh vật đối kháng, chẩn đoán bệnh hại thực vật, kỹ năng bác sỹ cây trồng; Tư vấn kỹ thuật canh tác (phân bón, kỹ thuật trồng, nước tưới, cỏ dại, đất...) cây ăn quả, rau, hoa...; Tư vấn nông nghiệp hữu cơ và nông nghiệp sinh thái.

- **TS. Lê Thị Ánh Hồng** (Trưởng phòng Công nghệ biến đổi sinh học, Viện Sinh học nhiệt đới): Công nghệ sản xuất các chế phẩm nông nghiệp: phân bón vi sinh, thuốc bảo vệ thực vật sinh học...; Công nghệ sản xuất các chế phẩm trong nuôi trồng thủy sản: chế phẩm vi sinh vật phân hủy chất thải, chế phẩm vi sinh vật kích thích sinh trưởng, chế phẩm vi sinh vật xử lý bệnh...; Công nghệ sản xuất các chế phẩm vi sinh sử dụng cho quá trình ủ phân hữu cơ sinh học; Công nghệ sản xuất các chế phẩm vi sinh cố định đạm; Công nghệ sản xuất chế phẩm vi sinh xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản, chế phẩm kích thích tiêu hóa cho vật nuôi, chế phẩm vi sinh ức chế vi khuẩn gây bệnh trên cá.

- **TS. Nguyễn Thị Ngọc Nhi** (Phó Giám đốc chương trình Công nghệ Sinh học, Viện Phát triển ứng dụng, Trường Đại học Thủ Dầu Một): Quy trình công nghệ và thiết

bị sản xuất, chế biến nấm ăn và nấm dược liệu; Công nghệ sản xuất tinh dầu; Công nghệ sản xuất cao các loại thảo dược; Công nghệ lên men các sản phẩm từ sữa, trái cây...; Công nghệ thanh trùng, tiệt trùng thực phẩm.

- **ThS. Lê Thành Hưng** (Trưởng phòng Quản lý Khoa học và Đào tạo, Trung tâm Nghiên cứu và Phát triển Nông nghiệp Công nghệ cao): Công nghệ sản xuất chế phẩm sinh học như: chế phẩm vi sinh phục vụ trồng trọt, ủ phân hữu cơ; chế phẩm sinh học dùng trong nuôi trồng thủy sản; phân bón vi sinh hữu cơ...; Công nghệ sản xuất, chế tạo phân bón công nghệ cao (phân tan chậm, phân bón nano...); Công nghệ sản xuất giống cây trồng bằng kỹ thuật nuôi cấy mô; Quy trình trồng rau ăn lá, rau ăn quả ứng dụng phương pháp thủy canh, nhỏ giọt; Tư vấn lập hồ sơ đăng ký bảo hộ giống cây trồng, lập hồ sơ đăng ký giải pháp hữu ích, lập hồ sơ đăng ký tiến bộ kỹ thuật trong lĩnh vực trồng trọt

Ban tổ chức hy vọng **Techmart Công nghệ sinh học trong lĩnh vực chế biến thực phẩm và nông nghiệp công nghệ cao năm 2023** sẽ thúc đẩy hoạt động ứng dụng công nghệ, đổi mới sáng tạo cũng như tạo điều kiện cho quá trình tương tác, trao đổi mua bán, chuyển giao công nghệ và thu hút hơn nữa đầu tư vào lĩnh vực Công nghệ sinh học.

Chi tiết về **TECHMART CÔNG NGHỆ SINH HỌC TRONG LĨNH VỰC CHẾ BIẾN THỰC PHẨM VÀ NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO NĂM 2023** vui lòng liên hệ:

Trung tâm Thông tin và Thống kê KH&CN TP. HCM

Phòng Giao dịch công nghệ

79 Trương Định, Phường Bến Thành, Quận 1, TP. HCM.

Điện thoại: (028) 3521 0735 – 3822 1635

Email: giaodichcongngh@cesti.gov.vn

Mobile: 0939413733 (Chị Thùy Vân)



Vào triển lãm trực tuyến:
<https://techmart.techport.vn>



Đăng ký tư vấn chuyên gia:
<https://bom.so/Y3Wm7y>



Đăng ký tham dự lễ khai mạc và hội thảo: <https://bom.so/10lQzK>