

Đơn vị tổ chức



SỞ KHOA HỌC
VÀ CÔNG NGHỆ TP.HCM

Cơ quan chỉ đạo



TRUNG TÂM THÔNG TIN & THỐNG KÊ
KHOA HỌC & CÔNG NGHỆ



Trân trọng kính mời
BAN LÃNH ĐẠO QUÝ ĐƠN VỊ

ĐĂNG KÝ THAM DỰ



<https://bit.ly/3M2aXwU>

THÔNG TIN LIÊN HỆ

Tel: **+84 28 3822 1635**

Hotline: **079 652 3381**

Techmart
Tham dự
LỄ KHAI MẠC

TECHMART
NÔNG NGHIỆP VÀ CÔNG NGHỆ
SAU THU HOẠCH

8h00, thứ năm ngày 19/05/2022
79 Trương Định, Phường Bến Thành, Quận 1, TP.HCM



Trân trọng kính mời

Techmart

Hochschule
Tham dự City

LỄ KHAI MẠC

TECHMART

**NÔNG NGHIỆP VÀ CÔNG NGHỆ
SAU THU HOẠCH**

Thời gian

8h00, thứ năm ngày 19/05/2022

Địa điểm

**Trung tâm Thông tin và Thống kê Khoa học và Công nghệ
79 Trương Định, Phường Bến Thành, Quận 1, TP.HCM**

Rất hân hạnh được đón tiếp!

CHƯƠNG TRÌNH

8h00 - 8h30

Tiếp đón khách mời

8h30

Phát biểu khai mạc

8h45

Cắt băng khai mạc

9h00

Tham quan Triển lãm



Techmart.techport.vn



Facebook.com/CESTI.VN

CÁC HOẠT ĐỘNG TẠI TECHMART

- Trưng bày, giới thiệu công nghệ và thiết bị chuyên ngành nông nghiệp và công nghệ sau thu hoạch
- Tư vấn chuyên gia
- Hội thảo trình diễn công nghệ

ĐĂNG KÝ
THAM DỰ
TRỰC TUYẾN



<https://bit.ly/3M2aXwU>

CHƯƠNG TRÌNH HỘI THẢO

TRỰC TIẾP KẾT HỢP TRỰC TUYẾN

NGÀY	THỜI GIAN	ĐỊA ĐIỂM	HỘI THẢO
Sáng 19/05/2022	9h00 - 10h30	Hội trường tầng trệt	Tiết trùng và bảo quản rau quả bằng công nghệ xanh (Plasma) Báo cáo viên: PGS.TS Trần Ngọc Đảm – Công ty TNHH Công nghệ Năng lượng và Môi trường Ces Plasma
	10h30 - 12h00	Hội trường tầng trệt	Hệ thống kho lạnh thông minh và công nghệ kiểm soát khí quyển CA giúp kéo dài thời gian bảo quản nông sản gấp 2-4 lần so với điều kiện lạnh có kiểm soát ẩm Báo cáo viên: Ông Bùi Tiến Dũng - Giám đốc kĩ thuật - Công ty TNHH Bảo quản rau quả CASS
Chiều 19/5/2022	13g30 - 15g00	Hội trường tầng 4	Mô hình trồng ứng dụng công nghệ cao và chọn tạo giống dưa lưới F1, giống cà chua bi thích nghi trồng trong nhà màng vùng Nam Bộ Báo cáo viên: Th.s Đoàn Hữu Cường - Phó trưởng phòng Thực nghiệm cây trồng - Trung tâm Công nghệ sinh học TP.HCM
	15g00 - 16g30	Hội trường tầng 4	Công nghệ tách chiết tinh dầu sử dụng phương pháp chưng cất lôi cuốn hơi nước và sản xuất một số loại bột tinh dầu sử dụng kỹ thuật sấy phun Báo cáo viên: PGS.TS Mai Huỳnh Cang - Phó trưởng khoa Công nghệ hóa học thực phẩm – Trưởng bộ môn hợp chất thiên nhiên - Trường ĐH Nông Lâm TP.HCM
	13g30 - 15g00	Hội trường tầng trệt	Giải pháp phần mềm chuyển đổi số hỗ trợ quản lý sản xuất kinh doanh cho hợp tác xã và trang trại Báo cáo viên: Ông Nguyễn Thanh Mộng - Giám đốc phát triển dự án nông nghiệp - Công ty TNHH Sorimachi Việt Nam
	15g00 - 16g30	Hội trường tầng trệt	Giải pháp nông nghiệp thông minh Nextfarm - Nền tảng mở - Chuyển đổi số kết nối doanh nghiệp địa phương Báo cáo viên: Ông Trần Sỹ Hưng – Giám đốc công nghệ - Nextfarm - Công ty Cổ phần NextVision

Tại 79 Trương Định, Phường Bến Thành, Quận 1, TPHCM

NGÀY	THỜI GIAN	ĐỊA ĐIỂM	HỘI THẢO
Sáng 20/5/2022	8g30 – 10g00	Hội trường tầng 4	Xu hướng nghiên cứu và ứng dụng kỹ thuật sản xuất các loại bột trái cây/bột rau củ (trái ổi, cà chua, dưa lưới...) giàu chất xơ có giá trị dinh dưỡng cao phục vụ sức khỏe con người Báo cáo viên: TS. Tô Vũ Thanh Điền - Phó viện trưởng điều hành - Viện công nghệ vật liệu tiên tiến – Trường ĐH Văn Lang
	10g00 – 11g30	Hội trường tầng 4	Ứng dụng công nghệ lên men tận dụng các phụ phẩm từ mít, thanh long.... trong quá trình sản xuất và chế biến trái cây để tạo ra các nguồn nguyên liệu như mứt, tinh bột... Báo cáo viên: TS.Phạm Minh Nhật - Trưởng ngành Công nghệ sinh học - Trường Đại học Công nghệ TP.HCM - HUTECH
	8g30 – 10g00	Hội trường tầng trệt	Ứng dụng máy bay không người lái (Drone) trong canh tác nông nghiệp Báo cáo viên: Ông Nguyễn Thanh Anh Cường - Phó giám đốc phát triển dự án - Công ty Cổ phần Thiết bị bay Agridrone Việt Nam
	10g00 – 11g30	Hội trường tầng trệt	Drone Việt - Số hóa nền nông nghiệp Việt bằng công nghệ AI và IoT Báo cáo viên: Ông Nguyễn Thái Việt Huy - Chủ tịch Hội đồng quản trị - Giám đốc Sale & Marketing - Công ty Cổ phần công nghệ thông minh MiSmart
Chiều 20/5/2022	13g30 – 14g30	Hội trường tầng trệt	Công nghệ sản xuất dầu neem chứa hoạt chất azadirachtin hàm lượng cao ứng dụng trong dược mỹ phẩm và chế phẩm bảo vệ nông nghiệp sạch Báo cáo viên: TS.Lưu Xuân Cường - Giám đốc - Công ty Cổ phần Quốc tế AOTA
	14g30 – 15g30	Hội trường tầng trệt	Những thành tựu nghiên cứu khoa học về tác dụng của nước từ trường đối với cây trồng và vật nuôi Báo cáo viên: Bà Nguyễn Thị Minh Đăng - Chủ tịch Hội đồng quản trị - Công ty Cổ phần Koro Ông Nguyễn Đức Quý - Giám đốc Phát triển sản phẩm - Công ty Cổ phần Koro
	15g30 – 16g30	Hội trường tầng trệt	Máy sấy năng lượng mặt trời thông minh tích hợp đa công nghệ và hiệu quả mang lại khi ứng dụng trong ngành nông thủy sản dược liệu Báo cáo viên: Ông Nguyễn Mạnh Tuấn - Tổng giám đốc - Công ty Cổ phần Công nghệ Năng lượng bền vững Việt Nam (SETECH)



TECHMART

NÔNG NGHIỆP VÀ CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH

CHUYÊN GIA TƯ VẤN

TƯ VẤN MIỄN PHÍ | **8h30 - 17h00**
ngày 19 - 20/5/2022

- Tại Khu Tư vấn chuyên gia
- Sàn giao dịch công nghệ TPHCM
79 Trương Định, phường Bến Thành, Q1, TP.HCM



TS. Lê Minh Hùng - Giám Đốc – Phân viện Cơ điện Nông nghiệp và Công nghệ sau thu hoạch

Công nghệ sau thu hoạch

- Tư vấn, chuyển giao công nghệ và thiết bị thu hoạch, sơ chế, xử lý và bảo quản rau củ quả (rau ăn lá, bông cải, xoài, nhãn, vải, thanh long, ớt...).
- Giải pháp bảo quản kết hợp giữa bảo quản lạnh và sử dụng hoạt chất sinh học, hóa học.
- Quy trình công nghệ sản xuất và ứng dụng chế phẩm hấp thụ ethylen AR3 và TH4 trong bảo quản rau quả tươi.
- Dây chuyền thiết bị sản xuất phân hữu cơ vi sinh.
- Quy trình công nghệ sản xuất và ứng dụng 3 loại màng composit sinh học (2 loại cho quả có múi và 1 loại cho cà chua, dưa chuột).
- Quy trình công nghệ chế biến chè nhúng túi lọc và chè cắt thành dải từ chè đắng đã trưởng thành.



ThS. Hoàng Đắc Hiệt - Phó Giám Đốc – Trung tâm Ươm tạo Doanh nghiệp Nông nghiệp Công nghệ cao

Nông nghiệp công nghệ cao.

- Lĩnh vực nghiên cứu các loại: Rau cải bẹ xanh, cải ngọt, xà lách, rau muống, rau gia vị...; Rau ăn quả: dưa lưới, dưa leo, cà chua bi, cà chua trái lớn, khổ qua, ớt chỉ thiên, ớt sừng, ớt chuông...; Hoa cây kiểng: hoa lan (lan Dendrobium, Mokara, Hồ điệp, lan rừng, đại lan,...); Hoa nền: hoa chuông, dừa cạn, đồng tiền, cúc, dạ yến thảo, lan ý mỹ...
- Các công nghệ ứng dụng công nghệ cao: Công nghệ trồng cây trong nhà màng, công nghệ tưới nhỏ giọt, công nghệ trồng cây trên giá thể, công nghệ trồng rau thủy canh hoàn lưu, công nghệ trồng rau khí canh,...



TS. Nguyễn Châu Niên - Trưởng Bộ môn Di truyền chọn giống cây trồng – Trường Đại học Nông Lâm Hồ Chí Minh

Công nghệ nhân giống cây trồng và đa dạng nguồn gen.

- Nghiên cứu đa dạng nguồn gen phục vụ công tác chọn tạo giống cây trồng.
- Chọn tạo và nhân giống cây rau ăn quả thuộc họ Bầu bí (Cucurbitaceae).
- Kỹ thuật nhân giống và kích kháng cây đu đủ kháng bệnh đốm vòng do virus PRSV gây ra.
- Quản lý cây trồng tổng hợp (ICM) trong sản xuất nông nghiệp bền vững.
- Kỹ thuật canh tác và quản lý cây trồng trong nhà màng.



PGS.TS. Nguyễn Huy Bích - Trưởng Khoa Cơ Khí – Công nghệ - Trường Đại học Nông Lâm TP. HCM

Công nghệ chế biến nông sản, thực phẩm sau thu hoạch.

- Công nghệ và thiết bị sấy thịt bò một nắng, sấy thuốc lá, sấy măng tre, atiso, nho đỏ trái, nho bộ, thủy sản...
- Công nghệ và thiết bị chế biến ca cao, socola.
- Tư vấn thiết kế và gia công chế tạo máy theo yêu cầu: Máy sấy nông sản; máy canh tác nông nghiệp; Máy sấy cá sử dụng năng lượng mặt trời; Thiết bị sản xuất socola: máy ủ, sấy, nghiền, ép bơ,... Máy chế biến nông sản (nghiền, trộn...) và thức ăn gia súc; Máy bảo hòa CO2 nước giải khát.
- Kỹ thuật lạnh thực phẩm, kỹ thuật năng lượng tái tạo, đo lường tổn thất và đánh giá công nghệ sau thu hoạch; Tính toán thiết kế bộ điều khiển tự động thu năng lượng mặt trời.



**ThS. Trần Văn Lâm - Trưởng phòng Nghiên cứu cây trồng và vật nuôi
- Trung tâm Nghiên cứu và phát triển nông nghiệp công nghệ cao
Quy trình trồng trọt theo hướng hữu cơ.**

- Tư vấn sản xuất dưa lưới, dưa leo, cà chua bi, ớt cay và các loại rau ăn lá (xà lách, rau cải, rau gia vị,..) trên giá thể trong điều kiện nhà màng, nhà lưới và theo phương pháp thủy canh.
- Sản xuất theo tiêu chuẩn VietGAP và hướng hữu cơ. Tư vấn sản xuất các loại cây dược liệu như giảo cổ lam, đinh lăng, sâm bố chính, xạ đen.
- Sản xuất các loại hoa lan, hoa nền như Mokara, Dendrobium, Lan rừng, phong lữ, hương thảo.
- Quản lý sâu bệnh hại khi canh tác các loại rau ăn lá và rau ăn quả trong điều kiện nhà màng, nhà lưới.



**TS. Dương Thị Ngọc Diệp - Giảng viên chính - Trường Đại học Nông Lâm TP. Hồ Chí Minh
Công nghệ chế biến tăng giá trị sản phẩm nông sản.**

- Chế biến các sản phẩm từ quả thanh long ruột đỏ và ruột trắng: nước quả, nước quả lên men, rượu vang, bột quả thanh long sấy phun, bột màu.
- Chế biến sản phẩm từ quả nho: nước quả, nước quả lên men, rượu vang.
- Phát triển sản phẩm nước lên men và rượu vang từ dịch cơm nhầy cacao.
- Đa dạng hóa các sản phẩm từ vỏ quả cà phê: trà túi lọc, nước quả, nước quả lên men chứa probiotic, mứt sấy dẻo, rượu vang...
- Nghiên cứu quy trình sơ chế, làm sạch, đóng gói một số sản phẩm rau ăn lá chủ yếu của vùng rau Đà Lạt: cải bẹ xanh, cải ngọt, xà lách escarole, xà lách iceberg dạng cắt tươi và nguyên cây.
- Nghiên cứu điều kiện chiết và cô đặc tạo dịch quả giàu hoạt chất sinh học từ trái sơ ri và ứng dụng vào đa dạng hóa sản phẩm từ sơ ri: nước sơ ri, rượu vang sơ ri, jelly sơ ri, bột quả sơ ri sấy phun.
- Thủy canh: nghiên cứu trồng một số loại rau ăn lá thông thường trên hệ thống thủy canh hồi lưu.



**TS. Phan Thế Duy - Giảng viên khoa Công nghệ thực phẩm - Trường Đại học Công Nghiệp Thực Phẩm TP Hồ Chí Minh
Công nghệ chiết xuất dược liệu và chế biến thực phẩm.**

- Công nghệ tự động trong nuôi trồng nấm đông trùng hạ thảo chất lượng cao, tảo Spirulina...
- Công nghệ chiết xuất, tinh chế và nâng cao giá trị tinh dầu thiên nhiên (sả, trà, quế...).
- Công nghệ trích ly các hợp chất có hoạt tính sinh học từ các nguồn thực vật hoặc phụ phẩm trong chế biến thực phẩm (phương pháp, hệ thống thiết bị).
- Kỹ thuật chế biến thực phẩm: sấy buồng, sấy bơm nhiệt, sấy phun, sấy chân không, sấy thăng hoa, cô đặc chân không... (nhân, nho, xoài, khoai lang, ngũ cốc, hạt điều...).



**Ths. Nguyễn Quốc Cường - Chuyên viên phân tích phòng thí nghiệm
- Trung tâm Công nghệ thức ăn và sau thu hoạch Thủy sản
Công nghệ chế biến thức ăn chăn nuôi thủy hải sản.**

- Công nghệ chế biến thực phẩm từ nguyên liệu thủy sản tôm, cá, mực,...
- Công nghệ chế biến thức ăn cho tôm cá, mực.
- Công nghệ xử lý các phụ phẩm thủy sản từ tôm cá mực,...
- Phân tích các chỉ tiêu hóa sinh từ thức ăn, chế phẩm.



Link Đăng Ký Tư Vấn Công Nghệ
HOÀN TOÀN MIỄN PHÍ
<https://bitly.com.vn/9tjrsI>