



TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Địa chỉ: 02 Nguyễn Đình Chiểu - Nha Trang - Khánh Hòa | Điện thoại: 0582831149 | Fax: 0582831147

NTU | Thư viện | Webmail | E-Learning | Liên hệ

[ĐĂNG NHẬP](#)

Cán bộ & giảng viên
Sinh viên
Cựu sinh viên
Tham quan Trường



Trang chủ | Giới thiệu | Tuyển sinh | Khoa học công nghệ | Hợp tác đối ngoại | Đào tạo | Sinh viên

TinTuc

THÔNG BÁO

LỊCH CÔNG TÁC THÁNG 10/2012 (10/04/2012)

Trong tháng 10 có các cuộc họp theo lịch cụ thể như sau: [xem lịch công tác](#).

Ngoài ra, sau 1 năm triển khai thực hiện kế hoạch công tác nhiệm kỳ 2011-2016, Trường Khoa/Viện sẽ [hào hứng với Đảng ủy và Giám hiệu](#)
Thông báo khác

▶ LỊCH CÔNG TÁC THÁNG 10/2012 (10/04/2012)

▶ CÔNG TÁC TƯ TƯỞNG VÀ NỘI CHÍNH, NĂM HỌC 2012-2013 (10/04/2012)

▶ NGHỊ QUYẾT HỘI NGHỊ CÁN BỘ VIÊN CHỨC 2012-2013 (10/04/2012)

▶ Thông báo cắt điện ngày 04/10 (10/01/2012)

▶ Lễ kỷ niệm 53 năm Ngày Truyền thống và khai giảng Khóa 54 (09/28/2012)

Tin tức sự kiện



Viện Khoa học và Công nghệ khai thác thủy sản (Đại học Nha Trang): Tập huấn phương pháp bảo quản hải sản mới

Viện Khoa học và Công nghệ khai thác thủy sản (Đại học Nha Trang) đang tổ chức tập huấn phương pháp sơ chế và bảo quản hải sản (BQHS) trên biển cho các chủ tàu đánh bắt xa bờ của các tỉnh Nam Trung bộ.

(Người đăng: [Mai Cường Thọ](#) Người Duyệt:)

Đây là hoạt động nằm trong Dự án sơ chế và bảo quản sản phẩm trên biển do Trung tâm Khuyến nông Quốc gia làm chủ đầu tư, Trường Đại học Nha Trang chủ trì thực hiện từ tháng 10-2011 đến cuối năm 2013.

Phương pháp mới sẽ giúp ngư dân bảo quản hải sản tốt hơn.

Việc xây hầm bảo quản bằng vật liệu công nghệ cách nhiệt dưới dạng bọt xốp Polyurethane (PU) mới, lót hầm bằng inox có nhiều ưu điểm. Bọt xốp PU khi phun sẽ bám chặt vào vách ngăn và mặt trong vỏ tàu, ngăn thấm nước, giữ lạnh rất tốt, sử dụng đến 95% khối lượng nước đá mang theo (bình thường khoảng 60 - 70%), hạn chế tàu phá nước, kéo dài thời gian đánh bắt trên biển nhưng vẫn đảm bảo muối cá, mực tươi đạt chất lượng. Còn phương pháp BQHS truyền thống (ướp bằng đá lạnh có nilon, đá cây có kết nhựa hay làm hầm cách nhiệt bằng gỗ, xốp, chất dẻo hóa học...) để tạo vi sinh vật có hại cho cá, dễ thấm thấu, hủy hoại vật liệu cách nhiệt, nhanh ngậm mùi, thời gian bảo quản ngắn. Hiện chi phí làm hầm taheo phương pháp mới cao gấp 1,5 - 2 lần so với phương pháp truyền thống nhưng tuổi thọ lại gấp gần 10 lần (thời gian sử dụng 15 - 20 năm).

Thạc sĩ Phan Xuân Quang, Chủ nhiệm dự án cho biết: "Để bảo đảm chất lượng hải sản, một chuyến đi biển thường kéo dài khoảng 10 ngày. Nhưng với hầm bảo quản bằng PU, có thể tăng thời gian bảo quản lên 15 ngày, do đó tiết kiệm chi phí xăng dầu và tăng sản lượng đánh bắt của mỗi thuyền. Hiện Viện đã xây dựng mô hình làm điểm cho ngư dân tham quan, học tập, áp dụng tại địa phương".

QUANG ĐỨC

Các tin mới hơn

- ▶ Dự án sản xuất thử nghiệm: Hoàn thiện quy trình công nghệ chế tạo tàu hai thân vỏ composite phục vụ du lịch biển
- ▶ Khoa Kỹ thuật Giao thông hợp tác với Trung tâm Phát triển Máy bay nhẹ, Đại học Konkuk, Hàn Quốc.

Các tin cũ hơn

- ▶ Trường Đại học Nha Trang tổ chức Hội thảo Chitin và Chitosan Châu Á - Thái Bình Dương (APCCS)

© 2012 Trung tâm Máy tính - Trường Đại học Nha Trang

Địa chỉ: số 02 Nguyễn Đình Chiểu - Nha Trang - Khánh Hòa. Email: ttmt@ntu.edu.vn. ĐT: 0583 838 878

Website được thể hiện tốt nhất ở độ phân giải 1024 x 768 với trình duyệt FireFox, Google Chrome, Internet Explorer 7.0 trở lên.

