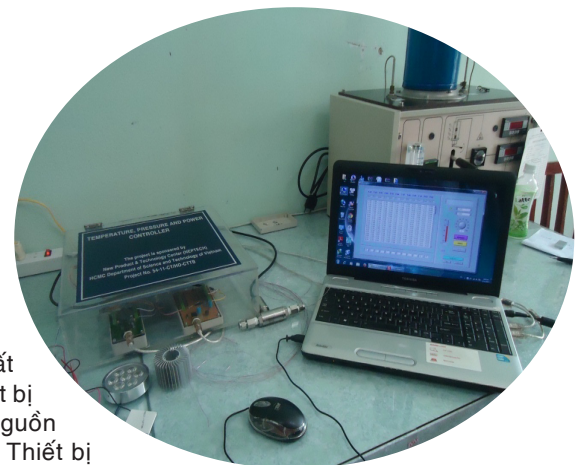


## THIẾT BỊ ĐO NHIỆT ĐỘ VÀ ÁP SUẤT VỚI ĐỘ CHÍNH XÁC CAO PHỤC VỤ CÁC THÍ NGHIỆM CÔNG NGHỆ CAO

Với sự hỗ trợ của Sở KH&CN TP Hồ Chí Minh, PGS.TS Đặng Thành Trung và các cộng sự thuộc Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP Hồ Chí Minh đã nghiên cứu, thiết kế và chế tạo thành công một bộ thiết bị đo nhiệt độ và áp suất với độ chính xác cao phục vụ cho các thí nghiệm công nghệ cao. Thiết bị đo nhiệt độ với sai số  $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$  và áp suất với sai số  $\pm 0,025$  toàn thang đo (FS). Đầu và dây cảm biến nhiệt độ có đường kính khoảng 200  $\mu\text{m}$ , phù hợp cho việc đo nhiệt độ bên trong các kênh hay ống góp có đường kính khoảng 1 mm mà không ảnh hưởng đến trạng thái dòng chảy của lưu chất trong kênh. Ngoài tính năng kỹ thuật tương tự thiết bị cùng loại nhập khẩu, thiết bị đo nhiệt độ và áp suất nêu trên còn tích hợp đồng thời đo công suất và cấp nguồn điện cho các điện trở gia nhiệt, với giá thành chỉ bằng 1/2 so với nhập khẩu. Thiết bị hiện được sử dụng phục vụ đào tạo cao học tại Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP Hồ Chí Minh với kết quả tốt.



### Thông tin chi tiết xin liên hệ:

PGS.TS Đặng Thành Trung - Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP Hồ Chí Minh

Số 1 Võ Văn Ngân, quận Thủ Đức, TP Hồ Chí Minh; Tel: 08.37221223/0913606261; Fax: 08.38964922;

Email: trungdang@hcmute.edu.vn

## MÁY SẤY CÀ PHÊ NHÂN TƯƠI

Các nhà khoa học thuộc Trung tâm Năng lượng và Máy nông nghiệp (Trường Đại học Nông lâm TP Hồ Chí Minh) đã thiết kế, chế tạo và lắp đặt thành công máy sấy cà phê nhân tươi.

Máy có năng suất sấy 7 tấn cà phê nhân tươi/mẻ, hoạt động dựa theo nguyên lý sấy đảo chiều không khí (quá trình sấy gồm 2 giai đoạn: sấy theo chiều từ dưới lên và sấy từ trên xuống), không cần đảo trộn hạt bằng thủ công. Chất lượng hạt cà phê sau sấy tốt, đáp ứng được các yêu cầu về chất lượng, mùi vị và vệ sinh an toàn thực phẩm; đầu tư ban đầu và chi phí sấy thấp.



### Thông tin chi tiết xin liên hệ:

Trung tâm Năng lượng và Máy nông nghiệp (Trường Đại học Nông lâm TP Hồ Chí Minh)

Khu phố 6, phường Linh Trung, quận Thủ Đức, TP Hồ Chí Minh;

Tel: 08.37220725; Email: ttntl@hcmuaf.edu.vn

## GIỐNG LÚA GL105

Các nhà khoa học thuộc Viện Cây lương thực và Cây thực phẩm (Viện Khoa học Nông nghiệp Việt Nam) đã nghiên cứu chọn tạo thành công giống lúa GL105.

Giống lúa GL105 có thời gian sinh trưởng trung bình 105-110 ngày (vụ mùa) và 130-135 ngày (vụ xuân), cây cao 100-105 cm, sinh trưởng nhanh, dễ nhánh sớm, khỏe và đều, bộ lá màu xanh đậm, chịu rét tốt, bông to, hạt bầu dài, tỷ lệ hạt chắc cao, hạt màu vàng sáng, vỏ trấu mỏng, chất lượng gạo ngon, cơm mềm. Đặc biệt, giống GL105 có khả năng chống đổ, chống chịu sâu bệnh tốt (ít nhiễm bệnh đạo ôn, bạc lá và rầy nâu), năng suất vụ xuân đạt 70-75 tạ/ha (thâm canh tốt có thể đạt 80-85 tạ/ha), vụ mùa đạt 60-65 tạ/ha (thâm canh tốt có thể đạt 70-75 tạ/ha). Giống GL105 đã được Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn công nhận đưa vào sản xuất thử tháng 2.2014.



### Thông tin chi tiết xin liên hệ:

Trung tâm Nghiên cứu và Phát triển lúa thuần - Viện Cây lương thực và Cây thực phẩm

Xã Liên Hồng, huyện Gia Lộc, tỉnh Hải Dương;

Tel: 0320.3716928; Fax: 0320.3716385