

CUỘC THI “Ý TƯỞNG KHỞI NGHIỆP SÁNG TẠO”

MITC - STARTUP NĂM 2022

**“SẢN XUẤT SẢN PHẨM CHẤT MÀU TỰ NHIÊN
TỪ THỰC VẬT, BỘT LÁ GAI”**

Lĩnh vực: nông nghiệp

Đơn vị dự thi: Lớp CĐ HÓA44

NHÓM DỰ THI

1. Nguyễn Thanh Trà My – Lớp CĐ Hóa 44

2. Ngô Ngọc Đô - Lớp CĐ Hóa 44

3. Nguyễn Tấn Yên, Trường THPT Lê Lợi

GVHD: Võ Anh Khuê

Phú Yên, tháng 6 năm 2022

MỤC LỤC

MỤC LỤC.....	1
BẢNG TÓM TẮT Ý TƯỞNG DỰ ÁN.....	3
I. Tên nhóm dự thi:.....	3
1. Họ và tên trưởng nhóm dự án:.....	3
2. Số điện thoại:	3
3. Địa chỉ Zalo:	3
4. Giảng viên hướng dẫn:	3
5. Danh sách thành viên trong nhóm:.....	3
II. Tóm tắt ý tưởng của dự án.....	3
1. Ý tưởng chính của dự án:.....	3
2. Mô tả sản phẩm, giá trị của dự án:.....	4
3. Mục tiêu của dự án:.....	5
4. Xác định thị trường mục tiêu:	5
5. Xác định đối thủ cạnh tranh và điểm khác biệt của dự án:.....	6
6. Dự báo tài chính:.....	6
BẢNG THUYẾT MINH DỰ ÁN.....	9
1. Dự án thuộc giai đoạn nào:	9
2. Mô tả sản phẩm dự án:	9
3. Thuyết minh về mô hình kinh doanh:	12
4. Chiến lược phát triển:.....	13
5. Tự đánh giá tác động của dự án:	14

DANH MỤC

Hồ sơ dự án được đóng tập theo thứ tự:

1. Danh mục tài liệu.
2. Bảng tóm tắt dự án.
3. Bảng thuyết minh dự án.

BẢNG TÓM TẮT Ý TƯỞNG DỰ ÁN

I. Tên nhóm dự thi:

1. Họ và tên trưởng nhóm dự án:
Nguyễn Thanh Trà My
2. Số điện thoại:
082.665.8050
3. Địa chỉ Zalo:
082.665.8050
4. Giảng viên hướng dẫn:
Võ Anh Khuê
5. Danh sách thành viên trong nhóm:

Họ và tên	Năm thứ	Chuyên ngành	Kinh nghiệm, sở trường cho dự án
Nguyễn Thanh Trà My	1	Công nghệ Kỹ thuật hóa học	-Phụ trách sản xuất -Tiếp thị bán sản phẩm
Ngô Ngọc Đô	1	Công nghệ Kỹ thuật hóa học	-Phụ trách sản xuất -Tiếp thị bán sản phẩm
Nguyễn Tấn Yên		Học sinh THPT	-Phụ trách sản xuất -Tiếp thị bán sản phẩm

II. Tóm tắt ý tưởng của dự án.

1. Ý tưởng chính của dự án:

Từ ngàn năm trước, con người đã biết sử dụng màu sắc của thực vật làm phẩm màu để nhuộm quần áo, chế biến các món ăn, các loại trà (chè),.... Ưu điểm của các chất màu từ thực vật là thân thiện môi trường, an toàn sức khỏe con người nhưng nhược điểm là màu sắc thường ít đẹp và khó bảo quản. Từ đầu thế kỷ 19, các chất tạo màu nhân tạo trong chế biến thực phẩm ra đời. So với chất màu tự nhiên, các chất tạo màu nhân tạo có nhiều ưu thế hơn như giá thành rẻ, dễ dàng sử dụng, thời gian bảo quản lâu và màu tạo thành thường ít bị phai theo thời gian, tiện lợi khi sử dụng. Tuy nhiên vẫn còn nhiều hoài nghi về tính

an toàn, và chắc chắn không an toàn bằng các chất màu tự nhiên.

Xuất phát từ sự phát triển của công nghiệp và dịch vụ, nhịp sống của con người ngày càng nhanh hơn nên nhu cầu cần những nguyên liệu chế biến thực phẩm có sẵn, ngon, an toàn trở nên cấp thiết.

Nhóm tác giả nhận thấy, Việt Nam là đất nước nông nghiệp có rất nhiều sản phẩm nông nghiệp được sản xuất sẵn để tiêu dùng trong nước và xuất khẩu. Trong thực tiễn cuộc sống, nhóm tác giả nhận thấy nhu cầu sử dụng lá gai để gói bánh ít là có và đây là món bánh truyền thống của người Việt. Nếu gói được bánh ít bằng lá gai tươi thì rất tuyệt vời nhưng công đoạn xử lý lá gai tươi tốn nhiều thời gian, và nhất là lá gai tươi không phải lúc nào cũng có sẵn. Đặc biệt là những người Việt xa xứ, muốn gói bánh ít thì cũng cần có lá gai. Còn gì tuyệt vời hơn khi ở nước ngoài mà gói được bánh ít lá gai bằng những gói bột lá gai đóng gói sẵn.

Ở đây nhóm tác giả không chỉ dừng lại ở bột lá gai khô mà còn sản xuất các loại bột màu từ tự nhiên như: Bột màu gấc, bột màu hoa đậu biếc, bột màu lá cẩm. Với thiết bị có sẵn theo gói đầu tư, nhóm tác giả sẽ định hướng thực hiện sản xuất các loại bột khác như: Bột rau má, bột rau đắng,....

Từ những lý do trên nhóm tác giả đề xuất ý tưởng: **Sản xuất những chất màu tự nhiên từ thực vật và chế tạo bột lá gai** để ứng dụng tạo sản phẩm thực phẩm vừa thân thiện với môi trường, vừa an toàn sức khỏe và còn phát huy lợi thế nông nghiệp của Việt Nam. Ở giai đoạn tiếp theo (chỉ là ý tưởng không đưa vào dự thi trong dự án này) sẽ nghiên cứu bột rau má, bột rau đắng,.... Nói chung là các sản phẩm nông nghiệp dạng sấy khô nhằm mục đích đa dạng hóa sản phẩm để tăng giá trị hàng nông sản Việt.

2. Mô tả sản phẩm, giá trị của dự án:

- Mô tả sản phẩm:

+ Sản xuất bột màu hoa đậu biếc: Ứng dụng tạo màu xanh biếc trong các sản phẩm thực phẩm. Sản phẩm bột thô còn được sử dụng làm nguyên liệu cho các loại trà túi lọc, màu sắc của hoa đậu biếc sẽ thay đổi theo pH, điều này. Sản

phẩm dung dịch tinh màu hoa đậu biếc còn đư giúp tạo màu sắc sỡ cho sản phẩm.

+ Sản xuất bột màu lá cẩm: Ứng dụng tạo màu đỏ trong các sản phẩm thực phẩm như xôi, đông sương, các loại bánh,....

+ Sản xuất bột màu gấc: Ứng dụng tạo màu gấc trong các sản phẩm thực phẩm như xôi, đông sương, các loại bánh,....

+ Sản xuất bột lá gai sẽ tạo ra sản phẩm bột lá gai, đây là sản phẩm dùng để gói bánh ít truyền thống của người Việt Nam. Những người con Việt Nam dù đi xa quê hương vẫn có thể gói bánh ít lá gai từ nguyên liệu bột lá gai – Đây là nguyên liệu không thể thiếu được khi làm bánh ít.

- Giá trị của dự án:

Dự án này không chỉ có ý nghĩa về mặt tạo nguyên liệu an toàn cho thực phẩm mà còn có ý nghĩa to lớn đối với nhiều lĩnh vực khác, đặc biệt là lĩnh vực nông nghiệp (giúp bảo quản tốt các sản phẩm sau thu hoạch, góp phần tạo sinh kế ổn định cho người nông dân).

Ngoài các sản phẩm trên, trong quá trình thực hiện dự án, nhóm khởi nghiệp định hướng tạo ra nhiều sản phẩm sau thu hoạch khác như: bột rau má khô, bột rau đắng khô,.....

3. Mục tiêu của dự án:

- Đa dạng hóa sản phẩm màu thực phẩm từ tự nhiên một cách có hiệu quả.

- Nâng cao giá trị sản phẩm từ tự nhiên và tạo nguồn lợi từ các sản phẩm sau thu hoạch của nông nghiệp.

- Tạo ra những sản phẩm chất màu tự nhiên từ thực vật và bột lá gai để ứng dụng tạo sản phẩm thực phẩm vừa thân thiện với môi trường, vừa an toàn sức khỏe và còn phát huy lợi thế nông nghiệp của Việt Nam.

4. Xác định thị trường mục tiêu:

- Đăng ký Occop cho tất cả các sản phẩm của ý tưởng.

- Kiểm định chất lượng tất cả các sản phẩm để bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm và để đảm bảo đủ tiêu chuẩn để bán trên thị trường trong và ngoài nước.

5. Xác định đối thủ cạnh tranh và điểm khác biệt của dự án:

Vì hiện tại chưa có nhiều dự án tương tự. Tuy nhiên về lâu dài thì chắc chắn sẽ có nhiều đối thủ cạnh tranh. Chính vì vậy việc thường xuyên nâng cao chất lượng sản phẩm cũng như nâng cao uy tín mối quan hệ trong lĩnh vực sản phẩm sẽ giúp cho dự án hoạt động ổn và phát triển hơn.

6. Dự báo tài chính:

Cấu trúc và dự kiến phân bổ vốn cho dự án:

Bảng 1:Cấu trúc và dự kiến phân bổ vốn

TT	Phân bổ vốn	Số tiền	Ghi chú
1	Chi phí thuê đất: 1ha (10 triệu/năm) thuê trong 5 năm	10.000.000	Về lâu dài sẽ liên kết với người dân để thu mua nguyên liệu
2	Tủ sấy lạnh 20-25kg/mẻ	60.000.000	
3	Nhà xưởng sản xuất	100.000.000	Xưởng lắp ghép tôn, khung thép cấp 4.
4	Chi phí kiểm nghiệm chất lượng sản phẩm -Bột màu hoa đậu biếc, lá cẩm. -Dung dịch màu: Hoa đậu biếc, lá cẩm; Bột lá gai; Bột rau má,.... Và đăng ký sản phẩm occop	50.000.000	
5	Chai lọ, nhãn mác	25.000.000	
6	Chi phí quảng cáo	5000.000	
7	Chi phí dự phòng	25.000.000	10% từ 1 đến 6
	TỔNG	275.000.000	

* Đặc điểm của ý tưởng:

- Ý tưởng của dự án giúp bảo quản nông sản sau thu hoạch hiệu quả.

- Sản xuất những sản phẩm nông nghiệp thân thiện với môi trường.

- Giá trị nguyên liệu để tạo ra sản phẩm gần gũi với người nông dân, giá thành thấp.

- Ý tưởng tạo ra nhưng sản phẩm đóng gói tạo ra sự thuận lợi cho người tiêu dùng, cụ thể:

+ Nấu xôi lá cẩm: Không cần phải mua lá caamr tươi, chỉ cần dùng bột lá cẩm hây dung dịch lá cẩm sẽ sản xuất xôi lá cẩm thuận lợi.

+ Làm đông sương và các loại thach: Chỉ cần dùng dung dịch hoa đậu biếc hay dung dịch lá cẩm sẽ tạo ra màu sắc.

+ Làm xà phòng handmade: Dùng phẩm màu này cũng tạo ra viên xà phòng sắc sỡ màu sắc.

+ Pha nước uống, trà sữa: Dùng phẩm màu này tạo ra sự đa dạng về màu sắc tự nhiên.

+ Truyền thống của người Việt trong lễ giỗ phải có bánh ít. Muốn gói bánh ít phải dùng lá gai hoặc ra đấng. Công việc gói bánh ít khá phức tạp. Ý tưởng của dự án tạo ra lá gai bột sấy khô giúp quá trình gói bánh ít thuận lợi, kể cả những nơi không trồng cây gai vẫn gói được bánh ít.

+ Bột rau má: Muốn có nước rau má để uống thì phải xay rau má tươi, vì vậy cần phải có rau má tươi và tốn thời gian, nước rau má tươi không bảo quản được lâu. Do đó, làm bột rau má, kể cả rau diếp cá đóng gói sẵn không chất bảo quản, giúp quá trình sử dụng nước uống rau má, diếp cá trở nên thuận lợi.

* Khả năng sinh lợi nhuận: Muốn tính được khả năng sinh lời bao nhiêu thì phải cần đến chi phí nguyên liệu nhưng đặc thù của dự án là chi phí nguyên liệu sẽ thay đổi. Do ý tưởng chỉ trồng 1 phần nguyên liệu, còn phần lớn nguyên liệu là thu mua từ người nông dân (Chỉ mua sản phẩm trồng theo tiêu chuẩn hữu cơ,

không thuộc bảo vệ thực vật) nên khó tính toán số tiền cụ thể. Tuy nhiên, nhóm dự án dự kiến lợi nhuận như sau:

- Năm thứ nhất: Tổng thu từ bán sản phẩm dự kiến 400 triệu. Dự kiến lợi nhuận 20% (sau khi trừ chi phí nhân công). Lợi nhuận: 80 triệu đồng/năm.

- Năm thứ hai: Tổng doanh thu dự kiến 1.000.000.000 triệu. Lợi nhuận 20%, ước đạt: 200 triệu đồng/năm.

Như vậy, đến năm thứ 2 sẽ thu hồi vốn từ tiền đầu tư.

- Năm thứ 3 trở đi mở rộng sản xuất và thị trường kinh doanh.

BẢNG THUYẾT MINH DỰ ÁN

1. Dự án thuộc giai đoạn nào:

Dự án đang trong quá trình triển khai ý tưởng, quá trình nghiên cứu sản xuất sản phẩm đã hoàn thành.

2. Mô tả sản phẩm dự án:

2.1. Mô tả sản phẩm :

Xã hội ngày càng phát triển, đã qua rồi thời "ăn no mặc ấm", ngày nay khi những nhu cầu ăn - mặc đã trở thành thiết yếu và đầy đủ thì con người lại có khát khao muốn ăn sao thật ngon, mặc sao thật đẹp và nổi trội hơn những người xung quanh. Tuy nhiên, an toàn thực phẩm là vấn đề được quan tâm hàng đầu hiện nay, con người không chỉ mong muốn được ăn uống ngon mà còn phải ăn uống an toàn và không tốn nhiều thời gian để tạo ra sản phẩm hay nói cách khác là tạo ra các đồ ăn và thức uống nhanh, rẻ, an toàn, thân thiện với môi trường.

Từ ngàn năm trước, con người đã biết sử dụng màu sắc của thực vật làm phẩm màu để nhuộm quần áo, chế biến các món ăn, các loại trà (chè),.... Ưu điểm của các chất màu từ thực vật là thân thiện môi trường, an toàn sức khỏe con người nhưng nhược điểm là màu sắc thường ít đẹp và khó bảo quản. Từ đầu thế kỷ 19, các chất tạo màu nhân tạo trong chế biến thực phẩm ra đời. So với chất màu tự nhiên, các chất tạo màu nhân tạo có nhiều ưu thế hơn như giá thành rẻ, dễ dàng sử dụng, thời gian bảo quản lâu và màu tạo thành thường ít bị phai theo thời gian, tiện lợi khi sử dụng. Tuy nhiên vẫn còn nhiều hoài nghi về tính an toàn, và chắc chắn không an toàn bằng các chất màu tự nhiên.

Xuất phát từ sự phát triển của công nghiệp và dịch vụ, nhịp sống của con người ngày càng nhanh hơn nên nhu cầu cần những nguyên liệu chế biến thực phẩm sẵn, ngon, an toàn trở nên cấp thiết.

Từ những lý do trên chúng tôi tiến hành đề xuất ý tưởng chế tạo những chất màu tự nhiên từ thực vật, chế tạo bột lá gai, bột rau má, các sản phẩm sấy khác để ứng dụng tạo sản phẩm thực phẩm vừa thân thiện với môi trường, vừa an toàn sức khỏe và còn phát huy lợi thế nông nghiệp của Việt Nam.

Ý tưởng này có nhiều ý nghĩa như:

- Nghiên cứu quy trình chế tạo bột màu hoa đậu biếc gồm 02 sản phẩm: Bột thô và dung dịch tinh màu hoa đậu biếc. Ứng dụng tạo màu xanh biếc trong các sản phẩm thực phẩm. Sản phẩm bột thô còn được sử dụng làm nguyên liệu cho

các loại trà túi lọc. Sản phẩm dung dịch tinh màu hoa đậu biếc còn được sử dụng làm chất chỉ thị trong lĩnh vực môi trường và hóa học.

- Nghiên cứu quy trình chế tạo bột màu lá cẩm gồm 02 sản phẩm: Bột thô và dung dịch tinh màu lá cẩm. Ứng dụng tạo màu đỏ trong các sản phẩm thực phẩm.

- Nghiên cứu quy trình chế tạo bột lá gai sẽ tạo ra sản phẩm bột lá gai, đây là sản phẩm dùng để gói bánh ít truyền thống của người Việt Nam. Những người con Việt Nam dù đi xa quê hương vẫn có thể gói bánh ít lá gai từ nguyên liệu bột lá gai – Đây là nguyên liệu không thể thiếu được khi làm bánh ít.

Ý tưởng này không chỉ có ý nghĩa về mặt tạo nguyên liệu an toàn cho thực phẩm mà còn có ý nghĩa to lớn đối với nhiều lĩnh vực khác như:

- Lĩnh vực nông nghiệp: Giúp bảo quản tốt các sản phẩm sau thu hoạch, góp phần tạo sinh kế ổn định cho người nông dân.

- Lĩnh vực khởi nghiệp: Dự án là ý tưởng tốt cho những ai muốn kinh doanh các sản phẩm.

- Lĩnh vực dạy học: Từ đề tài này, có thể xây dựng các bài học STEAM cho học sinh như: Phương pháp chiết suất tinh màu tự nhiên, phân biệt axit - bazơ bằng chỉ thị hoa đậu biếc,... giúp cho buổi học gần gũi với thiên nhiên, giúp người học khám phá thế giới tự nhiên và nhiều lợi ích khác.

Đề tài này chỉ mới nghiên cứu 03 loại thực vật để tạo ra các nguyên liệu thực phẩm, chúng ta có thể sử dụng ý tưởng của đề tài này để phát triển thêm các loại sản phẩm tinh màu khác từ thực vật.

Sau đây là 1 số hình ảnh :



Hình 1.1. Hoa đậu biếc



Hình 1.2. Bánh từ hoa đậu biếc



Hình 1.3. Chè từ hoa đậu biếc



Hình 1.4. Bánh trung thu từ hoa đậu biếc



Hình 1.5. Cây lá cẩm



Hình 1.6. Các sản phẩm tạo màu từ lá cẩm

Điều đặc biệt trong ý tưởng khởi nghiệp này, nhóm tác giả đã có qy trình sản xuất những sản phẩm từ nghiên cứu của thầy hướng dẫn Võ Anh Khuê nên thuận lợi triển khai dự án, nếu dự án được đầu tư.

3. Thuyết minh về mô hình kinh doanh:

ĐỐI TÁC CHÍNH - Siêu thị - Cửa hàng thực phẩm - Chợ. - Bán hàng qua mạng	HOẠT ĐỘNG CHÍNH - Xây dựng nhà xưởng - Sản xuất - Marketing - Truyền thông	GIẢI PHÁP GIÁ TRỊ - Cung cấp sản phẩm an toàn và nguyên liệu hoàn toàn từ tự nhiên. - Giá cả - Chất lượng	QUAN HỆ KHÁCH HÀNG - Chăm sóc khách hàng bằng hình thức tích lũy điểm khi mua sản phẩm - Khuyến mãi - Chính sách đổi trả hàng - Tài trợ	PHÂN KHÚC KHÁCH HÀNG Tất cả các khách hàng từ trong nước đến xuất khẩu.
	NGUỒN LỰC CHÍNH - Tiền - Khách hàng - Đội ngũ - Công thức, nguyên liệu		CÁC KÊNH TRUYỀN THÔNG - Mạng xã hội - Báo, đài - Truyền hình - Website	
CƠ CẤU CHI PHÍ - Chi phí mua nguyên liệu - Chi phí mua trang thiết bị - Chi phí xây dựng nhà xưởng - Trả lương nhân viên - Marketing, truyền thông			DÒNG DOANH THU Doanh thu có được từ việc bán sản phẩm cho khách hàng	

4. Chiến lược phát triển:

- Chiến lược:

+ Phương châm: “**Sản phẩm 100% tự nhiên, tiện lợi, an toàn cho người sử dụng**” với mong muốn sẽ đưa nông sản Việt đi xa hơn, nâng tầm giá trị của sản phẩm nông sản Việt. Và là kênh vận chuyển, đưa sản phẩm sạch và giàu chất dinh dưỡng nhất có thể đến với mọi nhà.

+ Định vị thương hiệu: thiết kế logo, nhãn hiệu cho sản phẩm kết hợp với truyền thông, quảng bá thương hiệu thông qua các kênh mạng xã hội, tất cả sản phẩm đều được đăng ký Occop.

+ Chất lượng: là yếu tố được quan tâm hàng đầu với mong muốn tạo ra sản phẩm sạch, an toàn, vẫn giữ được chất dinh dưỡng của nông sản.

- Điểm mạnh:

+ Sản lượng lá cẩm, hoa đậu biếc, lá gai nhiều, rau má, diếp cá,... giá thành rẻ.

+ Sản phẩm còn khá mới mẻ trên thị trường tại tỉnh Phú Yên và các khu vực lân cận.

+ Điểm mới là sản phẩm nhỏ gọn, tiện lợi hơn, phù hợp với người tiêu dùng và dễ dàng chế biến.

+ Quy trình sản xuất các sản phẩm đã được giáo viên hướng dẫn (Võ Anh Khuê) nghiên cứu thành công ở quy mô phòng thí nghiệm. Chỉ còn vấn đề triển khai ý tưởng thành thực tiễn.

- **Điểm cần khắc phục:** Quy mô dự án nhỏ, chủ yếu làm thủ công nên năng suất thấp. Nếu dự án được đầu tư mở rộng và mua sắm nhiều thiết bị thì dự án sẽ được vận hành với quy mô lớn hơn, năng suất cao hơn.

- **Nhìn nhận về cơ hội:** Sản phẩm những chất màu tự nhiên từ thực vật và bột lá gai,... còn khá mới mẻ trên thị trường, đối thủ cạnh tranh còn ít. Do vậy, nếu dự án được triển khai thì sản phẩm sẽ được thị trường chấp nhận và có cơ hội thành công. Sản phẩm chẳng những bán trong nước mà còn xuất khẩu.

- **Thách thức cần vượt qua:** Dự án chưa được triển khai trong thực tế, chưa tạo sản phẩm có thương hiệu trên thị trường, bản thân là sinh viên khởi nghiệp nên nguồn vốn đầu không có, thời gian và nguồn nhân lực để thành lập công ty còn gặp nhiều khó khăn, cần có sự hỗ trợ của các nhà đầu tư, doanh nghiệp và các chính sách của Nhà nước trong việc phát triển hỗ trợ cho các dự án của học sinh, sinh viên. Điểm khó của dự án là phải đăng ký sản phẩm Occop, và đạt chuẩn kiểm định thì mới bán được trên thị trường mà xa hơn là xuất khẩu.

5. Tự đánh giá tác động của dự án:

* Dự án có tác động lớn như sau:

- Tạo ra nhiều sản phẩm Occop.

- Tăng giá trị nông sản Việt Nam.
 - Bảo quản sản phẩm hiệu quả, nhằm khắc phục tình trạng nông sản được mùa mất giá.
 - sản phẩm đóng gói, thuận lợi cho người sử dụng.
 - Sản phẩm 100% tự nhiên, thân thiện môi trường.
- * Lợi ích khi triển khai dự án:
- + Về thị trường: Cung cấp sản phẩm chất màu tự nhiên từ thực vật và bột lá gai, rau má, diếp cá,...sạch, an toàn, được sản xuất hoàn toàn từ thành phần tự nhiên, tiện lợi cho người sử dụng.
 - + Về kinh tế: Nguyên liệu sử dụng là lá cẩm, hoa đậu biếc, lá gai,... dễ trồng, dễ thích nghi với các môi trường sống khác nhau, dễ thu hoạch nên chi phí thấp nhưng lợi nhuận cao và đồng thời phát triển được nền nông nghiệp tại quê nhà.
 - + Về xã hội: Tận dụng được nguồn lao động nhàn rỗi, góp phần giải quyết việc làm, tăng thêm thu nhập cho người dân, và thuận theo chủ trương chính sách của Đảng và nhà nước trong lĩnh vực phát triển kinh tế
- Sau đây là 1 số hình ảnh về nhãn của sản phẩm dự kiến:

BỘT HOA ĐẬU BIẾC

Thành phần: 100% hoa đậu biếc nguyên chất.

Ứng dụng: Trà, chất tạo màu thực phẩm, chất chỉ thị axit-bazơ.

Bảo quản: Nơi khô mát.

Hạn sử dụng: 01 năm kể từ ngày sản xuất.



BỘT LÁ CẨM

Thành phần: 100% lá cẩm nguyên chất.

Ứng dụng: Chất tạo màu thực phẩm.

Bảo quản: Nơi khô mát.

Hạn sử dụng: 01 năm kể từ ngày sản xuất.



BỘT LÁ GAI

Thành phần: 100% lá gai nguyên chất còn màu xanh diệp lục

Ứng dụng: Là nguyên liệu không thể thay thế khi gói bánh ít ngọt.

Cách sử dụng: 0,5 kg bột nếp, 200g đường cát, 50g bột lá gai, trộn đều, thêm 100ml nước lạnh, trộn đều, thêm 100ml nước sôi, trộn đều, nhào nhuyễn và thêm nước đến khi nhào bột không dính tay sẽ được nguyên liệu gói bánh ít.

Bảo quản: Nơi khô mát, tránh nguồn lửa.

Hạn sử dụng: 1 năm kể từ ngày sản xuất.

BỘT GẮC TỰ NHIÊN

Thành phần: 100% bột gác nguyên chất.

Ứng dụng: Tạo chất tạo màu thực phẩm,

Bảo quản: Nơi khô mát.

Hạn sử dụng: 3 năm kể từ ngày sản xuất.

