

Số: 715/TB-KCNTP

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 13 tháng 4 năm 2026

REGARDING THE NOMINATION OF TEAMS TO PARTICIPATE IN THE UNIVERSITY-LEVEL STUDENT SCIENTIFIC RESEARCH COMPETITION
FOR THE 2025-2026 ACADEMIC YEAR

THÔNG BÁO

*v/v đề cử các đội thi tham gia cuộc thi “Sinh viên Nghiên cứu khoa học” cấp
Trường năm học 2025-2026*

Căn cứ theo Kế hoạch số 1043/KH-DCT, ngày 26 tháng 09 năm 2025 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương TP. Hồ Chí Minh về việc tổ chức cuộc thi “Sinh viên nghiên cứu khoa học” năm học 2025 – 2026;

Căn cứ theo Kế hoạch số 18.2025/KH-KCNTP, ngày 14 tháng 10 năm 2025 của Trưởng khoa Công nghệ thực phẩm về việc tổ chức cuộc thi “Sinh viên nghiên cứu khoa học” cấp khoa Công nghệ thực phẩm năm học 2025-2026;

Căn cứ theo kết quả chấm thi vòng Chung kết cuộc thi Sinh viên Nghiên cứu khoa học khoa Công nghệ thực phẩm ngày 11 tháng 4 năm 2026;

Khoa Công nghệ thực phẩm thông báo danh sách 20 đề tài xuất sắc được đề cử tham dự cuộc thi cấp Trường năm học 2025 - 2026 (theo danh sách đính kèm).

Để đảm bảo tiến độ nộp hồ sơ về Trường, Khoa đề nghị các nhóm tác giả thực hiện các nội dung sau:

- **Hoàn thiện hồ sơ:** Chỉnh sửa Báo cáo tổng kết và các biểu mẫu dự thi theo góp ý của Hội đồng chuyên môn tại vòng thi cấp Khoa.

- **Thời hạn nộp bài:** Trước 17h00 ngày 16/04/2026.

- **Hình thức nộp:** Gửi bản mềm qua Email: haht@fst.edu.vn (Tiêu đề Email ghi rõ: [SVNCKH CAP TRUONG] - Tên trưởng nhóm - Tên đề tài).

Đề nghị các đội thi nghiêm túc thực hiện để đảm bảo quyền lợi tham gia dự thi..

TRƯỞNG KHOA



PGS.TS Lê Nguyễn Đoàn Duy

DANH SÁCH ĐỀ TÀI THAM GIA CUỘC THI SINH VIÊN NGHIÊN CỨU KHOA HỌC CẤP TRƯỜNG
NĂM HỌC 2025-2026

Tt	Họ và tên	Mssv	Lớp	Chức danh	Người hướng dẫn	Mã đề tài	Tên đề tài	Lĩnh vực nghiên cứu xét giải
1	Tiêu Kim Yến	2022226142	13DHDB02	NT	Trần Thị Hồng Cẩm	FST-069	Nghiên cứu tạo phức bao giữa acid folic/-cyclodextrin và ứng dụng trong công nghệ thực phẩm	Công nghệ thực phẩm
	Nguyễn Lê Thiên Nga	2005222828	13DHTP_TD	TV				
	Phạm Thị Thanh Ngân	2022222953	13DHDB02	TV				
	Nguyễn Huỳnh Thanh Thảo	2041224807	13DHQTTP01	TV				
	Phạm Hồng Cẩm	2005230057	14DHTP05	TV				
2	Trịnh Thị Bích Huyền	2005221745	13DHTP02	NT	Nguyễn Thị Thu Huyền	FST-071	Nghiên cứu hiệu chỉnh polysaccharide từ rong <i>Ceratophyllum submersum</i> bằng phương pháp carboxymethyl hóa	Công nghệ thực phẩm
	Nguyễn Hoàn Phương Thùy	2005225076	13DHTPTD	TV				
	Trần Khánh Linh	2005222336	13DHTPTD	TV				
	Trần Thảo Vân Trọng	2005225622	13DHTP05	TV				
3	Phan Ngọc Phương Trang	2005218103	12DHTP08	NT	Phạm Thị Thủy Dương	FST-072	Nghiên cứu trích ly và thu nhận lutein từ vỏ và thịt quả gấc (<i>Momordica cochinchinensis</i>) và ứng	Công nghệ thực phẩm
	Nguyễn Ngọc Điện Trang	2005218099	12DHTP09	TV				
	Phạm Hà Phương Thảo	2005218061	12DHTP08	TV				

Tt	Họ và tên	Mssv	Lớp	Chức danh	Người hướng dẫn	Mã đề tài	Tên đề tài	Lĩnh vực nghiên cứu xét giải
	Nguyễn Thị Mỹ Thanh	2005218047	12DHTP08	TV			dụng vào một số sản phẩm thực phẩm	
	Nguyễn Duy Thanh	2005218046	12DHTP08	TV				
	Trần Dĩ An	2005220038	13DHTP01	TV				
	Võ Trần Nhật Đông	2005220997	13DHTP01	TV				
	Trần Ngọc Bảo Châu	2005220493	13DHTP02	TV				
	Trần Ngọc Trân Châu	2005220488	13DHTP02	TV				
	Lương Thanh Tùng	2005240450	15DHTP_TD	TV				
	Trần Ngọc Trinh	2006230026	14DHCBS	TV				
4	Nguyễn Thanh Phong	2005230428	14DHTP10	NT	Hoàng Thị Ngọc Nhon	FST-073	Nghiên cứu sản xuất phân bón hữu cơ vi sinh từ phụ phẩm thực phẩm kết hợp chế phẩm vi sinh <i>Trichoderma-Bacillus</i>	Công nghệ thực phẩm
	Phạm Lê Bình Minh	2005230291	14DHTP08	TV				
	Nguyễn Vũ Tuấn Khôi	2005240176	15DHTP03	TV				
5	Võ Ngọc Khánh Vy	2005230686	14DHTP05	NT	Nguyễn Thị Thảo Minh	FST-074	Nghiên cứu trích ly flavonoid từ lá khô qua rừng <i>Momordica charantia</i> var. <i>abbreviata</i> Ser. định hướng tạo màng sinh học ăn được	Công nghệ thực phẩm
	Nguyễn Thị Mỹ Hạnh	2005221169	13DHTPTD	TV				
	Trương Nguyễn Việt Ngân	2005222898	13DHTP06	TV				

Tt	Họ và tên	Mssv	Lớp	Chức danh	Người hướng dẫn	Mã đề tài	Tên đề tài	Lĩnh vực nghiên cứu xét giải
	Quách Quân Doanh	2005220627	13DHTP03	TV				
	Lê Nguyễn Lan Vi	2005230657	14DHTP06	TV				
6	Nguyễn Phụng Tiên	2005230500	14DHTPTD	NT	Trần Chí Hải	FST-077	Nghiên cứu thu nhận chitin từ vỏ tôm lột xác với sự hỗ trợ của dung môi eutectic sâu và vi sóng	Công nghệ thực phẩm
	Nguyễn Tấn Đạt	2005217899	12DHTPTD	TV				
	Nguyễn Thị Yên Vy	2005230684	14DHTP03	TV				
	Nguyễn Thiên Lộc	2005230272	14DHTP03	TV				
7	Phạm Thị Phương Linh	2005222330	13DHTP01	NT	Phạm Thị Mỹ Tiên	FST-079	Nghiên cứu quy trình sản xuất dịch chiết từ trái vả (<i>Ficus auriculata</i>)	Công nghệ thực phẩm
	Lê Ngọc Như	2005223497	13DHTP05	TV				
	Dương Lê Thảo Nguyên	2005230357	14DHTP10	TV				
	Nguyễn Phú Quý	2005230459	14DHTP10	TV				
8	Nguyễn Hữu Hòa	2005221458	13DHTPTD	NT	Liêu Mỹ Đông	FST-082	Đánh giá hiệu quả bảo quản xoài của màng bao Chitosan-Alginate	Công nghệ thực phẩm
	Huỳnh Ngọc Anh Thư	2005225243	13DHTPTD	TV				
	Hà Phạm Kim Tuyền	2005224590	13DHTPTD	TV				
9	Nguyễn Hoàn Phương Thuỳ	2005225076	13DHTPTD	NT		FST-084		Công nghệ

Tt	Họ và tên	Mssv	Lớp	Chức danh	Người hướng dẫn	Mã đề tài	Tên đề tài	Lĩnh vực nghiên cứu xét giải
	Trần Khánh Linh	2005222336	13DHTPTD	TV	Hoàng Thị Ngọc Nhơn		Nghiên cứu hiệu chỉnh polysaccharide từ rong <i>Chaetomorpha aerea</i> bằng phương pháp carboxymethyl hoá	thực phẩm
	Trần Thảo Vân Trọng	2005225622	13DHTP05	TV				
	Nguyễn Hoàng Bảo Ngân	2005222869	13DHTPTD	TV				
	Nguyễn Thị Thuỳ Trang	2005230597	14DHTP08	TV				
10	Nguyễn Ngọc Thiên Thanh	2005230522	14DHTP06	NT	Hoàng Thị Ngọc Nhơn	FST-085	Nghiên cứu thu nhận và đánh giá đặc tính pectin từ bã cà rốt <i>Daucus carota subsp. Sativus</i> làm chất tạo gel tự nhiên trong thực phẩm	Công nghệ thực phẩm
	Phạm Thị Hạt	2005221205	13DHTP05	TV				
	Đỗ Văn Hoàng	2005221495	13DHTP05	TV				
	Đỗ Phối Tâm	2022240153	15DHDB03	TV				
11	Lã Thị Yến Linh	2005222365	13DHTPTD	NT	Phan Thị Kim Liên, Nguyễn Thị Ngọc Thúy	FST-086	Nghiên cứu ứng dụng kết hợp plasma lạnh, màng bao lô hội - chitosan trong bảo quản chuối	Công nghệ thực phẩm
	Lã Xuân Lâm	2005222211	13DHTP05	TV				
	Võ Thanh Huy	2005221592	13DHTPTD	TV				
12	Lương Thị Thúy Nhài	2005223208	13DHTPTD	NT	Phan Thị Kim Liên	FST-088	nghiên cứu quy trình tạo viên xông tinh dầu ứng dụng bảo quản lúa/gạo	công nghệ thực phẩm
	Bạch Thị Xuân Mai	2005222576	13DHTP04	TV				
	Nguyễn Thị Thanh Thảo	2005224830	13DHTP06	TV				

Tt	Họ và tên	Mssv	Lớp	Chức danh	Người hướng dẫn	Mã đề tài	Tên đề tài	Lĩnh vực nghiên cứu xét giải
	Lê Đoàn Yến Nhi	2005223303	13DHTP06	TV				
	Phùng Thị Kim Oanh	2005223568	13DHTP03	TV				
13	Trần Nhật Anh Quân	2005240323	15DHTP07	NT	Phạm Thị Thùy Dương	FST-089	Nghiên cứu phát triển bộ kit test nhanh phát hiện ion Fe (II) trong thực phẩm sử dụng pectin chiết xuất từ vỏ cam sành (<i>Citrus sinensis</i>).	Công nghệ thực phẩm
	Nguyễn Bích Nhung	2005240289	15DHTP07	TV				
	Trần Nhật Hào	2005240119	15DHTP07	TV				
	Trần Quỳnh Như	2005240286	15DHTP07	TV				
	Phạm Thị Thúy Na	2005240226	15DHTP07	TV				
	Lương Thanh Tùng	2005240450	15DHTP_TD	TV				
14	Nguyễn Minh Nguyệt	2005230369	14DHTPTD	NT	Huỳnh Thị Lê Dung, Trần Chí Hải	FST-091	Ứng dụng kỹ thuật vi sóng và enzyme trong sản xuất tinh bột kháng từ khoai lang tím (<i>Ipomoea batatas</i> L.)	Công nghệ thực phẩm
15	Đồng Thành Tiến	2041224411	13DHTPTD	NT	Trần Thị Hồng Cẩm	FST-094	Nghiên cứu tạo phức bao metalonin/ β -cyclodextrin và ứng dụng trong bảo quản cà chua	Công nghệ thực phẩm
	Lê Ngọc Hy	2005221866	13DHTP04	TV				
	Nguyễn Phước Hoài	2005221468	13DHTP01	TV				
	Huỳnh Thành Tiến	2005224400	13DHTP01	TV				

Tt	Họ và tên	Mssv	Lớp	Chức danh	Người hướng dẫn	Mã đề tài	Tên đề tài	Lĩnh vực nghiên cứu xét giải
16	Trần Thị Trúc Ly	2005240204	15DHTP02	NT	Phạm Thị Thùy Dương	FST-098	Nghiên cứu quy trình trích ly và thu nhận lignin từ vỏ cà phê (<i>Coffea canephora</i>) để ứng dụng cải thiện đặc tính (cơ học và độ bền nhiệt) của màng bảo quản thực phẩm	Công nghệ thực phẩm
	Trần Dĩ An	2005220038	13DHTP01	TV				
	Võ Trần Nhật Đông	2005220997	13DHTP01	TV				
	Trần Thị Phương Trinh	2005240437	15DHTP06	TV				
	Trịnh Hương Giang	2005240093	15DHTP01	TV				
	Phạm Phùng Xuân Thúy	2005240391	15DHTP01	TV				
17	Lê Văn Hiếu	2005230168	14DHTP_TD	NT	Trần Chí Hải	FST-099	Nghiên cứu quá trình vi bao astaxanthin từ vỏ tôm và bước đầu ứng dụng chế phẩm astaxanthin trong thực phẩm	Công nghệ thực phẩm
	Trương Công Nhật Tùng	2005230513	14DHTP_TD	TV				
	Trần Thùy Phúc	2005230437	14DHTP_TD	TV				
	Nguyễn Tử Lâm	2005222214	13DHTP_TD	TV				
	Huỳnh Đặng Quỳnh Trâm	2005250502	16DHTP_TD	TV				
18	Nguyễn Hoàng Anh	2005230011	14DHTP07	NT	Nguyễn Văn Anh	FST-101	Ứng dụng phương pháp chiết xuất xanh trong trích ly anthocyanins và	Công nghệ thực phẩm
	Lê Hoàng Huyền	2005230192	14DHTP07	TV				

Tt	Họ và tên	Mssv	Lớp	Chức danh	Người hướng dẫn	Mã đề tài	Tên đề tài	Lĩnh vực nghiên cứu xét giải
	Nguyễn Thị Phương Thảo	2005230532	14DHTP07	TV			polyphenol từ vỏ măng cụt	
	Huỳnh Anh Khôi	2005230243	14DHTP03	TV				
19	Phạm Thị Thanh Thảo	2005224768	13DHTP_TD	NT	Liêu Mỹ Đông	FST-103	Bước đầu đánh giá hiệu quả bảo quản rau của dịch Postbiotic	Công nghệ thực phẩm
	Đoàn Ngọc Lan Phương	2005223850	13DHTP_TD	TV				
20	Huỳnh Hà Bảo Ngọc	2005230344	14DHTP_TD	NT	Nguyễn Thị Quỳnh Như	FST-104	Nghiên cứu thu nhận, xác định thành phần và đánh giá chất lượng dầu hạt dổi (michelia tonkinensis)	Công nghệ thực phẩm
	Lê Đỗ Quyên	2005230462	14DHTP04	TV				
	Hoàng Thị Kim Oanh	2005230421	14DHTP04	TV				
	Võ Ngọc Yến Oanh	2005230420	14DHTP04	TV				

Danh sách gồm 20 đội thi./.