

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 30 tháng 6 năm 2018

THÔNG BÁO

V/v điều chỉnh kế hoạch nộp báo cáo và bảo vệ KLTN khóa 05ĐH

Nhằm mục đích tạo điều kiện cho sinh viên hoàn tất các nội dung nghiên cứu của đề tài khóa luận, chuẩn bị cho Hội thảo Khoa học công nghệ khoa Công nghệ thực phẩm năm 2018 vào ngày 13/7/2018, khoa Công nghệ thực phẩm thông báo điều chỉnh kế hoạch nộp báo cáo và bảo vệ khóa luận tốt nghiệp khóa 05ĐHTP, 05ĐHDB. Cụ thể như sau:

1. Yêu cầu nộp báo cáo:

❖ **Phần bắt buộc**

- 02 bản in báo cáo toàn văn (*đóng gáy lò xo*) theo đúng quy định về thể thức trình bày ban hành trong mục Quy định (ngày 30/6/2018) tại website khoa (<http://foodtech.hufi.edu.vn/SinhVienDetail.aspx?id=77>).
- 01 file word báo cáo toàn văn (từ trang bìa đến phần phụ lục; trong trường hợp phụ lục quá dài có thể tách riêng phụ lục thành 1 file) định dạng theo đúng quy định thể thức trình bày ban hành trong mục Quy định (ngày 30/6/2018) tại website khoa (<http://foodtech.hufi.edu.vn/SinhVienDetail.aspx?id=77>).

*Lưu ý: File báo cáo sẽ **không được chấp nhận** khi mắc phải một trong các trường hợp sau:*

- + *Sai định dạng quy định.*
- + *Nộp không đúng thời gian quy định.*
- + *Nộp không đúng địa chỉ email (Phụ lục 2 của thông báo này)*
- 01 file word báo cáo toàn văn đã chỉnh sửa hoàn thiện theo góp ý của hội đồng, định dạng theo đúng quy định thể thức trình bày ban hành.

❖ **Phần khuyến khích nộp bổ sung**

- Đối với các đề tài Khóa luận/Đồ án tốt nghiệp đã có bài báo liên quan đến đề tài được đăng trên báo/tạp chí có chỉ số ISSN, sinh viên nộp báo cáo Khóa luận/Đồ án tốt nghiệp kèm theo 01 bản photo bài báo về khoa.
- Đối với Khóa luận tốt nghiệp: khuyến khích sinh viên viết báo theo quy định, nộp về khoa xét duyệt để đăng trên tập san Hội thảo khoa học của khoa theo thông báo đăng trên website khoa ngày 25/6/2018 (<http://foodtech.hufi.edu.vn/NewsDetail.aspx?id=11714>).

Lưu ý: các bài báo sẽ được Hội đồng xét duyệt, đánh giá theo thang điểm từ 0 đến 1 và được tính vào điểm tổng kết cuối cùng.

2. Quy trình nộp báo cáo:

❖ Nộp file báo cáo toàn văn trước khi bảo vệ:

Sinh viên nộp file báo cáo toàn văn hoàn chỉnh (theo cú pháp quy định tại Phụ lục 1 của thông báo này) đến địa chỉ email quy định (theo Phụ lục 2 của thông báo này).

Lưu ý:

- Nhằm hỗ trợ sinh viên định dạng file báo cáo theo đúng quy định, khoa Công nghệ thực phẩm triển khai **2 đợt hỗ trợ kiểm tra định dạng** file báo cáo qua email.
- Sinh viên có nhu cầu được hỗ trợ kiểm tra định dạng gửi file báo cáo đến địa chỉ email quy định ở Phụ lục 2 của thông báo này.
- Sau mỗi đợt hỗ trợ kiểm tra, sinh viên sẽ nhận được thông tin chi tiết đề nghị chỉnh sửa định dạng và tự hoàn thiện báo cáo trước khi nộp chính thức.

❖ Nộp cuốn báo cáo toàn văn:

Chỉ những sinh viên đã nộp file báo cáo toàn văn qua email đúng quy định mới có tên trong danh sách nộp cuốn báo cáo. Quy trình nộp cuốn báo cáo toàn văn như sau:

- Bước 1: Sinh viên có tên trong danh sách nộp báo cáo tập trung tại phòng chờ theo Hội đồng để nộp cuốn báo cáo toàn văn.
- Bước 2: Giáo viên kiểm tra thông tin bản in 02 cuốn báo cáo (tên đề tài, giáo viên hướng dẫn, chữ ký xác nhận đồng ý cho phép bảo vệ của GV hướng dẫn, phiếu giao nhiệm vụ).
- Bước 3: Sinh viên ký xác nhận nộp báo cáo vào danh sách.

❖ Nộp bài báo:

Sinh viên nộp bài báo đến địa chỉ email: hoithaokhoahoccntp@gmail.com

❖ Nộp file báo cáo toàn văn đã chỉnh sửa hoàn thiện theo góp ý của hội đồng:

Sinh viên nộp file báo cáo toàn văn đã chỉnh sửa hoàn thiện theo góp ý của hội đồng bảo vệ đến địa chỉ email quy định (theo Phụ lục 2 của thông báo này).

3. Tiến độ thực hiện:

STT	Nội dung	Thời gian thực hiện	Ghi chú
1	Thực hiện tại PTN	Hết ngày 28/7/2018	SV cần làm mẫu sản phẩm phục vụ cho buổi báo cáo thì đăng ký sử dụng PTN bổ sung theo thông báo số 190/TB-KCNTP ngày 26/6/2018
2	Trả dụng cụ cho PTN	Ngày 9-12/7/2018	
3	Nộp bài báo	Trước 06h00 ngày 07/07/2018	Gửi file bài báo đến địa chỉ email: hoithaokhoahoccntp@gmail.com

4	Hỗ trợ kiểm tra file báo cáo toàn văn lần 1	Trước 12h00 ngày 07/7/2018	<ul style="list-style-type: none"> - Nội dung email và tên file đặt theo quy định ở Phụ lục 1 của thông báo này - SV gửi file báo cáo đến địa chỉ email quy định ở Phụ lục 2 của thông báo này
5	Hỗ trợ kiểm tra file báo cáo toàn văn lần 2	Trước 12h00 ngày 09/7/2018	
6	Nộp file báo cáo toàn văn hoàn chỉnh	Trước 12h00 ngày 10/7/2018	
7	Nộp cuốn báo cáo toàn văn	Ngày 11/7/2018	Dự kiến phòng B302
8	Bảo vệ	Ngày 14/7/2018	Theo danh sách hội đồng
9	Nộp file báo cáo toàn văn đã chỉnh sửa theo góp ý của hội đồng	Trước 12h00 ngày 17/7/2018	<ul style="list-style-type: none"> - Nội dung email và tên file đặt theo quy định ở Phụ lục 1 của thông báo này - SV gửi file báo cáo đến địa chỉ email quy định ở Phụ lục 2 của thông báo này
10	Chủ tịch, Thư ký hội đồng nộp điểm về BCN khoa	Trước ngày 18/7/2016	
11	Giáo viên hoàn thành điểm vào DS ký tên	Trước ngày 20/7/2016	

Lưu ý chung:

- Các trường hợp nộp cuốn báo cáo toàn văn trễ tiến độ quy định sẽ bị trừ điểm thời gian.
- Trường hợp nộp trễ file báo cáo toàn văn hoàn chỉnh sẽ không được bảo vệ khóa luận
- Trường hợp nộp trễ/không nộp file báo cáo toàn văn chỉnh sửa theo góp ý của hội đồng sẽ bị trừ 1 điểm kết quả cuối cùng.

TRƯỜNG KHOA



Lê Thị Hồng Ánh

PHỤ LỤC 1. QUY ĐỊNH NỘI, HỖ TRỢ KIỂM TRA FILE BÁO CÁO TOÀN VĂN

❖ Quy định nội file báo cáo toàn văn:

- Địa chỉ gửi email: theo Phụ lục 2.
- Chủ đề email (subject): Nội báo cáo_Mã số đề tài_Mã số sinh viên_Họ và tên SVTH

Ví dụ: Nội báo cáo_KL05DH.079_2005140227_Phùng Thị Ngọc Huyền

- Nội dung (content) email nộp bài có các nội dung sau:

Nội báo cáo khóa luận

- Mã số đề tài: ...
- Họ và tên sinh viên thực hiện: ...
- Mã số sinh viên: ...
- Tên đề tài: ...

Ví dụ: Nội báo cáo khóa luận

- Mã số đề tài: KL05DH.079
- Họ và tên sinh viên thực hiện: Phùng Thị Ngọc Huyền
- Mã số sinh viên: 2005140227
- Tên đề tài: Nghiên cứu ứng dụng kỹ thuật enzyme trong khai thác triterpensaponin từ rau đắng biển

- Tên file báo cáo đính kèm email đặt theo cú pháp: Mã số đề tài_Mã số sinh viên_Họ và tên SVTH (viết không dấu)

Ví dụ: KL05DH.079_2005140227_Phung Thi Ngoc Huyen

- Tên file phụ lục báo cáo đính kèm email (trong trường hợp phụ lục quá dài) đặt theo cú pháp: Phuluc_Mã số đề tài_Mã số sinh viên_Họ và tên SVTH (viết không dấu)

Ví dụ: Phuluc_KL05DH.079_2005140227_Phung Thi Ngoc Huyen

❖ Quy định nội file hỗ trợ kiểm tra định dạng lần 1:

- Địa chỉ gửi email: theo Phụ lục 2.
- Chủ đề email (subject): HTKT1_Mã số đề tài_Mã số sinh viên_Họ và tên SVTH
- Nội dung (content) email nộp bài có các nội dung sau:

Hỗ trợ kiểm tra định dạng file báo cáo lần 1

- Mã số đề tài: ...
- Họ và tên sinh viên thực hiện: ...
- Mã số sinh viên: ...
- Tên đề tài: ...

- Tên file báo cáo đính kèm email đặt theo cú pháp: HTKT1_Mã số đề tài_Mã số sinh viên_Họ và tên SVTH (viết không dấu)

❖ Quy định nội file hỗ trợ kiểm tra định dạng lần 2:

- Địa chỉ gửi email: theo Phụ lục 2.
- Chủ đề email (subject): HTKT2_Mã số đề tài_Mã số sinh viên_Họ và tên SVTH
- Nội dung (content) email nộp bài có các nội dung sau:

Hỗ trợ kiểm tra định dạng file báo cáo lần 2

- Mã số đề tài: ...
 - Họ và tên sinh viên thực hiện: ...
 - Mã số sinh viên: ...
 - Tên đề tài: ...
- Tên file báo cáo đính kèm email đặt theo cú pháp: HTKT2_Mã số đề tài_Mã số sinh viên_Họ và tên SVTH (viết không dấu)
- ❖ **Quy định nộp file báo cáo toàn văn chỉnh sửa hoàn thiện theo góp ý của hội đồng:**
- Địa chỉ gửi email: theo Phụ lục 2.
 - Chủ đề email (subject): Báo cáo hoàn thiện_Mã số đề tài_Mã số sinh viên_Họ và tên SVTH
 - Nội dung (content) email nộp bài có các nội dung sau:
 - Báo cáo toàn văn chỉnh sửa hoàn thiện theo góp ý của hội đồng
 - Mã số đề tài: ...
 - Họ và tên sinh viên thực hiện: ...
 - Mã số sinh viên: ...
 - Tên đề tài: ...
 - Tên file báo cáo đính kèm email đặt theo cú pháp: Baocaohoanthien_Mã số đề tài_Mã số sinh viên_Họ và tên SVTH (viết không dấu)

PHỤ LỤC 2. DANH SÁCH ĐỊA CHỈ EMAIL NỘP FILE BÁO CÁO TOÀN VĂN KLTN KHÓA 05DH

TT	Mã số đề tài	Tên đề tài	Sinh viên thực hiện	MSSV	Lớp	Email nộp bài
1	KL05DH.001	Nghiên cứu thu nhận bột màu thực phẩm từ cây chùm ngây	Đỗ Thị Minh Ngân	2005140330	05DHTP1	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
2	KL05DH.002	Đánh giá sự ổn định chất lượng bia lon Sài Gòn về chỉ tiêu cảm quan - Khu vực trung tâm Tp.HCM	Lý Ngọc Minh Thu	2005140568	05DHTP4	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
3	KL05DH.003	Đánh giá sự ổn định chất lượng bia lon Sài Gòn về chỉ tiêu hóa lý - Chỉ tiêu độ acid và hàm lượng CO ₂	Nguyễn Phạm Huỳnh Như	2005140379	05DHTP2	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
4	KL05DH.004	Ứng dụng chế phẩm dịch cô đặc chân không giàu saponin từ lá đinh lăng trong sản xuất nước uống thảo dược	Đỗ Thị Ninh	2005140395	05DHTP3	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
5	KL05DH.005	Nghiên cứu trích ly các hợp chất có hoạt tính sinh học từ rau mùi, ứng dụng thay thế chất bảo quản nhân tạo trong dầu thực vật	Nguyễn Thị Khánh Ly	2005140813	05DHTP4	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
6	KL05DH.006	Nghiên cứu thu hồi các hợp chất có hoạt tính sinh học từ hạt bưởi, ứng dụng thay thế chất bảo quản nhân tạo trong dầu chiên từ thực vật	Võ Tú Phụng	2005140422	05DHTP2	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
7	KL05DH.007	Nghiên cứu thu hồi các hợp chất có hoạt tính sinh học từ hạt cam, ứng dụng thay thế chất bảo quản nhân tạo trong dầu chiên từ thực vật	Nguyễn Thị Như Quỳnh	2005140470	05DHTP1	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
8	KL05DH.008	Nghiên cứu quy trình sản xuất nước dứa đóng hộp và sử dụng phụ gia (Natri metabisulphite) trong bảo quản sản phẩm	Nguyễn Thị Liên	2005140272	05DHTP3	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
9	KL05DH.009	Nghiên cứu sản xuất sản phẩm cà phê năm linh chi	Võ Thị Mỹ Duyên	2005140104	05DHTP3	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn

10	KL05DH.010	Nghiên cứu sản xuất sản phẩm khô cá mồi tằm cốm xanh ăn liền	Nguyễn Thị Thùy Trang	2005140652	05DHTP1	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
11	KL05DH.012	Nghiên cứu sản xuất và tìm hiểu một số biện pháp kiểm soát chất lượng sản phẩm nước ép cà rốt – cam đóng chai	Phạm Thị Diễm My	2022140082	05DHDB1	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
12	KL05DH.013	Nghiên cứu sản xuất và tìm hiểu một số biện pháp kiểm soát chất lượng sản phẩm nước giải khát lên men từ trái chùm ruột	Nguyễn Thị Hiệp	2005140165	05DHTP5	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
13	KL05DH.015	Nghiên cứu công nghệ sản xuất bột chanh gia vị	Nguyễn Bảo Giang	2005140111	05DHTP4	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
14	KL05DH.016	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình trích ly hợp chất phenolic từ vỏ cà phê	Nông Thị Út	2022140180	05DHDB2	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
15	KL05DH.017	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất sữa bí đỏ	Nguyễn Thị Kiều Liên	2022140067	05DHDB2	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
16	KL05DH.018	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất nước uống từ vỏ cà phê	Nguyễn Thị Hồng Hà	2005140119	05DHTP5	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
17	KL05DH.019	Nghiên cứu quy trình sản xuất đậu hũ bằng các chất đông tụ khác nhau	Cao Thị Luyện	2005140795	05DHTP4	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
18	KL05DH.020	Nghiên cứu sử dụng kỹ thuật siêu âm khai thác tinh dầu vỏ quả citrus ứng dụng trong bảo quản nông sản	Nguyễn Thị Hải Yến	2005140754	05DHTP6	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
19	KL05DH.021	Nghiên cứu ứng dụng kỹ thuật siêu âm để cải thiện chất lượng nước uống dinh dưỡng sữa cao	Nguyễn Thị Giang	2005140110	05DHTP4	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
20	KL05DH.022	Nghiên cứu ứng dụng sóng siêu âm trong công nghệ xử lý bảo quản một số loại rau gia vị	Nguyễn Thị Phương Diệu	2005140070	05DHTP3	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
21	KL05DH.023	Nghiên cứu ứng dụng kỹ thuật microwave trong chiết xuất tinh dầu từ gừng không sử dụng dung môi	Phạm Thị Anh Ngọc	2005140348	05DHTP3	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn

22	KL05DH.024	Nghiên cứu ứng dụng kỹ thuật microwave trong chiết xuất tinh dầu từ vỏ bưởi không sử dụng dung môi	Nguyễn Tươi Thắm	2022140325	05DHDB2	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
23	KL05DH.025	Nghiên cứu ứng dụng kỹ thuật microwave trong chiết xuất tinh dầu từ xả không sử dụng dung môi	Nguyễn Thị Thu Hồng	2022140323	05DHDB2	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
24	KL05DH.027	Nghiên cứu công nghệ sản xuất đồ hộp súp khoai lang tiết trùng	Nguyễn Sỹ Tuấn Anh	2005140013	05DHTP5	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
25	KL05DH.028	Nghiên cứu công nghệ sản xuất đồ hộp súp bí tiết trùng	Võ Thị Trúc Ly	2005140297	05DHTP5	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
26	KL05DH.029	Nghiên cứu công nghệ sản xuất đồ hộp súp khoai tây tiết trùng	Nguyễn Thị Kim Liên	2005140271	05DHTP5	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
27	KL05DH.029	Nghiên cứu công nghệ sản xuất đồ hộp súp hạt sen tiết trùng	Lê Thị Loan	2005140288	05DHTP5	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
28	KL05DH.031	Nghiên cứu mối quan hệ giữa màu sắc và mùi của các loại hoa quả trong nhận thức người tiêu dùng trẻ tuổi	Trần Thị Vy Ngọc	2005140343	05DHTP2	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
29	KL05DH.032	Xác định ngưỡng phân biệt và nồng độ mùi yêu thích của nhóm người tiêu dùng trẻ tuổi đối với 3 mùi trái cây phổ biến trong thức uống	Dương Thị Mỹ Duyên	2005140100	05DHTP2	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
30	KL05DH.033	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất sữa đậu xanh đóng chai có hoạt tính sinh học cao từ đậu xanh nảy mầm	Phạm Thị Tố Quyên	2005140464	05DHTP3	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
31	KL05DH.034	Nghiên cứu quy trình sản xuất chà bông gà	Trần Thị Diễm Kiều	2005140251	05DHTP5	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
32	KL05DH.035	Nghiên cứu quy trình sản xuất chà bông tôm	Trần Thị Thùy Thanh	2005140511	05DHTP6	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
33	KL05DH.036	Nghiên cứu quy trình sản xuất Jambon heo	Huỳnh Công Tuấn	2005140700	05DHTP4	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn

34	KL05DH.037	Nghiên cứu quy trình sản xuất nước chanh dây có ga	Hoàng Thị Thúy	2005140804	05DHTP4	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
35	KL05DH.038	Nghiên cứu quy trình sản xuất nước dưa hấu có ga	Vũ Thị Phương Mai	2022140074	05DHDB2	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
36	KL05DH.039	Nghiên cứu quy trình sản xuất sản phẩm ốc bươu vàng xào xả ớt đóng hộp	Lê Nhật Thịnh	2005140551	05DHTP6	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
37	KL05DH.040	Nghiên cứu quy trình sản xuất Lạp xưởng tôm	Hồ Liên Thành	2022140141	05DHDB1	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
38	KL05DH.041	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình trích ly polyphenol từ lá xoài	Hồ Thị Hằng Nga	2022140343	05DHDB2	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
39	KL05DH.042	Khảo sát quá trình trích ly polyphenol từ thân và lá Tía tô với sự hỗ trợ của sóng siêu âm.	Nguyễn Thị Thùy Linh	2022140069	05DHDB1	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
40	KL05DH.047	Nghiên cứu quá trình ngâm chiết, phối trộn và thanh trùng trong sản xuất nước tương hạt sen	Võ Thị Ngọc Thịnh	2005140552	05DHTP2	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
41	KL05DH.050	Phân hủy rác thực phẩm hữu cơ hộ gia đình bằng vi sinh vật hữu hiệu (effective microorganisms- EM)	Phạm Hương Giang	2005140112	05DHTP5	khoaluandhtp01@cntp.edu.vn
42	KL05DH.052	Nghiên cứu quá trình lên men trong sản xuất nước tương hạt sen	Dương Thị Anh Thu	2005140566	05DHTP6	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
43	KL05DH.053	Nghiên cứu quá trình lên mốc trong sản xuất nước tương hạt sen	Bùi Thanh Nhã	2005140362	05DHTP3	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
44	KL05DH.054	Phân lập, định danh và khảo sát sơ bộ các điều kiện ảnh hưởng lên quá trình tăng trưởng của nấm mốc <i>A. oryzae</i> từ bã đậu nành	Nguyễn Bích Hà	2022140035	05DHDB1	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
45	KL05DH.059	Tối ưu hóa quá trình trích ly polyphenol tổng từ hạt quả bơ (<i>Persea americana</i>)	Lê Thị Thu Nở	2005140396	05DHTP4	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn

46	KL05DH.061	Khảo sát thói quen và nhu cầu sử dụng mì gói của người tiêu dùng khu vực Tân Phú	Phan Thị Thanh Nhân	2022140195	05DHDB2	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
47	KL05DH.062	Nghiên cứu quy trình sản xuất bột khoai cao	Nguyễn Hoàng Vương	2005140731	05DHTP6	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
48	KL05DH.063	Nghiên cứu quy trình sản xuất bột khoai lang tím	Nguyễn Thanh Chất	2005140033	05DHTP6	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
49	KL05DH.064	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ ảnh hưởng đến quá trình sản xuất chitin từ vỏ tôm bằng phương pháp sinh học	Nguyễn Hoài Thương	2005140580	05DHTP4	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
50	KL05DH.067	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất bột cà chua có hàm lượng lycopene cao	Vũ Ái Vy	2005140735	05DHTP4	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
51	KL05DH.068	Phân lập chủng Bacillus subtilis có khả năng sinh tổng hợp poly γ -glutamic acid (γ -PGA)	Lê Thanh Nhân	2005140363	05DHTP3	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
52	KL05DH.069	Nghiên cứu quy trình sản xuất rượu điều lên men tự nhiên	Nguyễn Thị Khánh Tiên	2022140339	05DHDB2	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
53	KL05DH.070	Nghiên cứu quy trình sản xuất sản phẩm chay vị nấm từ quả điều	Nguyễn Thị Thu Thủy	2005140600	05DHTP1	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
54	KL05DH.071	Khảo sát quá trình tinh sạch fucoidan từ rong sụn	Lê Thị Mỹ Ngọc	2005140342	05DHTP2	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
55	KL05DH.072	Khảo sát quá trình trích ly fucoidan từ rong sụn	Đinh Thị Huyền	2005140219	05DHTP2	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
56	KL05DH.073	Tối ưu điều kiện trích ly fucoidan từ rong sụn, xác định hoạt tính sinh học của dịch trích	Nguyễn Văn Nguyên Thịnh	2005140555	05DHTP6	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
57	KL05DH.074	Xác định cấu trúc và một số hoạt tính sinh học (hoạt tính kháng oxy hóa, kháng đông máu, kháng ung thư) của fucoidan tinh chế từ rong sụn	Nguyễn Thị Minh Chi	2005140039	05DHTP2	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn

58	KL05DH.075	Xác định hoạt tính sinh học của chế phẩm bột phenolic từ bã cà phê	Bùi Anh Thư	2005140569	05DHTP1	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
59	KL05DH.076	Xác định khối lượng phân tử và một số hoạt tính sinh học (kháng khuẩn, kháng mốc, miễn dịch) của fucoidan tinh chế từ rong sụn	Nguyễn Phạm Cẩm Tiên	2005140609	05DHTP4	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
60	KL05DH.077	Khảo sát các phương pháp trích ly phenolic từ bã cà phê	Nguyễn Thị Thanh Trúc	2005140681	05DHTP6	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
61	KL05DH.078	Tinh sạch phenolic từ bã cà phê	Trần Phước Huy	2005140214	05DHTP5	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
62	KL05DH.079	Nghiên cứu ứng dụng kỹ thuật enzyme trong khai thác triterpensaponin từ rau đắng biển	Phùng Thị Ngọc Huyền	2005140227	05DHTP5	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
63	KL05DH.080	Nghiên cứu ứng dụng kỹ thuật siêu âm trong khai thác triterpensaponin từ rau đắng biển	Nguyễn Thị Hương Lan	2005140264	05DHTP3	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
64	KL05DH.081	Nghiên cứu thu hồi hợp chất sinh học từ hạt lựu, ứng dụng thay thế chất bảo quản nhân tạo trong dầu thực vật	Nguyễn Thị Lan	2005140775	05DHTP5	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
65	KL05DH.082	Nghiên cứu trích ly chất béo từ hạt chôm chôm	Nguyễn Thị Cẩm Nguyên	2005140359	05DHTP1	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
66	KL05DH.083	Nghiên cứu ứng dụng chất béo từ hạt chôm chôm thay thế một phần bơ cacao trong sản xuất socola.	Nguyễn Thị Kiều Dinh	2005140074	05DHTP3	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
67	KL05DH.084	Nghiên cứu ứng dụng kỹ thuật siêu âm trong khai thác chất béo từ hạt chôm chôm	Phan Thị Mai Lưu	2005140296	05DHTP5	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
68	KL05DH.085	Hoàn thiện quá trình làm héo và lên men trong sản xuất chè vàng	Phan Chánh Hiệp	2005140164	05DHTP5	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
69	KL05DH.086	Hoàn thiện quá trình làm làm khô, bảo quản và sự biến đổi của một số thành phần hóa học trong sản xuất chè vàng	Nguyễn Văn Thùy	2005140595	05DHTP4	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn

70	KL05DH.087	Ảnh hưởng của quá trình tiền xử lý tới các đặc tính sinh học của lan gấm	Nguyễn Thị Thắm	2005140497	05DHTP1	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
71	KL05DH.088	Bước đầu đánh giá các đặc tính sinh học của trái nhàu và ứng dụng trong sản xuất trà từ trái nhàu	Lâm Bích Ngọc	2005150779	05DHTP4	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
72	KL05DH.089	Đánh giá hoạt động kháng nấm của tinh dầu quế và nano-bạc và ứng dụng trong bảo quản xoài	Cù Thị Ngọc Quyền	2005140465	05DHTP1	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
73	KL05DH.090	Đánh giá vai trò của chất mang trong việc nâng cao khả năng sống của vi khuẩn probiotic	Lê Thị Hạnh Quyên	2005140461	05DHTP1	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
74	KL05DH.091	Nâng cao khả năng kháng nấm <i>Aspergillus niger</i> của tinh dầu sả chanh và ethanol	Lê Thị Thu Thảo	2005140531	05DHTP1	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
75	KL05DH.092	Hoàn thiện quy trình sản xuất hạt điều chiên vị BBQ: nghiên cứu quá trình áo bột và quá trình chiên	Nguyễn Thanh Lâm	2005140254	05DHTP5	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
76	KL05DH.093	Hoàn thiện quy trình sản xuất hạt điều chiên vị BBQ: nghiên cứu quá trình trộn bột BBQ và quá trình sấy	Nguyễn Thị Bích Thanh	2005140523	05DHTP1	khoaluandhtp02@cntp.edu.vn
77	KL05DH.094	Hoàn thiện quy trình sản xuất nước giải khát từ hạt điều: nghiên cứu ảnh hưởng của quá trình đồng hóa và phụ gia bổ sung	Nguyễn Thị Hoa	2005140173	05DHTP3	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
78	KL05DH.095	Hoàn thiện quy trình sản xuất nước giải khát từ hạt điều: nghiên cứu ảnh hưởng của quá trình tiệt trùng và mức độ chấp nhận của khách hàng	Ngô Thị Quỳnh Hương	2005140213	05DHTP5	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
79	KL05DH.096	Nghiên cứu công nghệ sản xuất bơ từ phế phẩm hạt điều: đánh giá chất lượng nguyên liệu thô và khảo sát quá trình rang	Nguyễn Chi Bảo Hân	2005140134	05DHTP5	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn

80	KL05DH.097	Nghiên cứu công nghệ sản xuất kẹo mềm từ phế phẩm hạt điều	Nguyễn Đăng Hoài Linh	2005140274	05DHTP5	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
81	KL05DH.098	Nghiên cứu công nghệ sản xuất bơ từ phế phẩm hạt điều: khảo sát tỷ lệ phụ gia, khảo sát quá trình nghiền trộn và kiểm tra chất lượng thành phẩm.	Đỗ Như Hiền	2005140156	05DHTP5	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
82	KL05DH.099	Nghiên cứu công nghệ sản xuất váng sữa sử dụng dầu dừa thay thế một phần cream - đánh giá chất lượng sản phẩm và xây dựng bộ tiêu chuẩn cơ sở của sản phẩm	Phạm Thị Hồng Diễm	2005140059	05DHTP4	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
83	KL05DH.100	Nghiên cứu công nghệ sản xuất váng sữa sử dụng dầu dừa thay thế một phần cream - khảo sát, lựa chọn nguyên liệu và xây dựng công thức	Lê Thị Thảo Trang	2005140658	05DHTP1	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
84	KL05DH.101	Nghiên cứu công nghệ sản xuất váng sữa sử dụng dầu dừa thay thế một phần cream - xây công thức và quy trình sản xuất ở qui mô phòng thí nghiệm	Nguyễn Thị Hà	2005140121	05DHTP5	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
85	KL05DH.102	Nghiên cứu công nghệ sản xuất váng sữa sử dụng dầu dừa thay thế một phần cream - xây dựng thang đo cảm quan và cấu trúc của sản phẩm	Lê Thị Thu Thảo	2005140540	05DHTP4	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
88	KL05DH.103	Nghiên cứu sản xuất nước thốt nốt đóng chai - xây dựng thang đo độ ngọt và độ nhớt cho sản phẩm nước thốt nốt đóng chai	Nguyễn Ngọc Hải Âu	2005140018	05DHTP3	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
	KL05DH.104	Nghiên cứu khả năng khai thác tinh bột kháng tiêu hóa từ một số loại hạt trái cây	Trần Thị Thạch Thảo	2005140525	05DHTP6	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn

89	KL05DH.105	Quy trình tách chiết và đặc tính của gelatin từ da cá da trơn khu vực đồng bằng sông Cửu Long	Nguyễn Hồng Thắm	2005140495	05DHTP3	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
	KL05DH.106A	Nghiên cứu quá trình trích ly phenolic từ vỏ lụa hạt điều có hỗ trợ siêu âm: Tối ưu hóa quá trình trích ly có hỗ trợ siêu âm	Lê Thị Mến	2022140077	05DHDB1	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
90	KL05DH.106B	Nghiên cứu quá trình trích ly phenolic từ vỏ lụa hạt điều bằng phương pháp truyền thống: Khảo sát ảnh hưởng của thời gian trích ly và tối ưu hóa.	Nguyễn Thị Phương Trang	2022140169	05DHDB2	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
91	KL05DH.107	Nghiên cứu quá trình trích ly phenolic từ vỏ lụa hạt điều bằng phương pháp truyền thống: Thăm định các phương pháp phân tích và khảo sát ảnh hưởng nhiệt độ trích ly.	Nguyễn Thị Minh Châu	2022140012	05DHDB1	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
92	KL05DH.108	Nghiên cứu quá trình trích ly phenolic từ vỏ lụa hạt điều có hỗ trợ siêu âm: Khảo sát ảnh hưởng của thời gian và công suất siêu âm	Lê Nguyễn Trà My	2022140083	05DHDB1	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
93	KL05DH.109	Nghiên cứu quá trình trích ly phenolic từ vỏ lụa hạt điều có hỗ trợ vi sóng	Trần Thị Thanh Ngọc	2022140092	05DHDB1	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
94	KL05DH.110	Nghiên cứu sản xuất nước giải khát từ dịch ép có hoạt tính sinh học của xương rồng Nopal	Hồ Thị Hồng Gấm	2005140106	05DHTP5	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
95	KL05DH.111	Nghiên cứu xử lý loại nhớt và ổn định màu cho dịch ép có hoạt tính sinh học từ xương rồng Nopal	Nguyễn Thị Thùy Trang	2005140656	05DHTP4	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
96	KL05DH.112	Khảo sát quá trình tách chiết các hợp chất phenolic có hoạt tính kháng oxi hóa cao từ quả hồng sim bằng các loại dung môi khác nhau	Trần Thị Thúy Phượng	2005140446	05DHTP3	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn

97	KL05DH.112	Khảo sát quá trình tách chiết các hợp chất phenolic có hoạt tính kháng oxi hóa cao từ quả hồng sim bằng các loại dung môi khác nhau	Phạm thị Thảo Vy	2005140740	05DHTP6	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
98	KL05DH.113	"Khảo sát yếu tố ảnh hưởng đến sự sinh trưởng và phát triển của <i>A. niger</i> ứng dụng trong bảo quản lúa	Nguyễn Cẩm Tiên	2005140611	05DHTP1	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
99	KL05DH.114	Khảo sát yếu tố ảnh hưởng đến sự sinh trưởng và phát triển của <i>A. flavus</i> ứng dụng trong bảo quản lúa	Phạm Hồ Yến Nhi	2005140373	05DHTP1	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
100	KL05DH.115	Khảo sát yếu tố ảnh hưởng đến sự sinh trưởng và phát triển của <i>Fusarium</i> sp. ứng dụng trong bảo quản lúa	Nguyễn Thị Kiều Nga	2005140320	05DHTP1	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
101	KL05DH.116	Khảo sát ảnh hưởng của một số thông số công nghệ trong quá trình trích ly saponine triterpenoide từ lá đing lăng bằng dung môi	Huỳnh Thị Mai Duyên	2022140032	05DHDB1	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
102	KL05DH.117	Khảo sát sự thay đổi hoạt tính kháng oxy hóa của dịch trích từ lá đing lăng trong quá trình bảo quản	Nguyễn Hồng Anh	2022140006	05DHDB1	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
103	KL05DH.118	Khảo sát sự thay đổi khả năng kháng enzyme amylase của dịch trích saponin triterpenoide từ lá đing lăng trong quá trình bảo quản	Nguyễn Thị Phụng	2022140117	05DHDB1	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
104	KL05DH.119	Tối ưu hóa quá trình trích ly saponin triterpenoide từ lá đing lăng bằng dung môi	Dương Thị Hồng Thắm	2022140137	05DHDB1	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
105	KL05DH.120	Khảo sát ảnh hưởng của một số thông số công nghệ đến quá trình trích ly protein từ bèo tấm bằng phương pháp truyền thống	Lê Ngọc Quỳnh Nhi	2022140103	05DHDB1	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn

106	KL05DH.121	Khảo sát ảnh hưởng của một số thông số công nghệ trong quá trình trích ly protein từ bào tằm với sự hỗ trợ của enzyme	Phạm Văn Đông	2022140345	05DHDB2	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
107	KL05DH.122	Khảo sát ảnh hưởng sóng siêu âm đến quá trình trích ly protein từ bào tằm	Lưu Thị Kim Hoa	2022140047	05DHDB1	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
108	KL05DH.123	Khảo sát quá trình kết tủa protein từ dịch trích protein bào tằm bằng cồn và acid	Phạm Hoàng Anh	2022140008	05DHDB1	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
109	KL05DH.124	Khảo sát quá trình kết tủa protein từ dịch trích protein bào tằm bằng muối amonisulfate	Nguyễn Thị Bé Duyên	2022140028	05DHDB1	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
110	KL05DH.125	Tối ưu hóa quá trình trích ly protein từ bào tằm bằng phương pháp truyền thống	Lương Trí Phong	2022140114	05DHDB1	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
111	KL05DH.126	Tối ưu hóa quá trình trích ly protein từ bào tằm với sự hỗ trợ của enzyme	Vy Thị Minh	2022140080	05DHDB1	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
112	KL05DH.127	Tối ưu hóa quá trình trích ly protein từ bào tằm với sự hỗ trợ của sóng siêu âm	Trương Quang Hiến	2022140044	05DHDB1	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn
113	KL05DH.128	Nghiên cứu quy trình sản xuất bánh Khảo Khảo mặn và ngọt - Xây dựng công thức tằm gia vị và hoàn thiện quá trình tằm gia vị	Võ Ngọc Minh Châu	2005140034	05DHTP5	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
114	KL05DH.129	Nghiên cứu quy trình sản xuất bánh Khảo Khảo mặn và ngọt - Xây dựng quy trình công nghệ sản xuất bánh Khảo Khảo	Hoàng Thị Kim Dung	2005140082	05DHTP5	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
115	KL05DH.130	Nghiên cứu quy trình sản xuất bánh Khảo Khảo mặn và ngọt -Xây dựng bộ tiêu chuẩn sản phẩm, lựa chọn và xử lý nguyên liệu	Võ Thị Phượng	2005140447	05DHTP4	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
116	KL05DH.131	Nghiên cứu công nghệ sản xuất bong bóng cá tra tằm gia vị chiên	Nguyễn Tấn Đạt	2005140055	05DHTP2	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn

117	KL05DH.132	Nghiên cứu công nghệ sản xuất trà túi lọc từ lá sa kê	Dương Thị Yến Nhi	2005140367	05DHTP2	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
118	KL05DH.133	Hoàn thiện quy trình sản xuất nước giải khát từ hạt điều: nghiên cứu lựa chọn nguyên liệu và ảnh hưởng của quá trình trích ly	Nguyễn Thị Hương	2005140202	05DHTP3	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
119	KL05DH.134	Đánh giá khả năng sống của vi khuẩn probiotic trong quá trình sản xuất và bảo quản bánh mì - probiotic	Trương Đức Thắng	2005140503	05DHTP1	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
120	KL05DH.135	Nghiên cứu sản xuất nước thốt nốt đóng chai - Xây dựng bộ tiêu chuẩn sản phẩm và lựa chọn nguyên liệu	Nguyễn Hồ Thu Nguyệt	2005140360	05DHTP3	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
121	KL05DH.136	Nghiên cứu sản xuất nước thốt nốt đóng chai - Xây dựng qui trình sản xuất nước thốt nốt đóng chai	Trần Thị Thu Thảo	2005140529	05DHTP6	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
122	KL05DH.137	Đánh giá sự ổn định chất lượng bia lon Sài Gòn về chỉ tiêu cảm quan - Khu vực ven Tp.HCM	Nguyễn Ngọc Minh Thu	2005140567	05DHTP4	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
123	KL05DH.138	Khảo sát mối tương quan giữa các chỉ tiêu hóa lý và các chỉ tiêu cảm quan của bia lon Sài Gòn	Nguy Trúc Đoan	2005140790	05DHTP4	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
124	KL05DH.139	Đánh giá sự ổn định chất lượng bia lon Sài Gòn về chỉ tiêu hóa lý - Chỉ tiêu hàm lượng chất hòa tan ban đầu và hàm lượng ethanol	Lê Thị Hồng Gấm	2005140107	05DHTP5	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
125	KL05DH.140	Đánh giá sự ổn định chất lượng bia lon Sài Gòn về chỉ tiêu hóa lý - Chỉ tiêu hàm lượng diacetyl và độ đắng	Phù Thanh Trường	2005140687	05DHTP1	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
126	KL05DH.141	Nghiên cứu thu nhận bột màu thực phẩm từ cây chùm ngây	Nguyễn Thị Diễm Chi	2022140014	05DHDB1	khoaluandhdb01@cntp.edu.cn

127	KL05DH.142	Nghiên cứu quy trình thu nhận tinh bột kháng tiêu hóa từ một số loại hạt trái cây	Châu Thị Vương	2005140734	05DHTP6	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn
128	KL05DH.143	Nghiên cứu công nghệ sản xuất bột chanh gia vị	Nguyễn Bảo Giang	2005140111	05DHTP4	khoaluandhtp03@cntp.edu.vn