

DANH SÁCH ĐỀ XUẤT ĐỀ TÀI LUẬN VĂN CHO LỚP 05SDHCNTP

STT	Họ và tên Giảng viên	Tên đề tài	Mục tiêu đề tài	Các kết quả dự kiến	Các hỗ trợ khác liên quan trong quá trình thực hiện
1	PGS.TS. Lê Thị Hồng Ánh	Phân lập, định danh và tuyển chọn chủng nấm mốc <i>Aspergillus spp.</i> thuần từ tự nhiên, ứng dụng sản xuất tương đậu nành lên men	Xây dựng được bộ giống <i>Aspergillus spp.</i> thuần từ nguồn nguyên liệu tự nhiên và sử dụng thử nghiệm sản xuất tương đậu nành lên men theo phương pháp truyền thống	Giống <i>Aspergillus spp.</i> thuần từ nguồn nguyên liệu tự nhiên. Tương đậu nành lên men theo phương pháp truyền thống	Hỗ trợ phí phân tích mẫu theo nhóm đề tài NCKH của giảng viên
2	TS. Phan Thị Kim Liên	Nghiên cứu phương pháp làm giảm hàm lượng methanol trong rượu tại các cơ sở sản xuất tại Tp. HCM	Tiến hành khảo sát quy trình sản xuất rượu, lấy mẫu và đánh giá hàm lượng methanol trong rượu và các nghiên cứu các phương pháp làm giảm hàm lượng methanol	Dữ liệu về quy trình sản xuất rượu; dữ liệu về methanol trong rượu sản xuất/bán tại tp. HCM và dữ liệu/quy trình làm giảm methanol	
3	TS. Phan Thị Kim Liên	Nghiên cứu các phương pháp bảo quản nông sản (lúa/bắp..) để làm giảm tổn thất sau thu hoạch và an toàn cho người tiêu dùng	Các phương pháp an toàn và hiệu quả trong việc làm giảm tổn thất sau thu hoạch	Các dữ liệu thể hiện hiệu quả trong việc làm giảm tổn thất của các phương pháp trong bảo quản	Hóa chất

4	(1) TS. Nguyễn Văn Anh (2) TS. Phan Thị Kim Liên	Nghiên cứu phương pháp xác định tính thật giả của chất béo sữa trong các sản phẩm bơ sữa bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao	Xây dựng được quy trình phân tích tính thật giả của chất béo sữa bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao HPLC; Sử dụng quy trình phân tích đã xây dựng để đánh giá tính thật giả các sản phẩm bơ sữa ngoài thị trường.	- 01 Quy trình phân tích tính thật giả của chất béo sữa; - Phân tích và đánh giá tính thật giả của 30 mẫu bơ, pho mát; 01 bài báo đăng trong danh mục tạp chí khoa học được tính điểm của HD GSNC	- Hỗ trợ kinh phí hóa chất, dụng cụ; - Hỗ trợ thuê mượn hệ thống HPLC
5	TS. Nguyễn Bảo Toàn	Nghiên cứu biện pháp hạn chế nhiễm độc tố Aflatoxin trên sản phẩm tương sản xuất theo phương pháp truyền thống ở Việt Nam	Đánh giá được thực trạng nhiễm độc tố Aflatoxin và đề xuất các biện pháp xử lý nhằm hạn chế nhiễm độc tố trong một số loại tương sản xuất theo phương pháp truyền thống của Việt Nam	Báo cáo đánh giá thực trạng tình hình nhiễm độc tố Aflatoxin trong một số loại tương sản xuất theo phương pháp truyền thống của Việt Nam. Quy trình chế biến với các biện pháp xử lý nhằm hạn chế nhiễm độc tố trong một số loại tương sản xuất theo phương pháp truyền thống của Việt Nam	Hỗ trợ phí phân tích mẫu theo nhóm đề tài NCKH của giảng viên

6	TS. Cao Xuân Thủy	Nghiên cứu sản xuất surimi và sản phẩm giá trị gia tăng khô bò từ nguyên liệu cá Diêu hồng	Sản xuất được sản phẩm giá trị gia tăng khô bò từ nguồn nguyên liệu ít có giá trị kinh tế (cá Diêu hồng)	<ul style="list-style-type: none"> - Quy trình sản xuất được surimi từ nguyên liệu cá Diêu Hồng (các thông số công nghệ phù hợp cho các quá trình fillet, khử màu, khử mùi, điều kiện bảo quản...) - Quy trình sản xuất được sản phẩm khô bò từ surimi cá Diêu hồng - 01 bài báo đăng trên tạp chí KHCN của HUFVI hoặc tương đương 	- Hỗ trợ Hóa chất, dụng cụ
7	(1) PGS.TS. Lê Nguyễn Đoàn Duy (2) TS. Phan Thế Duy	Nghiên cứu sản xuất nước chấm từ quá trình lên men protein của tảo Spiulina nuôi trồng tại Việt Nam	Xây dựng quy trình sản xuất nước chấm chay thông qua quá trình lên men protein của tảo Spirulina; thu nhận và thử nghiệm được hệ vi sinh phù hợp với quá trình sản xuất này	<ul style="list-style-type: none"> - Thu nhận được bộ giống vi sinh vật từ tự nhiên phù hợp với mục đích sản xuất nước chấm từ tảo Spirulina; - Điều kiện chuyển hóa nguồn protein của tảo Spirulina để sản xuất nước chấm; - Điều kiện hoàn thiện sản phẩm và kết quả đánh giá cảm quan người tiêu dùng đối với sản phẩm này 	<ul style="list-style-type: none"> - Hỗ trợ tảo nguyên liệu (tươi hoặc khô); - Hỗ trợ đăng ký đề tài NCKH Cấp Trường hoặc tham gia các đề tài NCKH các Cấp có liên quan đến nguyên liệu tảo.

8	<p>(1) PGS.TS. Lê Nguyễn Đoàn (2) TS. Phan Thế Duy</p>	<p>Nghiên cứu thu nhận chế phẩm phycocyanin từ sinh khối tảo Spirulina nuôi trồng tại Việt nam</p>	<p>Xây dựng quy trình thu nhận chế phẩm phycocyanin từ sinh khối tảo Spirulina; xác định ảnh hưởng của các thông số công nghệ (tiền xử lý, trích ly phycocyanin, tinh sạch phycocyanin) lên hàm lượng phycocyanin thu được; đánh giá ảnh hưởng của các chế độ sấy lên quá trình hoàn thiện chế phẩm phycocyanin nhằm có thể ứng dụng thực tế</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Xác định điều kiện tiền xử lý tảo Spirulina nhằm phù hợp cho mục tiêu trích ly phycocyanin; - Xác định được thông số trích ly phycocyanin từ tảo Spirulina; - Xác định được các điều kiện làm tinh sạch phycocyanin nhằm đáp ứng được các tiêu chuẩn trong thực phẩm và dược phẩm; - Xác định được các công nghệ và điều kiện sấy nhằm hoàn thiện được chế phẩm phycocyanin. 	<ul style="list-style-type: none"> - Hỗ trợ tảo nguyên liệu (tươi hoặc khô); - Hỗ trợ đăng ký đề tài NCKH Cấp Trường hoặc tham gia các đề tài NCKH các Cấp có liên quan đến nguyên liệu tảo.
---	---	--	--	---	--