

## THÔNG BÁO

(Về việc tập huấn và cấp phát dụng cụ khóa luận tốt nghiệp khóa 08DH chính quy)

Căn cứ theo kế hoạch thực hiện Khóa luận tốt nghiệp khóa 08DH chính quy năm học 2020-2021, Trung tâm Ứng dụng và Chuyển giao công nghệ thực phẩm - khoa Công nghệ thực phẩm thông báo đến sinh viên khóa 08DHTP, 08DHDB về việc cấp phát dụng cụ và tiến độ thực hiện khóa luận tốt nghiệp, cụ thể như sau:

### 1. Thời gian cấp phát và địa điểm nhận dụng cụ

+ Thời gian: **ngày 08/11/2020.**

STT	Nhóm sinh viên thuộc GVHD	Thời gian nhận dụng cụ
1	Đặng Thị Yến	07h30 đến 08h00
2	Hoàng Thị Trúc Quỳnh	07h30 đến 08h00
3	Mạc Xuân Hòa	08h00 đến 08h30
4	Ngô Duy Anh Triết	08h30 đến 09h00
5	Nguyễn Đình Thị Như Nguyễn	09h00 đến 9h30
6	Nguyễn Hoàng Anh	09h00 đến 9h30
7	Nguyễn Phan Khánh Hòa	9h30 đến 10h00
8	Phạm Văn Thịnh	10h00 đến 10h30
9	Phan Thế Duy	10h30 đến 11h00
10	Phan Thị Hồng Liên	13h00 đến 13h30
11	Trần Đức Duy	13h30 đến 14h00
12	Trần Quyết Thắng	14h00 đến 14h30
13	Trần Thị Cúc Phương	14h00 đến 15h00
14	Trần Thị Hồng Cẩm	15h00 đến 15h30
15	Phạm Thị Thùy Dương	15h00 đến 15h30
16	Hoàng Thị Ngọc Nhon	15h30 đến 16h30
17	Trần Chí Hải	15h30 đến 16h30
18	Nguyễn Thị Thùy Dương	15h30 đến 16h30

+ Địa điểm: Lầu 1 - Trung tâm Việt Đức cũ. Cơ sở 6 - 337 Tân Kỳ Tân Quý, phường Tân Quý, quận Tân Phú, TP. HCM.

### 2. Thời gian và địa điểm thực hiện KLTN

- Thời gian thực hiện KLTN: từ ngày 19/10/2020 đến ngày 06/01/2020.

- Địa điểm thực hiện KLTN: *cập nhật thông báo trên website khoa*

[foodtech.hufi.edu.vn](http://foodtech.hufi.edu.vn)

**3. Thông tin cán bộ phụ trách PTN**

- Cô Nguyễn Thị Thu Hà. Email: [hantt@fst.edu.vn](mailto:hantt@fst.edu.vn); Số ĐT: 0397333217
- Cô Lê Quỳnh Anh: Email: [anhlg@fst.edu.vn](mailto:anhlg@fst.edu.vn); Số ĐT: 0368908575
- Cô Phạm Thị Mỹ Tiên: Email: [tienptm@fst.edu.vn](mailto:tienptm@fst.edu.vn); Số ĐT: 0378332894
- Thầy Đỗ Văn Thanh: Email: [thanhdv@fst.edu.vn](mailto:thanhdv@fst.edu.vn); Số ĐT: 0962674938

**4. Lịch tập huấn quy trình đăng ký sử dụng thiết bị phòng thí nghiệm**

- Đối tượng tham dự: toàn thể SV thực hiện KLTN - NCKH khoa CNTP
- Thời gian: Từ 18g00 – 20g30, Thứ hai, ngày 02/11/2020.
- Địa điểm:

- Sinh viên có số thứ tự từ **01 đến 100** (xem chi tiết tại file đính kèm), tập trung tại Phòng **F. 501**. Số 140 Lê Trọng Tấn, phường Tây Thạnh, Q. Tân Phú.
- Sinh viên có số thứ tự từ **100 đến 207** (xem chi tiết tại file đính kèm), tập trung tại Phòng **F. 502**. Số 140 Lê Trọng Tấn, phường Tây Thạnh, Q. Tân Phú.

**5. Thời gian thu hồi dụng cụ KLTN**

- Thời gian thu hồi dụng cụ KLTN (dự kiến): từ 7g30 – 16g30, ngày 10/01/2020.

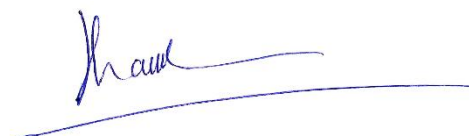
**YÊU CẦU SINH VIÊN KHI ĐẾN NHẬN DỤNG CỤ:**

1. Dụng cụ lưu sẽ cấp phát theo danh mục tổng hợp của từng giảng viên. Nên các em đến nhận dụng cụ theo đúng khung giờ được phân của GVHD mình. Thống nhất, cử đại diện 5 - 6 bạn vào kho để nhận dụng cụ lưu, theo sự hướng dẫn của CBPT.
2. Chuẩn bị giấy báo cũ, băng keo trong, sợi thun, bút lông, bút bi, để bao gói dụng cụ và 2 đến 4 ổ khóa mini (2.5cm) để khóa thùng nhựa lưu dụng cụ.
3. Chuẩn bị 4 tờ nhãn dán thùng có đầy đủ thông tin in trên giấy khổ A4. (Không viết trực tiếp lên thùng). Định dạng khổ giấy ngang, font: Times New Roman, size: 60, chữ đậm.

**Nội dung theo mẫu sau:**

**DỤNG CỤ LƯU**  
**TRẦN VĂN ANH TRÍ**  
**MSSV: 2- - - - - 0**  
**SĐT: 09 - - - - - - -**  
**LỚP: 07DHTP1**  
**GVHD: TRẦN HUỖNH**  
**NHƯ HUỖNH**

**TM.TT UD&CGCNTP**



**Dương Thị Ngọc Hân**

**DANH SÁCH SINH VIÊN THAM GIA TẬP HUẤN QUY TRÌNH PHÒNG THÍ NGHIỆM**  
**Học kỳ 1 năm học 2020 – 2021**

Stt	Mã số	Tên đề tài	Họ tên sinh viên	Mã số SV	Lớp	GVHD	Địa điểm tập huấn
1	KL08-001	Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình sinh trưởng của nấm mốc <i>A.Oryzae</i> và sản xuất mốc giống thương phẩm	Lê Ngọc Phương Ngân	2005170459	08DHTP2	Phan Thị Hồng Liên	F501
2	KL08-002	Khảo sát tỷ lệ nguyên liệu và theo dõi quá trình lên mốc trong sản xuất nước tương hạt sen	Cao Thị Mỹ Thuận	2005170178	08DHTP3	Phan Thị Hồng Liên	F501
3	KL08-003	Nghiên cứu quá trình thủy phân trong sản xuất nước tương hạt sen	Phạm Thương Tính	2005170585	08DHTP6	Phan Thị Hồng Liên	F501
4	KL08-004	Nghiên cứu cải tiến chất lượng trong quá trình trích ly phối chế và hoàn thiện sản phẩm nước tương hạt sen	Lý Trường Thành	2005170541	08DHTP6	Phan Thị Hồng Liên	F501
5	KL08-008	Hoàn thiện quá trình nghiên cứu sản xuất nước sốt gà	Nguyễn Thị Thái Thảo	2022170091	08DHDB3	Phan Thị Hồng Liên	F501
6	KL08-009	Hoàn thiện quá trình nghiên cứu sản xuất nước sốt mè rang	Lê Thị Liên	2005170416	08DHTP2	Phan Thị Hồng Liên	F501
7	KL08-011	Hoàn thiện quá trình nghiên cứu sản xuất tương ớt xanh	Huỳnh Thị Bích Ngọc	2005170470	08DHTP2	Phan Thị Hồng Liên	F501
8	KL08-015	Nghiên cứu sản xuất nước dưa lên men	Lê Thị Thu Hà	2022175003	08DHDB1	Phan Thị Hồng Liên	F501
9	KL08-016	Nghiên cứu sản xuất nước lê lên men	Nguyễn Thị Thanh Lan	2005170077	08DHTP2	Phan Thị Hồng Liên	F501
10	KL08-021	Khảo sát quá trình trích ly flavonoid từ cây rau muống ( <i>Ludwigia Hyssopifolia</i> ) bằng phương pháp truyền thống	Nguyễn Thị Kim Anh	2005170921	08DHTP6	Phạm Thị Thùy Dương	F501

Stt	Mã số	Tên đề tài	Họ tên sinh viên	Mã số SV	Lớp	GVHD	Địa điểm tập huấn
11	KL08-022	Khảo sát quá trình trích ly flavonoid từ cây rau muống (Ludwigia Hyssopifolia) với sự hỗ trợ của vi sóng	Nguyễn Thị Lan Phương	2005170520	08DHTP6	Phạm Thị Thùy Dương	F501
12	KL08-023	Khảo sát quá trình trích ly flavonoid từ cây rau muống (Ludwigia Hyssopifolia) với sự hỗ trợ của sóng siêu âm	Võ Thanh Tùng	2005170204	08DHTP3	Phạm Thị Thùy Dương	F501
13	KL08-024	Khảo sát quá trình trích ly saponin có trong cây rau muống (Ludwigia Hyssopifolia)	Ngô Thị Thúy Loan	2005170085	08DHTP5	Phạm Thị Thùy Dương	F501
14	KL08-024	Khảo sát quá trình trích ly saponin có trong cây rau muống (Ludwigia Hyssopifolia)	Nguyễn Nhật Hạ	2005170043	08DHTP7	Phạm Thị Thùy Dương	F501
15	KL08-025	Khảo sát quá trình trích ly alkaloid có trong cây rau muống (Ludwigia Hyssopifolia)	Nguyễn Thị Thu An	2022170424	08DHDB2	Phạm Thị Thùy Dương	F501
16	KL08-065	Hoàn thiện quy trình quy trình sản xuất dưa nước đường đóng hộp quy mô phòng thí nghiệm	Nguyễn Thị Diễm Quỳnh	2005170149	08DHTP2	Đỗ Vĩnh Long	F501
17	KL08-066	Hoàn thiện quy trình sản xuất nectar xoài quy mô phòng thí nghiệm	Nguyễn Thị Như Quỳnh	2005170531	08DHTP2	Đỗ Vĩnh Long	F501
18	KL08-067	Hoàn thiện quy trình sản xuất dưa cải quy mô phòng thí nghiệm	Trương Văn Triển	2005160257	07DHTP5	Đỗ Vĩnh Long	F501
19	KL08-068	Hoàn thiện quy trình sản xuất kim chi quy mô phòng thí nghiệm	Nguyễn Thị Huyền	2005170390	08DHTP6	Đỗ Vĩnh Long	F501
20	KL08-069	So sánh hiệu quả trích ly polyphenol và vitamin C từ quả sim bằng phương pháp sử dụng dung môi và phương pháp sử dụng chế phẩm hemicellulase	Mai Thị Hằng	2005170357	08DHTP5	Trần Đức Duy	F501
21	KL08-069	So sánh hiệu quả trích ly polyphenol và vitamin C từ quả sim bằng phương pháp sử	Phạm Ngọc Hằng	2005170356	08DHTP1	Trần Đức Duy	F501

Stt	Mã số	Tên đề tài	Họ tên sinh viên	Mã số SV	Lớp	GVHD	Địa điểm tập huấn
		dụng dung môi và phương pháp sử dụng chế phẩm hemicellulase					
22	KL08-070	So sánh hiệu quả trích ly polyphenol và vitamin C từ quả sim bằng phương pháp sử dụng sóng siêu âm và vi sóng	Huỳnh Ngọc Hương	2005170383	08DHTP6	Trần Đức Duy	F501
23	KL08-070	So sánh hiệu quả trích ly polyphenol và vitamin C từ quả sim bằng phương pháp sử dụng sóng siêu âm và vi sóng	Phùng Lai Khiết Minh	2005176911	08DHTP4	Trần Đức Duy	F501
24	KL08-076	Khảo sát khả năng duy trì hoạt tính sinh học của anthocyanin bằng kỹ thuật vi bao hai lớp	Cao Thị Thảo	2005170165	08DHTP6	Liêu Mỹ Đông	F501
25	KL08-077	Đánh giá khả năng thu hồi calcium từ vỏ trứng bằng dịch lên men vi khuẩn lactic	Nguyễn Thị Hạnh	2022170033	08DHDB3	Liêu Mỹ Đông	F501
26	KL08-078	Đánh giá khả năng vi bao curcumin bằng tế bào nấm men	Nguyễn Thị Huyền	2005178745	08DHTP6	Liêu Mỹ Đông	F501
27	KL08-079	Đánh giá ảnh hưởng của siêu âm tới hiệu quả vi bao vi khuẩn probiotic vào tế bào nấm men	Huỳnh Anh Tới	2005170187	08DHTP6	Liêu Mỹ Đông	F501
28	KL08-080	Khảo sát hiệu quả trích ly các hợp chất có hoạt tính sinh học từ cây Ngải cứu bằng phương pháp enzyme và lên men	Đặng Thị Yên	2005170219	08DHTP1	Liêu Mỹ Đông	F501
29	KL08-081	Đánh giá khả năng thu hồi calcium từ xương cá bằng vi sinh vật	Lê Thanh Tú	2022170108	08DHDB1	Liêu Mỹ Đông	F501
30	KL08-082	Khảo sát hiệu quả trích ly các hợp chất có hoạt tính sinh học từ cây Ngải cứu bằng phương pháp siêu âm và vi sóng	Phạm Trọng Vinh	2005170216	08DHTP6	Liêu Mỹ Đông	F501
31	KL08-083	Đánh giá khả năng sống của vi khuẩn probiotic trong điều kiện dịch dạ dày nhân tạo bằng kỹ thuật vi bao	Nguyễn Thảo Vy	2005170631	08DHTP6	Liêu Mỹ Đông	F501
32	KL08-084	Nghiên cứu quy trình sản xuất surimi từ cá Múi	Trần Thụy Minh Trâm	2005170189	08DHTP4	Lê Doãn Dũng	F501

Stt	Mã số	Tên đề tài	Họ tên sinh viên	Mã số SV	Lớp	GVHD	Địa điểm tập huấn
33	KL08-084	Nghiên cứu quy trình sản xuất surimi từ cá Múi	Nguyễn Quỳnh Như	2005170499	08DHTP2	Lê Doãn Dũng	F501
34	KL08-090	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến quy trình công nghệ sản xuất Kombucha vị thanh long ruột đỏ	Võ Thị Ngọc Ánh	2005170315	08DHTP1	Hoàng Thị Ngọc Nhon	F501
35	KL08-102	Nghiên cứu quá trình tạo màng sinh học carrageenan và ứng dụng trong công nghệ thực phẩm	Phạm Hữu Thắng	2005170164	08DHTP4	Hoàng Thị Ngọc Nhon	F501
36	KL08-103	Nghiên cứu nâng cao độ bền màu và đánh giá một số hoạt tính của chế phẩm betalain dạng sệt	Hoàng Tiến Đạt	2005170911	08DHTP3	Hoàng Thị Ngọc Nhon	F501
37	KL08-104	Nghiên cứu nâng cao độ bền màu và đánh giá một số hoạt tính của chế phẩm betalain dạng bột	Nguyễn Trần Trung Dương	2005170337	08DHTP3	Hoàng Thị Ngọc Nhon	F501
38	KL08-105	Xác định một số hoạt tính sinh học của fucoidan từ rong C. Submersum	Nguyễn Trí Khôi	2005170071	08DHTP7	Hoàng Thị Ngọc Nhon	F501
39	KL08-106	Xác định cấu trúc và một số hoạt tính sinh học R-phycoerythrin từ rong Ceratophyllum demersum	Đỗ Mai Thi	2005170169	08DHTP1	Hoàng Thị Ngọc Nhon	F501
40	KL08-107	Xác định cấu trúc và một số hoạt tính kháng ung thư của C-PC từ rong C. demersum	Lưu Trường Vũ	2005170958	08DHTP3	Hoàng Thị Ngọc Nhon	F501
41	KL08-108	Nâng cao hiệu quả thu nhận anthocyanin và ứng dụng trong sản xuất giấy thử hàn the và giấy pH an toàn trong thực phẩm	Võ Ngọc Tường Vi	2005170169	08DHTP1	Hoàng Thị Ngọc Nhon	F501
42	KL08-109	Nghiên cứu sản xuất và xác định đặc điểm của bột mầm đậu nành nảy mầm	Nguyễn Thị Kiều Sương	2005170157	08DHTP2	Hoàng Thị Ngọc Nhon	F501
43	KL08-109	Nghiên cứu sản xuất và xác định đặc điểm của bột mầm đậu nành nảy mầm	Đỗ Thị Bích Quyên	2005170972	08DHTP4	Hoàng Thị Ngọc Nhon	F501

Stt	Mã số	Tên đề tài	Họ tên sinh viên	Mã số SV	Lớp	GVHD	Địa điểm tập huấn
44	KL08-110	Nghiên cứu thu nhận và khảo sát khả năng hạ đường huyết của dịch chiết xuất từ thân cây chuối hột	Huỳnh Lê Quân	2005170522	08DHTP4	Hoàng Thị Ngọc Nhon	F501
45	KL08-111	Xác định khả năng hạ đường huyết của dịch saponin tinh sạch từ đảng sâm	Nguyễn Quốc Vinh	2005170217	08DHTP4	Hoàng Thị Ngọc Nhon	F501
46	KL08-112	Khảo sát điều kiện trích ly và xác định một số hoạt tính của dịch chiết saponin từ cam thảo đất	Lê Ngọc Thúy An	2005170305	08DHTP5	Hoàng Thị Ngọc Nhon	F501
47	KL08-113	Nghiên cứu công nghệ sản xuất rong biển sấy dạng tấm tấm gia vị	Chê Lê Quân	2005170523	08DHTP5	Hoàng Thị Ngọc Nhon	F501
48	KL08-114	Nghiên cứu quy trình sản xuất trà túi lọc hoa sú	Nguyễn Thị Mỹ Nguyên	2005170107	08DHTP1	Hoàng Thị Ngọc Nhon	F501
49	KL08-115	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất snack hành tây cay giòn	Huỳnh Kim Ngọc	2005170936	08DHTP4	Hoàng Thị Ngọc Nhon	F501
50	KL08-121	Nghiên cứu ứng dụng Enzyme $\alpha$ amylase, glucoamylase và nấm men trong sản xuất nước gạo lứt huyết rồng lên men.	Nguyễn Văn Hiệp	2005170366	08DHTP6	Nguyễn Hoàng Anh	F501
51	KL08-121	Nghiên cứu ứng dụng Enzyme $\alpha$ amylase, glucoamylase và nấm men trong sản xuất nước gạo lứt huyết rồng lên men.	Lê Thị Ngọc Ái	2005170301	08DHTP3	Nguyễn Hoàng Anh	F501
52	KL08-121	Nghiên cứu ứng dụng Enzyme $\alpha$ amylase, glucoamylase và nấm men trong sản xuất nước gạo lứt huyết rồng lên men.	Trần Nguyễn Thủy Triều	2005170609	08DHTP4	Nguyễn Hoàng Anh	F501
53	KL08-122	Hoàn thiện quy trình sản xuất nước gạo lứt huyết rồng lên men.	Lê Thủy Tiên	2005170901	08DHTP4	Nguyễn Hoàng Anh	F501
54	KL08-123	Nghiên cứu quy trình sản xuất cơm gạo tươi ăn liền.	Huỳnh Trúc Giang	2022170222	08DHDB2	Nguyễn Hoàng Anh	F501

Stt	Mã số	Tên đề tài	Họ tên sinh viên	Mã số SV	Lớp	GVHD	Địa điểm tập huấn
55	KL08-123	Nghiên cứu quy trình sản xuất cơm gạo tươi ăn liền.	Ngụy Trần Hồng Ân	2022170002	08DHDB3	Nguyễn Hoàng Anh	F501
56	KL08-124	Nghiên cứu quy trình sản xuất cơm gạo cám mỏng ăn liền có bổ sung gia vị	Phạm Thị Tuyết Ngân	2022170070	08DHDB3	Nguyễn Hoàng Anh	F501
57	KL08-124	Nghiên cứu quy trình sản xuất cơm gạo cám mỏng ăn liền có bổ sung gia vị	Trần Anh Huy	2022170047	08DHDB3	Nguyễn Hoàng Anh	F501
58	KL08-124	Nghiên cứu quy trình sản xuất cơm gạo cám mỏng ăn liền có bổ sung gia vị	Lê Thị Phương Thảo	2022170274	08DHDB1	Nguyễn Hoàng Anh	F501
59	KL08-125	Nghiên cứu ứng dụng Enzyme $\alpha$ amylase, glucoamylase và nấm men trong sản xuất nước khoai lang tím lên men.	Đỗ Duy Hoàng	2005170374	08DHTP1	Nguyễn Hoàng Anh	F501
60	KL08-125	Nghiên cứu ứng dụng Enzyme $\alpha$ amylase, glucoamylase và nấm men trong sản xuất nước khoai lang tím lên men.	Ngô Phạm Khánh Duy	2005170034	08DHTP7	Nguyễn Hoàng Anh	F501
61	KL08-125	Nghiên cứu ứng dụng Enzyme $\alpha$ amylase, glucoamylase và nấm men trong sản xuất nước khoai lang tím lên men.	Cái Thị Mỹ Ngân	2005170102	08DHTP6	Nguyễn Hoàng Anh	F501
62	KL08-126	Hoàn thiện quy trình sản xuất nước khoai lang tím lên men.	Nguyễn Trung Kiên	2005170946	08DHTP4	Nguyễn Hoàng Anh	F501
63	KL08-129	Hoàn thiện quy trình quy trình sản xuất dầu dừa quy mô phòng thí nghiệm	Nguyễn Thị Mỹ Tiên	2022170289	08DHDB2	Nguyễn Hoàng Anh	F501
64	KL08-130	Hoàn thiện quy trình quy trình sản xuất bơ đậu phộng quy mô phòng thí nghiệm	Dương Thị Thuận	2005170177	08DHTP6	Nguyễn Hoàng Anh	F501
65	KL08-131	Hoàn thiện quy trình sản xuất chuối chiên quy mô phòng thí nghiệm	Phạm Thị Huyền Lương	2005170437	08DHTP1	Nguyễn Hoàng Anh	F501
66	KL08-133	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất cơm gạo mầm ăn liền	Ngô Văn Hoài	2005170373	08DHTP3	Nguyễn Hoàng Anh	F501
67	KL08-133	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất cơm gạo mầm ăn liền	Đỗ Huỳnh Kim Ngân	2005170934	08DHTP3	Nguyễn Hoàng Anh	F501
68	KL08-169	Hoàn thiện quy trình sản xuất bánh mì quy mô phòng thí nghiệm	Lê Thị Thu Thảo	2005170545	08DHTP6	Đặng Thị Yến	F501



Stt	Mã số	Tên đề tài	Họ tên sinh viên	Mã số SV	Lớp	GVHD	Địa điểm tập huấn
69	KL08-170	Hoàn thiện quy trình sản xuất sô cô la quy mô phòng thí nghiệm	Huỳnh Lê Thúy Nhi	2005170494	08DHTP3	Đặng Thị Yên	F501
70	KL08-171	Nghiên cứu sản xuất bánh quy gạo nếp than và chất béo có lợi cho sức khỏe	Nguyễn Minh Thu	2005170569	08DHTP5	Nguyễn Lê Ánh Minh	F501
71	KL08-171	Nghiên cứu sản xuất bánh quy gạo nếp than và chất béo có lợi cho sức khỏe	Nguyễn Tấn Đạt	2005170326	08DHTP2	Nguyễn Lê Ánh Minh	F501
72	KL08-171	Nghiên cứu sản xuất bánh quy gạo nếp than và chất béo có lợi cho sức khỏe	Phạm Thị Thanh Trúc	2005170199	08DHTP3	Nguyễn Lê Ánh Minh	F501
73	KL08-172	Nghiên cứu sản xuất trân châu dạng sây	Nguyễn Lâm Ngọc Mai	2005170443	08DHTP1	Nguyễn Lê Ánh Minh	F501
74	KL08-172	Nghiên cứu sản xuất trân châu dạng sây	Trương Hữu Phát	2005170134	08DHTP2	Nguyễn Lê Ánh Minh	F501
75	KL08-179	Đánh giá khả năng "che" vị đắng của dịch chiết khổ qua bằng một số phương pháp khác nhau	Đỗ Thị Kim Anh	2005170003	08DHTP7	Trần Thị Hồng Cẩm	F501
76	KL08-179	Đánh giá khả năng "che" vị đắng của dịch chiết khổ qua bằng một số phương pháp khác nhau	Văn Thị Dung	2005170026	08DHTP7	Trần Thị Hồng Cẩm	F501
77	KL08-179	Đánh giá khả năng "che" vị đắng của dịch chiết khổ qua bằng một số phương pháp khác nhau	Trần Nguyễn Bảo Châu	2005170017	08DHTP7	Trần Thị Hồng Cẩm	F501
78	KL08-180	Đánh giá sự ảnh hưởng của tính chất cảm quan đến mức độ yêu thích của người tiêu dùng đối với sản phẩm nước dừa đóng hộp	Lê Thị Hồng Ngọc	2005170106	08DHTP6	Trần Thị Hồng Cẩm	F501
79	KL08-181	Đánh giá sự ảnh hưởng của tính chất cảm quan đến mức độ yêu thích của người tiêu dùng đối với sản phẩm nước tương	Lê Thị Bảo Yên	2005170640	08DHTP3	Trần Thị Hồng Cẩm	F501

Stt	Mã số	Tên đề tài	Họ tên sinh viên	Mã số SV	Lớp	GVHD	Địa điểm tập huấn
80	KL08-182	Đánh giá sự ảnh hưởng của tính chất cảm quan đến mức độ yêu thích của người tiêu dùng đối với sản phẩm tương cà	Nguyễn Thị Kim Thoa	2005170915	08DHTP3	Trần Thị Hồng Cẩm	F501
81	KL08-183	Đánh giá sự ảnh hưởng của tính chất cảm quan đến mức độ yêu thích của người tiêu dùng đối với sản phẩm sữa gạo	Nguyễn Thị Thanh Tuyền	2005170624	08DHTP6	Trần Thị Hồng Cẩm	F501
82	KL08-184	Đánh giá sự ảnh hưởng của tính chất cảm quan đến mức độ yêu thích của người tiêu dùng đối với sản phẩm sừng sáo đóng lon	Lê Trần Quốc Dương	2005170032	08DHTP7	Trần Thị Hồng Cẩm	F501
83	KL08-185	Đánh giá sự ảnh hưởng của tính chất cảm quan đến mức độ yêu thích của người tiêu dùng đối với sản phẩm: Hamberger đông lạnh	Cao Thị Nhung	2005170130	08DHTP6	Trần Thị Hồng Cẩm	F501
84	KL08-186	Đánh giá sự ảnh hưởng của tính chất cảm quan đến mức độ yêu thích của người tiêu dùng đối với sản phẩm Bánh mì đông lạnh	Nguyễn Thùy Dương	2005170030	08DHTP7	Trần Thị Hồng Cẩm	F501
85	KL08-214	Nghiên cứu sản xuất thử nghiệm chlorophyll tan trong nước từ bèo tấm	Đặng Thị Tuyết Dung	2022170213	08DHDB1	Trần Chí Hải	F501
86	KL08-216	Ảnh hưởng của một số thông số công nghệ trong quá trình sấy đối lưu tạo sản phẩm trà túi lọc lá sen	Huỳnh Ngọc Thanh Tuyền	2022170300	08DHDB1	Trần Chí Hải	F501
87	KL08-217	Ảnh hưởng của một số thông số công nghệ trong quá trình sấy đối lưu tạo sản phẩm trà túi lọc từ lá đu đủ đực	Lê Nguyễn Trung Trực	2022170421	08DHDB1	Trần Chí Hải	F501
88	KL08-218	Đánh giá sự ổn định của chế phẩm chlorophyll tan trong nước từ bèo tấm	Ngô Thị Bảo Y	2022170425	08DHDB1	Trần Chí Hải	F501
89	KL08-219	Ảnh hưởng của một số thông số công nghệ trong quá trình sấy đối lưu tạo sản phẩm trà túi lọc từ hoa đu đủ đực	Nguyễn Minh Hùng	2022170416	08DHDB1	Trần Chí Hải	F501
90	KL08-222	Nghiên cứu quá trình trích ly thu nhận các hợp chất sinh học từ lá đu đủ với sự hỗ trợ của vi sóng	Lê Thị Huyền Trân	2022170102	08DHDB2	Trần Chí Hải	F501
91	KL08-223	Nghiên cứu quá trình xử lý curcumin bằng chế phẩm enzyme maltogenic amylase	Hàn Duy Khang	2022170402	08DHDB2	Trần Chí Hải	F501

Stt	Mã số	Tên đề tài	Họ tên sinh viên	Mã số SV	Lớp	GVHD	Địa điểm tập huấn
92	KL08-226	Nghiên cứu quá trình trích ly thu nhận dịch chiết có khả năng kháng enzyme alpha amylase từ rau ngổ với sự hỗ trợ của enzyme	Trần Lan Nhi	2022170423	08DHDB2	Trần Chí Hải	F501
93	KL08-227	Nghiên cứu ứng dụng chế phẩm màu chlorophyll từ bèo tấm vào sản phẩm thực phẩm	Đinh Thị Thuý Hằng	2022170031	08DHDB3	Trần Chí Hải	F501
94	KL08-228	Nghiên cứu quá trình trích ly thu nhận dịch chiết có khả năng kháng oxy hóa từ cây hoa hòe với sự hỗ trợ của vi sóng	Đỗ Thị Kim Anh	2022170005	08DHDB3	Trần Chí Hải	F501
95	KL08-229	Nghiên cứu quá trình trích ly thu nhận dịch chiết có khả năng kháng oxy hóa từ cây hoa hòe với sự hỗ trợ của siêu âm	Nguyễn Thị Mỹ Duyên	2022170021	08DHDB3	Trần Chí Hải	F501
96	KL08-232	Nghiên cứu quá trình trích ly thu nhận dịch chiết có khả năng kháng oxy hóa từ cây hoa hòe với sự hỗ trợ của enzyme	Vũ Thị Hằng	2022170032	08DHDB3	Trần Chí Hải	F501
97	KL08-233	Đánh giá sự ổn định của chế phẩm curcumin trong điều kiện bảo quản	Phạm Huyền Thảo Duyên	2022170024	08DHDB3	Trần Chí Hải	F501
98	KL08-234	Nghiên cứu quá trình trích ly thu nhận dịch chiết có khả năng kháng enzyme alpha amylase từ rau ngổ với sự hỗ trợ của vi sóng	Lê Quốc Huy	2022170045	08DHDB3	Trần Chí Hải	F501
99	KL08-235	Nghiên cứu quá trình trích ly astaxathin từ vỏ tôm với sự hỗ trợ của siêu âm	Lê Hoài Diệu	2022170016	08DHDB3	Trần Chí Hải	F501
100	KL08-236	Xây dựng bảng mô tả sản phẩm trà túi lọc từ lá đu đủ đực	Đào Thị Diễm Hằng	2022170030	08DHDB3	Trần Chí Hải	F501
101	KL08-238	Nghiên cứu quá trình lên men sản xuất sữa chua cô lúa mì	Trần Minh Thái	2022170271	08DHDB2	Trần Chí Hải	F502
102	KL08-239	Nghiên cứu quá trình trích ly thu nhận dịch cô lúa mì có hoạt tính kháng oxy hóa với sự hỗ trợ của enzyme	Võ Thị Mai Khanh	2022170050	08DHDB3	Trần Chí Hải	F502
103	KL08-240	Nghiên cứu phát triển sản phẩm rau ngổ ngâm giấm	Trần Thị Hiền Nuong	2022170260	08DHDB1	Trần Chí Hải	F502
104	KL08-243	Xây dựng bảng mô tả sản phẩm sữa chua cô lúa mì	Nguyễn Hoài Nam	2005170094	08DHTP4	Trần Chí Hải	F502

Stt	Mã số	Tên đề tài	Họ tên sinh viên	Mã số SV	Lớp	GVHD	Địa điểm tập huấn
105	KL08-244	Đánh giá sự ổn định về khả năng kháng oxy hóa của sản phẩm sữa chua cỏ lúa mì trong điều kiện bảo quản	Phạm Thị Nhung	2005170124	08DHTP4	Trần Chí Hải	F502
106	KL08-245	Nghiên cứu quá trình trích ly astaxathin từ vỏ tôm bằng ethanol	Phạm Thị Ngọc Trân	2005170192	08DHTP4	Trần Chí Hải	F502
107	KL08-246	Nghiên cứu quá trình trích ly astaxathin từ vỏ tôm với sự hỗ trợ của vi sóng	Hồ Tiểu My	2005170093	08DHTP2	Trần Chí Hải	F502
108	KL08-247	Nâng cao độ hòa tan trong nước của astaxanthin bằng enzyme chuyển gốc	Hùynh Thị Hồng Nhung	2005170507	08DHTP4	Trần Chí Hải	F502
109	KL08-248	Nghiên cứu quá trình sấy phun tạo chế phẩm astaxanthin từ vỏ tôm	Phan Kiều Nguyệt Nga	2005170902	08DHTP3	Trần Chí Hải	F502
110	KL08-249	Đánh giá sự ổn định chất lượng của chế phẩm astaxanthin trong quá trình bảo quản	Nguyễn Hữu Phát	2005170135	08DHTP4	Trần Chí Hải	F502
111	KL08-250	Nghiên cứu quá trình trích ly anthocyanin từ hạt mồng tơi với sự hỗ trợ của enzyme	Trương Thị Ngọc Trâm	2005170593	08DHTP1	Trần Chí Hải	F502
112	KL08-252	Nghiên cứu quá trình trích ly anthocyanin từ hạt mồng tơi với sự hỗ trợ của vi sóng	Võ Đặng Thuý Vy	2005170943	08DHTP2	Trần Chí Hải	F502
113	KL08-253	Nghiên cứu sản xuất thử nghiệm chlorophyll tan trong nước từ lá mồng tơi	Vũ Trung Anh	2005172001	08DHTP3	Trần Chí Hải	F502
114	KL08-254	Nghiên cứu quá trình trích ly chlorophyll từ ngò gai bằng dung môi	Trương Đức Tài	2005170158	08DHTP1	Trần Chí Hải	F502
115	KL08-255	Nghiên cứu quá trình trích ly chlorophyll từ ngò gai với sự hỗ trợ của enzyme	Võ Thị Xuyên	2005170638	08DHTP1	Trần Chí Hải	F502
116	KL08-256	Nghiên cứu quá trình trích ly flavanoid từ rau răm với sự hỗ trợ của vi sóng	Nguyễn Thị Ngọc Phương	2005170963	08DHTP1	Trần Chí Hải	F502
117	KL08-257	Ứng dụng chế phẩm astaxanthin vào sản xuất sản phẩm thực phẩm	Đinh Thị Hồng Ngọc	2005170472	08DHTP4	Trần Chí Hải	F502
118	KL08-258	Xác định các hệ số động học cho quá trình trích ly chlorophyll từ bèo tấm với sự hỗ trợ của vi sóng	Phan Quang Khánh Nhật	2005170114	08DHTP5	Trần Chí Hải	F502
119	KL08-261	Xác định các hệ số động học cho quá trình trích ly chlorophyll từ bèo tấm với sự hỗ trợ của siêu âm	Lê Khánh Toàn	2005175003	08DHTP3	Trần Chí Hải	F502

Stt	Mã số	Tên đề tài	Họ tên sinh viên	Mã số SV	Lớp	GVHD	Địa điểm tập huấn
120	KL08-264	Nghiên cứu quá trình trích ly thu nhận các hợp chất sinh học từ lá đu đủ với sự hỗ trợ của enzyme	Nguyễn Gia Hân	2005170047	08DHTP7	Trần Chí Hải	F502
121	KL08-267	Xác định các hệ số động học cho quá trình trích ly chlorophyll từ bèo tấm với sự hỗ trợ của enzyme cellulase	Hồ Quỳnh Như	2005170496	08DHTP6	Trần Chí Hải	F502
122	KL08-268	Xác định các hệ số động học cho quá trình trích ly chlorophyll từ bèo tấm bằng dung môi	Nguyễn Thị Tú Anh	2005170308	08DHTP6	Trần Chí Hải	F502
123	KL08-270	Nghiên cứu quá trình trích ly thu dịch chiết giàu các hợp chất sinh học từ lá đắng với sự hỗ trợ của siêu âm	Nguyễn Thị Việt	2005170215	08DHTP6	Trần Chí Hải	F502
124	KL08-276	Nghiên cứu quá trình trích ly thu nhận dịch chiết có khả năng kháng enzyme alpha amylase từ rau ngổ với sự hỗ trợ của siêu âm	Phan Thị Yến Thương	2005170574	08DHTP3	Trần Chí Hải	F502
125	KL08-277	Nghiên cứu quá trình trích ly thu nhận dịch chiết có khả năng kháng enzyme alpha amylase từ rau ngổ bằng phương pháp truyền thống	Nguyễn Thị Hồng Huệ	2005170378	08DHTP3	Trần Chí Hải	F502
126	KL08-280	Đánh giá sự ổn định của chế phẩm chlorophyll tan trong nước từ lá mỏng toi	Huỳnh Thị Kiều Trinh	2005170611	08DHTP3	Trần Chí Hải	F502
127	KL08-281	Nghiên cứu quá trình sấy phun dịch chiết từ quả sim rừng	Trần Văn Anh Toán	2005170586	08DHTP6	Trần Chí Hải	F502
128	KL08-282	Đánh giá sự ổn định của bột sấy phun từ dịch chiết quả sim rừng trong quá trình bảo quản	Nguyễn Thị Anh Thu	2005170567	08DHTP6	Trần Chí Hải	F502
129	KL08-283	Tối ưu hóa quá trình trích ly polyphenol từ hạt bơ	Nguyễn Quốc Huy	2005170387	08DHTP3	Trần Chí Hải	F502
130	KL08-287	Nghiên cứu quá trình trích ly thu nhận dịch chiết có khả năng kháng enzyme alpha amylase từ rau ngổ với sự hỗ trợ của enzyme	Nguyễn Thị Thanh Tài	2005170536	08DHTP3	Trần Chí Hải	F502
131	KL08-305	Nghiên cứu ảnh hưởng của sóng siêu âm trong trong tiền xử lý Xoài Tứ Quý (Mangifera Indica) sấy dẻo bằng phương pháp sấy nhiệt độ thấp	Nguyễn Thị Thanh Hương	2005170065	08DHTP7	Phạm Văn Thịnh	F502

Stt	Mã số	Tên đề tài	Họ tên sinh viên	Mã số SV	Lớp	GVHD	Địa điểm tập huấn
132	KL08-306	Tối ưu hóa các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm Xoài Tứ Quý ( <i>Mangifera Indica L.</i> ) sấy dẻo bằng phương pháp sấy lạnh	Đỗ Thị Nhung	2005170126	08DHTP6	Phạm Văn Thịnh	F502
133	KL08-307	Nghiên cứu quy trình sản xuất và xây dựng công thức sản phẩm bột dinh dưỡng từ nguồn nguyên liệu Xoài Tứ Quý ( <i>Mangifera indica</i> )	Nguyễn Thị Phương Mai	2005170089	08DHTP7	Phạm Văn Thịnh	F502
134	KL08-310	Tối ưu hóa các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm Vò chanh dây sấy dẻo bằng phương pháp sấy lạnh	Lý Triệu Khánh Đường	2005170033	08DHTP7	Phạm Văn Thịnh	F502
135	KL08-311	Nghiên cứu ảnh hưởng của điều kiện bảo quản đến sự biến đổi chất lượng của sản phẩm mít chế biến tối thiểu	Nguyễn Mạnh Khổng	2005170027	08DHTP7	Phạm Văn Thịnh	F502
136	KL08-312	Nghiên cứu khảo sát ảnh hưởng của các yếu tố đến quá trình sản xuất nước uống lên men từ nguyên liệu Mít ( <i>Artocarpus heterophyllus</i> ) giống Thái Lan	Võ Ngọc An	2005170001	08DHTP7	Phạm Văn Thịnh	F502
137	KL08-313	Nghiên cứu đánh giá ảnh hưởng của quá trình bảo quản đến sự thay đổi đặc tính lý học và hợp chất có hoạt tính sinh học của củ tỏi ( <i>Allium sativum L.</i> )	Lê Hoàng Dũng	2005170029	08DHTP7	Phạm Văn Thịnh	F502
138	KL08-314	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất và chế biến sản phẩm tỏi ( <i>Allium sativum L.</i> ) lên men lactic giàu hoạt tính sinh học	Trần Lê Nhật Anh	2005170011	08DHTP7	Phạm Văn Thịnh	F502
139	KL08-315	Nghiên cứu tối ưu hóa quá trình trích ly các chất có hoạt tính sinh học và hoạt tính chống oxy hóa của củ tỏi ( <i>Allium sativum L.</i> )	Huỳnh Khánh Duy	2005170035	08DHTP7	Phạm Văn Thịnh	F502
140	KL08-316	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất và đánh giá chất lượng sản phẩm nước uống từ trái Thanh Long có gas	Hồ Thị Quỳnh Mai	2022170240	08DHDB2	Phạm Văn Thịnh	F502
141	KL08-322	Nghiên cứu hoàn thiện sản phẩm cơm cháy gạo lứt	Võ Thị Kiều Oanh	2005170512	08DHTP5	Hoàng Thị Trúc Quỳnh	F502

Stt	Mã số	Tên đề tài	Họ tên sinh viên	Mã số SV	Lớp	GVHD	Địa điểm tập huấn
142	KL08-324	Nghiên cứu hoàn thiện sản phẩm trà gạo mầm đậu đen	Nguyễn Tấn Dũng	2005170951	08DHTP3	Hoàng Thị Trúc Quỳnh	F502
143	KL08-326	Nghiên cứu hoàn thiện sản phẩm trà gạo mầm tía tô	Triệu Ngọc Phú	2005170514	08DHTP6	Hoàng Thị Trúc Quỳnh	F502
144	KL08-327	Nghiên cứu hoàn thiện sản phẩm trái cây nhiệt đới	Nguyễn Minh Tiến	2022170292	08DHDB2	Hoàng Thị Trúc Quỳnh	F502
145	KL08-329	Nghiên cứu hoàn thiện sản phẩm mứt vỏ bưởi sấy dẻo	Hoàng Nhật Linh	2022170405	08DHDB2	Hoàng Thị Trúc Quỳnh	F502
146	KL08-330	Nghiên cứu hoàn thiện sản phẩm mứt cóc sấy dẻo	Lê Thị Mỹ Duyên	2005150115	06DHTP2	Hoàng Thị Trúc Quỳnh	F502
147	KL08-331	Nghiên cứu hoàn thiện sản phẩm mứt vỏ thanh long sấy dẻo	Võ Thị Ý Diễm	2022170014	08DHDB3	Hoàng Thị Trúc Quỳnh	F502
148	KL08-332	Nghiên cứu hoàn thiện sản phẩm mứt măng cầu sấy dẻo	Hồ Hữu Vinh Hoa	2022160035	07DHDB1	Hoàng Thị Trúc Quỳnh	F502
149	KL08-333	Nghiên cứu hoàn thiện sản phẩm mứt thom sấy dẻo	Nguyễn Thị Thảo Nguyên	2022160074	07DHDB1	Hoàng Thị Trúc Quỳnh	F502
150	KL08-334	Nghiên cứu hoàn thiện sản phẩm mứt vỏ cam sấy dẻo	Nguyễn Trường Hậu	2005170971	08DHTP5	Hoàng Thị Trúc Quỳnh	F502
151	KL08-335	Nghiên cứu hoàn thiện sản phẩm mứt cà chua sấy dẻo	Nguyễn Thị Thi Dịu	2022170017	08DHDB3	Hoàng Thị Trúc Quỳnh	F502
152	KL08-336	Hoàn thiện quy trình sản xuất chè ướp hương quy mô phòng thí nghiệm	Lâm Thành Hiếu	2005160072	07DHTP1	Hoàng Thị Trúc Quỳnh	F502

Stt	Mã số	Tên đề tài	Họ tên sinh viên	Mã số SV	Lớp	GVHD	Địa điểm tập huấn
153	KL08-337	Hoàn thiện quy trình sản xuất cà phê bột quy mô phòng thí nghiệm	Đặng Thanh Thủy Tiên	2005160239	07DHTP4	Hoàng Thị Trúc Quỳnh	F502
154	KL08-344	Nghiên cứu QTCN sản xuất mút đông thanh long	Trần Ngọc Thủy Tiên	2005170580	08DHTP4	Trần Thị Cúc Phương	F502
155	KL08-345	Nghiên cứu QTCN sản xuất mút đông thanh long	Lê Anh Thu	2005170562	08DHTP4	Trần Thị Cúc Phương	F502
156	KL08-346	Nghiên cứu QTCN sản xuất mút đông thanh long	Nguyễn Lê Thanh Tuấn	2005170617	08DHTP4	Trần Thị Cúc Phương	F502
157	KL08-351	Thu nhận tinh dầu tiêu bằng phương pháp chưng cất lôi cuốn hơi nước	Nguyễn Thị Anh Thơ	2005170554	08DHTP4	Trần Thị Cúc Phương	F502
158	KL08-352	Thu nhận tinh dầu nha đam bằng phương pháp chưng cất lôi cuốn hơi nước	Bùi Thị Bảo Trân	2005170191	08DHTP4	Trần Thị Cúc Phương	F502
159	KL08-353	Thu nhận tinh dầu ngò om bằng phương pháp chưng cất lôi cuốn hơi nước	Nguyễn Thị Minh Thu	2005170172	08DHTP6	Trần Thị Cúc Phương	F502
160	KL08-388	Xác định các hệ số động học cho quá trình trích ly Betalain từ củ dền với sự hỗ trợ của enzyme cellulase	Trần Thị Mỹ Nhi	2005170953	08DHTP5	Mạc Xuân Hòa	F502
161	KL08-395	Nghiên cứu quá trình lên men rượu phụ phẩm thủy phân tinh bột từ nhân hạt điều	Lê Anh Duy	2005170340	08DHTP6	Mạc Xuân Hòa	F502
162	KL08-396	Ứng dụng enzyme thủy phân tinh bột trong sản xuất bột dinh dưỡng giàu đạm từ nhân hạt điều vỡ (Đề tài nghiên cứu cấp trường)	Nguyễn Chí Bằng	2005170013	08DHTP7	Mạc Xuân Hòa	F502
163	KL08-401	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình ép mề để sản xuất dầu sử dụng trong thực phẩm	Lê Tiến Dũng	2005170028	08DHTP7	Phan Vĩnh Hưng	F502



Stt	Mã số	Tên đề tài	Họ tên sinh viên	Mã số SV	Lớp	GVHD	Địa điểm tập huấn
164	KL08-401	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình ép mề đề sản xuất dầu sử dụng trong thực phẩm	Nguyễn Thành Đước	2005170333	08DHTP6	Phan Vĩnh Hưng	F502
165	KL08-402	Khảo sát điều kiện trích ly hợp chất sinh học trong vỏ hạt cacao ứng dụng làm trà	Nguyễn Thị Minh Thu	2005170173	08DHTP1	Nguyễn Thị Thùy Dương	F502
166	KL08-405	Nghiên cứu quy trình sản xuất và đánh giá hoạt tính sinh học sản phẩm mầm hạt sen	Nguyễn Hoàng Dân	2022170207	08DHDB2	Ngô Duy Anh Triết	F502
167	KL08-407	Nghiên cứu quy trình sản xuất trà Kombucha đóng chai	Lê Lâm	2022170233	08DHDB2	Ngô Duy Anh Triết	F502
168	KL08-409	Nghiên cứu quá trình sản xuất tòi đen	Nguyễn Linh Phương	2005170141	08DHTP1	Nguyễn Đình Như Nguyễn	F502
169	KL08-409	Nghiên cứu quá trình sản xuất tòi đen	Trần Lê Thảo Nhi	2005170491	08DHTP1	Nguyễn Đình Như Nguyễn	F502
170	KL08-410	Nghiên cứu sản xuất chất màu betacyanin từ vỏ quả thanh long	Lê Thị Mỹ Hân	2005170350	08DHTP5	Nguyễn Đình Như Nguyễn	F502
171	KL08-410	Nghiên cứu sản xuất chất màu betacyanin từ vỏ quả thanh long	Nguyễn Ngọc Như Lam	2005170075	08DHTP5	Nguyễn Đình Như Nguyễn	F502
172	KL08-411	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng trong quá trình xử lý và đánh giá vai trò của enzyme trong sản xuất bột từ vỏ cam sành	Đặng Thị Lan Anh	2005170005	08DHTP7	Nguyễn Phan Khánh Hòa	F502
173	KL08-411	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng trong quá trình xử lý và đánh giá vai trò của enzyme trong sản xuất bột từ vỏ cam sành	Nguyễn Thúy Duy	2005170339	08DHTP2	Nguyễn Phan Khánh Hòa	F502
174	KL08-412	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng và đánh giá vai trò của enzyme trong quá trình sản xuất bột rau dinh dưỡng từ rau ngót và cải kale	Đào Thị Huỳnh Như	2005170941	08DHTP2	Nguyễn Phan Khánh Hòa	F502

Stt	Mã số	Tên đề tài	Họ tên sinh viên	Mã số SV	Lớp	GVHD	Địa điểm tập huấn
175	KL08-412	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng và đánh giá vai trò của enzyme trong quá trình sản xuất bột rau dinh dưỡng từ rau ngót và cải kale	Dương Thị Ngọc Trâm	2005170592	08DHTP1	Nguyễn Phan Khánh Hòa	F502
176	KL08-416	Nghiên cứu quy trình sản xuất giò lụa từ thịt gà	Thọ Thị Hoàng Duyên	2005175036	08DHTP5	Trần Quyết Thắng	F502
177	KL08-418	Nghiên cứu qui trình sản xuất bánh cookies có bổ sung hạt hạnh nhân	Nguyễn Anh Hải	2022170026	08DHDB3	Trần Quyết Thắng	F502
178	KL08-433	Nghiên cứu theo dõi sự biến đổi một vài tính chất hóa lý ở nguyên liệu thịt heo trong thời kỳ tê công ở nhiệt độ thường	Cao Thị Hạnh	2005170966	08DHTP3	Trần Quyết Thắng	F502
179	KL08-441	Nghiên cứu theo dõi sự biến đổi một vài tính chất hóa lý ở nguyên liệu thịt heo trong thời kì chín tới ở nhiệt độ lạnh (0 - 4 độ C)	Trần Thị Kim Oanh	2005170949	08DHTP1	Trần Quyết Thắng	F502
180	KL08-444	Nghiên cứu qui trình chiết rút gelatin từ da cá chẻm	Nguyễn Thị Diễm Hương	2005170385	08DHTP2	Trần Quyết Thắng	F502
181	KL08-445	Nghiên cứu theo dõi sự biến đổi một vài tính chất hóa lý ở nguyên liệu thịt heo trong thời kì chín tới ở nhiệt độ thường	Hoàng Hà Phương	2005170519	08DHTP1	Trần Quyết Thắng	F502
182	KL08-448	Tối ưu hóa quá trình trích ly dầu từ nhân hạt Sacha inchi (Sachi) bằng phương pháp cơ học	Lê Xuân Tín	2005170583	08DHTP3	Phan Thế Duy	F502
183	KL08-452	Khảo sát điều kiện trích ly protein từ bột hạt Sacha inchi sau ép	Tô Thị Thúy Lin	2005170923	08DHTP4	Phan Thế Duy	F502
184	KL08-458	Ứng dụng enzyme nhằm nâng cao hiệu suất trích ly caffeine từ bột cà phê	Kiều Thị Hồng Lam	2005170076	08DHTP7	Phan Thế Duy	F502
185	KL08-459	Đánh giá ảnh hưởng của điều kiện thu hồi dầu từ nhân hạt Sacha inchi (Sachi) bằng phương pháp cơ học đến các tính chất hóa lý dầu	Nguyễn Thị Alix	2005170303	08DHTP3	Phan Thế Duy	F502

Stt	Mã số	Tên đề tài	Họ tên sinh viên	Mã số SV	Lớp	GVHD	Địa điểm tập huấn
186	KL08-460	Đánh giá ảnh hưởng của điều kiện thu hồi dầu từ nhân hạt Sacha inchi (Sachi) bằng phương pháp cơ học đến khả năng kháng oxy hóa	Đặng Huỳnh Thanh Thảo	2005170548	08DHTP3	Phan Thế Duy	F502
187	KL08-462	Khảo sát quá trình trích ly polyphenol từ quả vỏ chanh dây và đánh giá khả năng kháng oxi hóa	Trần Cẩm Tiên	2005170579	08DHT4	Phan Thế Duy	F502
188	KL08-463	Khảo sát quá trình trích ly polyphenol từ quả vỏ chanh dây và đánh giá khả năng kháng oxi hóa	Nguyễn Thị San	2005170155	08DHTP6	Phan Thế Duy	F502
189	KL08-469	Nghiên cứu ảnh hưởng của phương pháp trích ly có hỗ trợ của enzyme cellulase đến hàm lượng và hoạt tính chống oxy hóa của các hợp chất polyphenol trong vỏ chuối xiêm (Pisang awak)	Huỳnh Thị Hồng Gấm	2005170344	08DHTP4	Phan Thế Duy	F502
190	KL08-470	Nghiên cứu ảnh hưởng của phương pháp trích ly có hỗ trợ vi sóng đến hàm lượng và hoạt tính chống oxy hóa của các hợp chất polyphenol trong vỏ chuối xiêm (Pisang awak)	Nguyễn Thị Ánh Ngọc	2005170910	08DHTP4	Phan Thế Duy	F502
191	KL08-471	Nghiên cứu ảnh hưởng của phương pháp trích ly ngâm chiết có hỗ trợ khuấy đến hàm lượng và hoạt tính chống oxy hóa của các hợp chất polyphenol trong vỏ chuối xiêm (Pisang awak)	Trần Đỗ Mai Hồng	2005170375	08DHTP4	Phan Thế Duy	F502
192	KL08-472	Nghiên cứu ảnh hưởng của phương pháp trích ly có hỗ trợ siêu âm đến hàm lượng và hoạt tính chống oxy hóa của các hợp chất polyphenol trong vỏ chuối xiêm (Pisang awak)	Nguyễn Thị Hương	2005170382	08DHTP4	Phan Thế Duy	F502
193	KL08-473	Nghiên cứu trích ly polyphenol bằng phương pháp trích ly có hỗ trợ siêu âm từ lá cây Sacha Inchi và đánh giá độ kháng oxi hóa	Huỳnh Phan Nhã Trúc	2005170947	08DHTP3	Phan Thế Duy	F502
194	KL08-474	Nghiên cứu trích ly polyphenol từ lá cây Sacha Inchi và đánh giá độ kháng oxi hóa	Phạm Thị Yến Nhung	2005170504	08DHTP5	Phan Thế Duy	F502

Stt	Mã số	Tên đề tài	Họ tên sinh viên	Mã số SV	Lớp	GVHD	Địa điểm tập huấn
195	KL08-475	Nghiên cứu trích ly polyphenol từ lá cây Sacha Inchi bằng phương pháp ngâm chiết và đánh giá độ kháng oxi hóa	Âu Thị Thanh Phụng	2005170965	08DHTP5	Phan Thế Duy	F502
196	KL08-485	Nghiên cứu ứng dụng tinh dầu sả chanh và quế kim hãm sự sinh trưởng, phát triển và sinh độc tố gây ung thư của 3 loài nấm mốc sinh độc tố trong bảo quản lúa	Tạ Thị Quỳnh Diễm	2005170022	08DHTP7	Phan Thị Kim Liên	F502
197	KL08-485	Nghiên cứu ứng dụng tinh dầu sả chanh và quế kim hãm sự sinh trưởng, phát triển và sinh độc tố gây ung thư của 3 loài nấm mốc sinh độc tố trong bảo quản lúa	Hoàng Thị Vân Anh	2005170004	08DHTP7	Phan Thị Kim Liên	F502
198	KL08-485	Nghiên cứu ứng dụng tinh dầu sả chanh và quế kim hãm sự sinh trưởng, phát triển và sinh độc tố gây ung thư của 3 loài nấm mốc sinh độc tố trong bảo quản lúa	Lâm Thị Phương Dung	2005170024	08DHTP7	Phan Thị Kim Liên	F502
199	KL08-486	Đánh giá tình hình nhiễm nấm mốc sinh độc tố trên lúa, gạo trước và sau thu hoạch bằng phương pháp không rửa hạt của một số hộ nông dân tại xã Hòa Bình huyện Chợ Mới tỉnh An Giang vụ Đông Xuân và Thu Đông năm 2018-2019.	Nguyễn Thùy Trang	2022170103	08DHDB2	Phan Thị Kim Liên	F502
200	KL08-487	Mô hình hóa sự ảnh hưởng của các yếu tố nhiệt độ, hoạt độ nước, tinh dầu sả chanh và quế lên sự sinh trưởng của chủng A. flavus, F. napiforme và F. proliferatum ứng dụng trong bảo quản bắp	Nguyễn Tài Nguyên	2022170251	08DHDB2	Phan Thị Kim Liên	F502
201	KL08-488	Tối ưu hóa quá trình trích ly và bảo quản tinh dầu quế, sả	Trần Thị Tuyết Mai	2005170444	08DHTP1	Phan Thị Kim Liên	F502
202	KL08-488	Tối ưu hóa quá trình trích ly và bảo quản tinh dầu quế, sả	Phan Thị Thu Thảo	2005170543	08DHTP2	Phan Thị Kim Liên	F502

Stt	Mã số	Tên đề tài	Họ tên sinh viên	Mã số SV	Lớp	GVHD	Địa điểm tập huấn
203	KL08-489	Đánh giá tình hình nhiễm nấm mốc sinh độc tố trên lúa gạo trước và sau thu hoạch ở một số hộ nông dân hợp tác sản xuất tại Công Ty TNHH MTV Nông Nghiệp Cờ Đỏ, xã Thạnh Phú, Huyện Cờ Đỏ, tỉnh Cần Thơ năm 2019.	Đào Ngọc Thanh Tuyền	2022170111	08DHDB2	Phan Thị Kim Liên	F502
204	KL08-490	Đánh giá tình hình nhiễm nấm mốc sinh độc tố trên lúa gạo ở các giai đoạn khác nhau của hai mùa vụ trong quá trình sản xuất tại một số hộ dân ở Chợ Mới, An Giang năm 2019 bằng phương pháp rửa hạt.	Đặng Thị Anh Thu	2022170095	08DHDB2	Phan Thị Kim Liên	F502
205	KL08-491	Xây dựng mô hình dự đoán ảnh hưởng của nhiệt độ và hoạt độ nước lên khả năng tăng trưởng và sinh độc tố của <i>Aspergillus flavus</i> AG02 và <i>Fusarium proliferatum</i> 02 và ứng dụng tinh dầu để kiểm hãm nấm mốc trong bảo quản lúa.	Châu Hiếu Kiên	2005170403	08DHTP1	Phan Thị Kim Liên	F502
206	KL08-491	Xây dựng mô hình dự đoán ảnh hưởng của nhiệt độ và hoạt độ nước lên khả năng tăng trưởng và sinh độc tố của <i>Aspergillus flavus</i> AG02 và <i>Fusarium proliferatum</i> 02 và ứng dụng tinh dầu để kiểm hãm nấm mốc trong bảo quản lúa.	Trần Thị Ngọc Thảo	2005170551	08DHTP1	Phan Thị Kim Liên	F502
207	KL08-492	Xây dựng mô hình dự đoán ảnh hưởng của nhiệt độ và hoạt độ nước lên khả năng tăng trưởng và sinh độc tố của <i>Aspergillus flavus</i> 01 và <i>Fusarium proliferatum</i> 01 và ứng dụng muối Ammonium bicarbonate để kiểm hãm nấm mốc trong bảo quản lúa.	Huỳnh Đoàn Hồng Nhung	2005170506	08DHTP1	Phan Thị Kim Liên	F502