

H ĐỀ XUẤT ĐỀ TÀI KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP K
(Ngày 29/11/2024)

STT	Mã đề tài	Email Address	Họ và tên Giảng viên:	Tên đề tài	Hướng đề tài	Mục tiêu đề tài	Nội dung nghiên cứu chính	Kết quả dự kiến đạt được	Số SV cần	GV đã có thông tin sinh viên làm đề tài chưa ?	Họ tên sinh viên 1	MSSV 1:	Họ và tên SV2:	MSSV2:	Nhóm ưu tiên	Ghi chú
5	KL12-02-001	yendt@fst.edu.vn	Đặng Thị Yến	Nghiên cứu quy trình sản xuất sữa đậu bổ sung thạch đậu	2	Tạo ra sản phẩm sữa đậu bổ sung thạch đậu có lợi cho sức khỏe con người Cải tiến, đa dạng hóa sản phẩm sữa đậu bổ sung thạch đậu	1. Hình thành các ý tưởng cho dự án 2. Thực hiện phân tích, khảo sát 3. Sàng lọc và chọn ý tưởng khả thi 4. Phát triển concept sản phẩm 5. Xây dựng bảng mô tả sản phẩm 6. Xây dựng các thông số thiết kế sản phẩm 7. Thiết kế thí nghiệm và thực hiện khảo sát các công đoạn trong quy trình sản xuất 8. Đánh giá chất lượng sản phẩm 9. Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm 10. Đề xuất quy trình sản xuất hoàn chỉnh	Xây dựng được quy trình sản xuất sữa đậu bổ sung thạch đậu Tạo ra sản phẩm sữa đậu bổ sung thạch đậu có cảm quan phù hợp với thị hiếu người tiêu dùng.	2	Chưa đủ	Nguyễn Thị Minh Thu	2005200611				
6	KL12-02-002	yendt@fst.edu.vn	Đặng Thị Yến	Nghiên cứu quy trình sản xuất trà chanh mật ong	2	Tạo ra sản phẩm trà chanh mật ong có lợi cho sức khỏe con người. Cải tiến, đa dạng hóa sản phẩm trà chanh mật ong	1. Hình thành các ý tưởng cho dự án 2. Thực hiện phân tích, khảo sát 3. Sàng lọc và chọn ý tưởng khả thi 4. Phát triển concept sản phẩm 5. Xây dựng bảng mô tả sản phẩm 6. Xây dựng các thông số thiết kế sản phẩm 7. Thiết kế thí nghiệm và thực hiện khảo sát các công đoạn trong quy trình sản xuất 8. Đánh giá chất lượng sản phẩm 9. Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm 10. Đề xuất quy trình sản xuất hoàn chỉnh	Xây dựng được quy trình sản xuất trà chanh mật ong Tạo ra sản phẩm trà chanh mật ong có cảm quan phù hợp với thị hiếu người tiêu dùng.	2	Chưa có						
7	KL12-02-003	yendt@fst.edu.vn	Đặng Thị Yến	Nghiên cứu quy trình sản xuất nước điện giải thảo mộc	2	Tạo ra sản phẩm nước điện giải thảo mộc có lợi cho sức khỏe con người. Cải tiến, đa dạng hóa sản phẩm nước điện giải thảo mộc	1. Hình thành các ý tưởng cho dự án 2. Thực hiện phân tích, khảo sát 3. Sàng lọc và chọn ý tưởng khả thi 4. Phát triển concept sản phẩm 5. Xây dựng bảng mô tả sản phẩm 6. Xây dựng các thông số thiết kế sản phẩm 7. Thiết kế thí nghiệm và thực hiện khảo sát các công đoạn trong quy trình sản xuất 8. Đánh giá chất lượng sản phẩm 9. Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm 10. Đề xuất quy trình sản xuất hoàn chỉnh	Xây dựng được quy trình sản xuất nước điện giải thảo mộc Tạo ra sản phẩm nước điện giải thảo mộc có cảm quan phù hợp với thị hiếu người tiêu dùng.	2	Chưa có						
8	KL12-02-004	yendt@fst.edu.vn	Đặng Thị Yến	Nghiên cứu quy trình sản xuất nước giải khát jelly chanh dây	2	Tạo ra sản phẩm nước giải khát jelly chanh dây có lợi cho sức khỏe con người Cải tiến, đa dạng hóa sản phẩm nước giải khát jelly chanh dây	1. Hình thành các ý tưởng cho dự án 2. Thực hiện phân tích, khảo sát 3. Sàng lọc và chọn ý tưởng khả thi 4. Phát triển concept sản phẩm 5. Xây dựng bảng mô tả sản phẩm 6. Xây dựng các thông số thiết kế sản phẩm 7. Thiết kế thí nghiệm và thực hiện khảo sát các công đoạn trong quy trình sản xuất 8. Đánh giá chất lượng sản phẩm 9. Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm 10. Đề xuất quy trình sản xuất hoàn chỉnh	Xây dựng được quy trình sản xuất nước giải khát jelly chanh dây Tạo ra sản phẩm nước giải khát jelly chanh dây có cảm quan phù hợp với thị hiếu người tiêu dùng.	2	Chưa có						
9	KL12-01-001	yendt@fst.edu.vn	Đặng Thị Yến	Nghiên cứu quy trình sản xuất canh ăn liền dạng viên từ nấm mỡ đen và rong biển.	1	Nghiên cứu quy trình sản xuất canh ăn liền dạng viên dành cho người ăn chay từ nấm mỡ đen và rong biển.	- Tổng quan tài liệu về nguyên liệu chính dùng cho nghiên cứu (nấm mỡ đen, rong biển) - Khảo sát nguyên liệu đầu vào - Khảo sát ảnh hưởng của điều kiện chế biến (nhiệt độ chế biến, thời gian chế biến, hàm lượng muối) tới chất lượng nấm mỡ đen và rong biển - Khảo sát ảnh hưởng của tỉ lệ phối trộn nguyên liệu - Khảo sát ảnh hưởng của phụ gia tới khả năng tạo viên trong quá trình sấy thăng hoa - Đánh giá chất lượng sản phẩm	Quy trình công nghệ sản xuất canh ăn liền dạng viên từ nấm mỡ đen và rong biển bằng công nghệ sấy thăng hoa.	2	Chưa có						
10	KL12-02-005	maidtt@fst.edu.vn	Đào Thị Tuyết Mai	Nghiên cứu quy trình sản xuất cao trà bưởi gai	2	Xây dựng được quy trình công nghệ sản xuất cao trà bưởi gai. Xác định được một số thông số công nghệ của quy trình sản xuất sản phẩm cao trà bưởi gai	- Cơ sở hình thành phát triển ý tưởng - Tổng quan nguyên liệu sản phẩm - Khảo sát một số thành phần hóa học của nguyên liệu - Khảo sát thời gian chiết dịch bưởi gai - Khảo sát chế độ cô đặc - Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở và thiết kế nhãn sản phẩm - Đánh giá chất lượng sản phẩm	Quy trình công nghệ sản xuất cao trà bưởi gai; Tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm.	2	Đã có	Nguyễn Quỳnh Như	2005218012	Ngô Nguyễn Thủy An	2005210702		

11	KL12-02-006	maidtt@fst.edu.vn	Đào Thị Tuyết Mai	Nghiên cứu phát triển sản phẩm mì rong biển	2	Xây dựng được quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm mì rong biển. Xác định được một số thông số công nghệ của quy trình sản xuất sản phẩm mì rong biển.	- Cơ sở hình thành phát triển ý tưởng - Tổng quan nguyên liệu sản phẩm - Khảo sát loại nguyên liệu sử dụng - Khảo sát tỷ lệ phối trộn - Khảo sát chế độ xử lý nhiệt - Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở và thiết kế nhãn sản phẩm - Đánh giá chất lượng sản phẩm	Quy trình công nghệ sản xuất mì rong biển; tiêu chuẩn cơ sở sản phẩm	2	Đã có	Nguyễn Thị Trúc Chi	2005210723	Võ Hoài Linh	2005210555		
12	KL12-02-007	maidtt@fst.edu.vn	Đào Thị Tuyết Mai	Nghiên cứu phát triển sản phẩm mỳng đậu xanh ứng dụng trong bao gói kẹo dừa	2	Xây dựng được quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm mỳng đậu xanh. Xác định được một số thông số công nghệ của quy trình sản xuất sản phẩm mỳng đậu xanh. Ứng dụng sản phẩm bao gói kẹo dừa	1. Tổng quan về tài liệu nghiên cứu 2. Khảo sát nhu cầu người tiêu dùng sản phẩm 3. Nghiên cứu thành phần và tỷ lệ phối trộn nguyên liệu bổ sung 4. Nghiên cứu chế độ tạo mỳng 5. Nghiên cứu ứng dụng bao gói kẹo dừa 6. Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm 7. Đánh giá chất lượng sản phẩm	Quy trình công nghệ sản xuất mỳng đậu xanh	2	Đã có	Nguyễn Hoàng Phương Anh	2005217862	Đinh Thị Ánh Hồng	2005210127		
13	KL12-02-008	maidtt@fst.edu.vn	Đào Thị Tuyết Mai	Nghiên cứu phát triển sản phẩm rượu vang mỳng cầu xiêm	2	Xây dựng được quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm rượu vang mỳng cầu xiêm Xác định được một số thông số công nghệ của quy trình sản xuất sản phẩm nước mỳng cầu xiêm	1. Tổng quan về tài liệu nghiên cứu; 2. Khảo sát nhu cầu người tiêu dùng sản phẩm 3. Nghiên cứu chế độ xử lý nguyên liệu 4. Nghiên cứu chế độ lên men 5. Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm 6. Đánh giá chất lượng sản phẩm	Quy trình công nghệ sản xuất rượu vang mỳng cầu xiêm	1	Đã có	Lê Thành Lộc	2006210076				
14	KL12-01-002	haht@fst.edu.vn	Hoàng Thái Hà	Nghiên cứu quy trình sấy bột dinh dưỡng trái thơm bằng phương pháp sấy Bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại	1	Nghiên cứu và sản xuất được sản phẩm bột dinh dưỡng trái thơm sấy đạt tiêu chuẩn đúng trong thực phẩm ở quy mô phòng thí nghiệm	1. Xác định một số thành phần hóa học cơ bản trái thơm 2. Nghiên cứu sơ chế thơm trước khi sấy 3. Nghiên cứu xác định điều kiện thích hợp cho quá trình sấy bột thơm bằng phương pháp sấy bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại	1. Tổng quan được công nghệ sấy bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại và nguyên liệu thơm 2. Phân loại và xử lý nguyên liệu thơm trước khi sấy 3. Xác định được các thông số: nhiệt độ, thời gian, tốc độ gió, chiều dày nguyên liệu cho quá trình sấy bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại 4. Đề xuất quy trình sấy bột thơm phương pháp sấy lạnh kết hợp bức xạ hồng ngoại 5. Thử nghiệm sản xuất 0,5 kg sản phẩm khô bột thơm	1	Chưa có						
15	KL12-01-003	haht@fst.edu.vn	Hoàng Thái Hà	Nghiên cứu quy trình sấy bột dinh dưỡng hòa tan trái bơ bằng phương pháp sấy Bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại	1	Nghiên cứu và sản xuất được sản phẩm bột dinh dưỡng hòa tan bơ sấy đạt tiêu chuẩn đúng trong thực phẩm ở quy mô phòng thí nghiệm	1. Xác định một số thành phần hóa học cơ bản trái bơ 2. Nghiên cứu sơ chế bơ trước khi sấy 3. Nghiên cứu xác định điều kiện thích hợp cho quá trình sấy bột bơ bằng phương pháp sấy bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại	1. Tổng quan được công nghệ sấy bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại và nguyên liệu bơ 2. Phân loại và xử lý nguyên liệu bơ trước khi sấy 3. Xác định được các thông số: nhiệt độ, thời gian, tốc độ gió, chiều dày nguyên liệu cho quá trình sấy bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại 4. Đề xuất quy trình sấy bột bơ phương pháp sấy lạnh kết hợp bức xạ hồng ngoại 5. Thử nghiệm sản xuất 0,5 kg sản phẩm khô bột bơ	1	Đã có	Đinh Thanh Nhã	2005210209				
16	KL12-01-004	haht@fst.edu.vn	Hoàng Thái Hà	Nghiên cứu quy trình sấy khô hạt sen bằng phương pháp sấy Bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại	1	Nghiên cứu và sản xuất được sản phẩm khô hạt sen đạt tiêu chuẩn đúng trong thực phẩm ở quy mô phòng thí nghiệm	1. Xác định một số thành phần hóa học cơ bản hạt sen 2. Nghiên cứu sơ chế hạt sen trước khi sấy 3. Nghiên cứu xác định điều kiện thích hợp cho quá trình sấy hạt sen má bằng phương pháp sấy bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại	1. Tổng quan được công nghệ sấy bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại và nguyên liệu hạt sen 2. Phân loại và xử lý nguyên liệu hạt sen trước khi sấy 3. Xác định được các thông số: nhiệt độ, thời gian, tốc độ gió, chiều dày nguyên liệu cho quá trình sấy bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại 4. Đề xuất quy trình sấy hạt sen phương pháp sấy bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại 5. Thử nghiệm sản xuất 0,5 kg sản phẩm khô hạt sen	1	Chưa có						

17	KL12-01-005	haht@fst.edu.vn	Hoàng Thái Hà	Nghiên cứu quy trình sấy bột nghệ bằng phương pháp sấy Bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại	1	Nghiên cứu và sản xuất được sản phẩm bột nghệ sấy đạt tiêu chuẩn đúng trong thực phẩm ở quy mô phòng thí nghiệm	<ol style="list-style-type: none"> Xác định một số thành phần hóa học cơ bản cây nghệ Nghiên cứu sơ chế củ nghệ trước khi sấy Nghiên cứu xác định điều kiện thích hợp cho quá trình sấy bột nghệ bằng phương pháp sấy bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại 	<ol style="list-style-type: none"> Tổng quan được công nghệ sấy bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại và nguyên liệu nghệ Phân loại và xử lý nguyên liệu nghệ trước khi sấy Xác định được các thông số: nhiệt độ, thời gian, tốc độ gió, chiều dày nguyên liệu cho quá trình sấy bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại Đề xuất quy trình sấy bột nghệ phương pháp sấy bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại Thử nghiệm sản xuất 0,5 kg sản phẩm khô bột nghệ . 	1	Chưa có						
18	KL12-01-006	haht@fst.edu.vn	Hoàng Thái Hà	Nghiên cứu sấy khô củ khoai bằng phương pháp sấy bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại	1	Nghiên cứu và sản xuất được sản phẩm củ khoai sấy đạt tiêu chuẩn đúng trong thực phẩm ở quy mô phòng thí nghiệm	<ol style="list-style-type: none"> Các định một số thành phần hóa học cơ bản củ khoai Nghiên cứu sơ chế củ khoai trước khi sấy Nghiên cứu xác định điều kiện thích hợp cho quá trình sấy củ khoai bằng phương pháp sấy Bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại 	<ol style="list-style-type: none"> Tổng quan được công nghệ sấy bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại và nguyên liệu củ Khoai Phân loại và xử lý nguyên liệu củ Khoai trước khi sấy Xác định được các thông số: nhiệt độ, thời gian, tốc độ gió, cho quá trình sấy bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại Đề xuất quy trình sấy củ khoai bằng phương pháp sấy lạnh kết hợp bức xạ hồng ngoại Thử nghiệm sản xuất 1 kg sản phẩm khô củ khoai 	1	Đã có	Lê Tiểu Cần	2006218150				
19	KL12-01-007	haht@fst.edu.vn	Hoàng Thái Hà	Nghiên cứu quy trình sấy bột dinh dưỡng hòa tan rau má bằng phương pháp sấy Bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại	1	Nghiên cứu và sản xuất được sản phẩm bột dinh dưỡng hòa tan rau má sấy đạt tiêu chuẩn đúng trong thực phẩm ở quy mô phòng thí nghiệm	<ol style="list-style-type: none"> Xác định một số thành phần hóa học cơ bản rau má Nghiên cứu sơ chế rau má trước khi sấy Nghiên cứu xác định điều kiện thích hợp cho quá trình sấy bột rau má bằng phương pháp sấy bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại 	<ol style="list-style-type: none"> Tổng quan được công nghệ sấy bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại và nguyên liệu rau má Phân loại và xử lý nguyên liệu rau má trước khi sấy Xác định được các thông số: nhiệt độ, thời gian, tốc độ gió, chiều dày nguyên liệu cho quá trình sấy bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại Đề xuất quy trình sấy bột rau má phương pháp sấy bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại Thử nghiệm sản xuất 0.5 kg sản phẩm khô bột rau má . 	1	Đã có	Định Nguyễn Thiên An	2006210455				
20	KL12-01-008	haht@fst.edu.vn	Hoàng Thái Hà	Nghiên cứu quy trình sản xuất trà máng tây kết hợp rong nho	1	Nghiên cứu và sản xuất được sản phẩm trà máng tây kết hợp rong nho đạt tiêu chuẩn đúng trong thực phẩm ở quy mô phòng thí nghiệm	<ol style="list-style-type: none"> Xác định một số thành phần hóa học cơ bản máng tây, rong nho Nghiên cứu sơ chế cơ bản máng tây, rong nho trước khi sấy Nghiên cứu xác định điều kiện thích hợp cho quá trình sấy bột cơ bản máng tây, rong nho bằng phương pháp sấy bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại Nghiên cứu xác định điều kiện thích hợp cho quá trình sấy bột cơ bản máng tây, rong nho bằng phương pháp sấy bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại 	<ol style="list-style-type: none"> Tổng quan được công nghệ sấy bom nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại và nguyên liệu cơ bản máng tây, rong nho Phân loại và xử lý nguyên liệu cơ bản máng tây, rong nho trước khi sấy Xác định được các thông số: nhiệt độ, thời gian, tốc độ gió, cho quá trình sấy lạnh kết hợp bức xạ hồng ngoại Đề xuất quy trình phối trộn tỷ lệ thành phần máng tây và rong nho Thử nghiệm sản xuất 0.5 kg sản phẩm trà rong nho máng tây . 	1	Chưa có						
21	KL12-01-009	haht@fst.edu.vn	Hoàng Thái Hà	Nghiên cứu quy trình sản xuất sản phẩm nước chấm rong nho hương vị chanh	1	Nghiên cứu và sản xuất được sản phẩm nước chấm rong nho hương vị chanh đạt tiêu chuẩn đúng trong thực phẩm ở quy mô phòng thí nghiệm	<ol style="list-style-type: none"> Tổng quan được các nguyên liệu và phương pháp sản xuất nước chấm Nghiên cứu thành phần gia vị , màu sắc nước chấm rong nho hương vị chanh Nghiên cứu tỷ lệ gia vị, và hương vị chanh Đánh giá chất lượng nước chấm rong nho hương vị chanh Đề xuất quy trình sản xuất nước chấm đặc dùng cho rong nho hương vị chanh 	<ol style="list-style-type: none"> Tổng quan được các nguyên liệu và phương pháp sản xuất nước chấm Xác định được thành phần gia vị , màu sắc nước chấm rong nho hương vị chanh Xác định được tỷ lệ gia vị và hương vị chanh Đánh giá được chất lượng nước chấm rong nho hương vị chanh Thử nghiệm sản xuất 0,5 lít nước chấm rong nho hương vị chanh 	1	Chưa có						

22	KL12-01-010	haht@fst.edu.vn	Hoàng Thái Hà	Nghiên cứu quy trình sản xuất sản phẩm nước chấm rong nho hương vị dầu	1	Nghiên cứu và sản xuất được sản phẩm nước chấm rong nho hương vị dầu đạt tiêu chuẩn đúng trong thực phẩm ở quy mô phòng thí nghiệm	1. Tổng quan được các nguyên liệu và phương pháp sản xuất nước chấm 2. Nghiên cứu thành phần gia vị, màu sắc nước chấm rong nho hương vị dầu. 3. Nghiên cứu tỷ lệ gia vị, và hương vị dầu 4. Đánh giá chất lượng nước chấm rong nho hương vị dầu. 5. Đề xuất quy trình sản xuất nước chấm đặc dụng cho rong nho hương vị dầu	1	Chưa có						
23	KL12-01-011	nhonhtn@fst.edu.vn	Hoàng Thị Ngọc Nhon	Nghiên cứu điều kiện tổng hợp nano đồng và xác định hoạt tính sinh học của Allophycocyanin từ rong Chaetomorpha sp.	1	Xác định được điều kiện tối ưu cho quá trình tổng hợp nano đồng Allophycocyanin từ rong Chaetomorpha sp. Xác định các hoạt tính sinh học của nano đồng Allophycocyanin từ rong Chaetomorpha sp.	+ Nghiên cứu điều kiện tạo nano đồng Allophycocyanin (APC) + Khảo sát sự ảnh hưởng tỷ lệ muối đồng sulfate + Khảo sát sự ảnh hưởng của nồng độ muối đồng sulfate + Khảo sát sự ảnh hưởng của pH + Khảo sát sự ảnh hưởng của nhiệt độ + Khảo sát sự ảnh hưởng của thời gian + Xác định một số hoạt tính sinh học của nano đồng APC	1	Đã có	Nguyễn Thị Hoài Thương	2005218084			NCKH cấp trường	
24	KL12-01-012	nhonhtn@fst.edu.vn	Hoàng Thị Ngọc Nhon	Tối ưu hóa quá trình trích ly và nghiên cứu quá trình tổng hợp nano đồng chiết xuất anthocyanin từ <i>Morus alba</i> L.	1	Xác định được điều kiện trích ly anthocyanin tối ưu và điều kiện tổng hợp nano đồng anthocyanin	1. Tối ưu hóa điều kiện trích ly anthocyanin từ <i>Morus alba</i> L. 2. Khảo sát quá trình tổng hợp nano đồng. + Khảo sát tỷ lệ muối đồng + Khảo sát pH 3. Xác định một số đặc điểm của chế phẩm nano thu được 4. Xác định một số hoạt tính của chế phẩm nano thu được	1	Đã có	Huỳnh Thị Lan Anh	2005217859			NCKH cấp trường	
25	KL12-01-013	nhonhtn@fst.edu.vn	Hoàng Thị Ngọc Nhon	Nghiên cứu điều kiện tổng hợp và xác định hoạt tính sinh học của nano bạc allophycocyanin từ rong Chaetomorpha sp.	1	Xác định được điều kiện tổng hợp và một số hoạt tính sinh học của nano bạc allophycocyanin	1. Nghiên cứu điều kiện tạo nano bạc Allophycocyanin (APC) 2. Khảo sát sự ảnh hưởng tỷ lệ bạc nitrat 3. Khảo sát sự ảnh hưởng của nồng độ bạc nitrat 4. Khảo sát sự ảnh hưởng của pH 5. Khảo sát sự ảnh hưởng của nhiệt độ 6. Khảo sát sự ảnh hưởng của thời gian 7. Xác định một số hoạt tính sinh học của nano bạc APC	1	Đã có	Ngô Thị Cẩm Thương	2005210234			NCKH cấp trường	
26	KL12-01-014	nhonhtn@fst.edu.vn	Hoàng Thị Ngọc Nhon	Tối ưu điều kiện thu nhận xác định hoạt tính sinh học của saponin từ cỏ ngũ sắc <i>Ageratum conyzoides</i> L.	1	Xác định được thông số tối ưu trích ly thu nhận saponin từ cỏ ngũ sắc. Xác định được một số hoạt tính sinh học của saponin từ cỏ ngũ sắc	- Tìm hiểu về nguyên liệu - Khảo sát quá trình trích ly rần lòng - Khảo sát quá trình trích ly có hỗ trợ vi sóng - Tối ưu hóa quá trình trích ly saponin từ cỏ ngũ sắc - Xác định hoạt tính sinh học	1	Đã có	Võ Thị Cẩm Quyên	2022210037			NCKH cấp trường	
27	KL12-01-015	nhonhtn@fst.edu.vn	Hoàng Thị Ngọc Nhon	Tối ưu điều kiện thu nhận và xác định hoạt tính sinh học của chiết xuất saponin từ kim tiền thảo <i>Desmodium styracifolium</i>	1	Xác định được thông số tối ưu trích ly thu nhận saponin từ kim tiền thảo. Xác định được một số hoạt tính sinh học của saponin từ kim tiền thảo	- Tìm hiểu về nguyên liệu - Khảo sát quá trình trích ly rần lòng - Khảo sát quá trình trích ly có hỗ trợ vi sóng - Tối ưu hóa quá trình trích ly saponin từ kim tiền thảo - Xác định hoạt tính sinh học	1	Đã có	Lê Hồng Soan	2022210039			NCKH cấp trường	
28	KL12-01-016	nhonhtn@fst.edu.vn	Hoàng Thị Ngọc Nhon	Nghiên cứu điều kiện thu nhận và xác định hoạt tính sinh học của flavonoid từ quả đào tiên (<i>Crescentia cujete</i>)	1	Xác định được thông số trích ly thu nhận flavonoid từ quả đào tiên. Xác định hoạt tính sinh học của flavonoid từ quả đào tiên	- Khảo sát quá trình trích ly hỗ trợ dung môi - Khảo sát quá trình trích ly có hỗ trợ vi sóng - Khảo sát quá trình trích ly có hỗ trợ enzyme - Tối ưu hoá điều kiện trích ly - Xác định một số hoạt tính sinh học	1	Đã có	Đào Ngọc Quỳnh Giang	2005210894			NCKH cấp trường	
29	KL12-01-017	nhonhtn@fst.edu.vn	Hoàng Thị Ngọc Nhon	Nghiên cứu điều kiện thu nhận và xác định hoạt tính sinh học của saponin từ quả đào tiên (<i>Crescentia cujete</i>)	1	Xác định được thông số trích ly thu nhận saponin từ quả đào tiên. Xác định hoạt tính sinh học của saponin từ quả đào tiên	- Khảo sát quá trình trích ly hỗ trợ dung môi - Khảo sát quá trình trích ly có hỗ trợ vi sóng - Khảo sát quá trình trích ly có hỗ trợ enzyme - Tối ưu hoá điều kiện trích ly - Xác định một số hoạt tính sinh học	1	Đã có	Lê Thị Hồng Hạnh	2005211230			NCKH cấp trường	
30	KL12-01-018	nhonhtn@fst.edu.vn	Hoàng Thị Ngọc Nhon	Nghiên cứu điều kiện thu nhận và xác định hoạt tính sinh học của polyphenol từ quả đào tiên (<i>Crescentia cujete</i>)	1	Xác định được thông số trích ly thu nhận polyphenol từ quả đào tiên. Xác định hoạt tính sinh học của polyphenol từ quả đào tiên	- Khảo sát quá trình trích ly hỗ trợ dung môi - Khảo sát quá trình trích ly có hỗ trợ vi sóng - Khảo sát quá trình trích ly có hỗ trợ enzyme - Tối ưu hoá điều kiện trích ly - Xác định một số hoạt tính sinh học	1	Đã có	Nguyễn Phi Kỳ Duyên	2005210489			NCKH cấp trường	
31	KL12-01-019	nhonhtn@fst.edu.vn	Hoàng Thị Ngọc Nhon	Nghiên cứu thu nhận và đánh giá hoạt tính kháng oxy hoá của chlorophyll từ rong <i>Ceratophyllum submersum</i>	1	Thu nhận chlorophyll từ rong <i>Ceratophyllum submersum</i> . Xác định được một số hoạt tính kháng oxy hóa của chlorophyll thu được	- Tìm hiểu về nguyên liệu - Khảo sát quá trình trích ly hỗ trợ dung môi - Khảo sát quá trình trích ly có hỗ trợ vi sóng - Khảo sát quá trình trích ly có hỗ trợ siêu âm - Tối ưu hoá điều kiện trích ly - Xác định hoạt tính kháng oxy hóa của chiết xuất chlorophyll thu nhận được	1	Đã có	Trần Việt Hưng	2005210922			NCKH cấp trường	
32	KL12-01-020	nhonhtn@fst.edu.vn	Hoàng Thị Ngọc Nhon	Nghiên cứu điều kiện thu nhận và đánh giá hoạt tính sinh học của terpenoid từ cây hương phụ <i>Cyperus esculentus</i>	1	Xác định được điều kiện thu nhận và một số hoạt tính sinh học của terpenoid từ cây hương phụ	- Khảo sát quá trình trích ly terpenoid từ hương phụ - Khảo sát ảnh hưởng của enzyme - Khảo sát ảnh hưởng của vi sóng - Khảo sát ảnh hưởng của siêu âm - Xác định các hoạt tính sinh học terpenoid từ cây hương phụ	1	Đã có	Lương Ngọc Bích Trâm	2005218106			NCKH cấp trường	

33	KL12-01-021	nhonhtn@fst.edu.vn	Hoàng Thị Ngọc Nhon	Nghiên cứu quy trình thu nhận và đánh giá hoạt tính sinh học của terpenoid từ cây hương phụ <i>Cyperus esculentus</i>	1	Xác định được điều kiện thu nhận và một số hoạt tính sinh học của terpenoid từ cây hương phụ	- Khảo sát quá trình trích ly terpenoid từ hương phụ - Khảo sát ảnh hưởng của enzyme - Khảo sát ảnh hưởng của vị sóng - Khảo sát ảnh hưởng của siêu âm - Xác định các hoạt tính sinh học terpenoid từ cây hương phụ	- Thông số tối ưu trích ly thu nhận terpenoid từ <i>Cyperus esculentus</i> - Một số hoạt tính sinh học của terpenoid từ <i>Cyperus esculentus</i>	1	Đã có	Lương Ngọc Bích Trâm	2005218106			NCKH cấp trường	
34	KL12-01-022	nhonhtn@fst.edu.vn	Hoàng Thị Ngọc Nhon	Nghiên cứu quá trình thu nhận và xác định hoạt tính sinh học của alkaloid từ lá ngũ gia bì chân chim (<i>Schefflera heptaphylla</i>)	1	Xác định được thông số trích ly thu nhận Alkaloid từ ngũ gia bì. Xác định hoạt tính sinh học của Alkaloid từ ngũ gia bì	- Tìm hiểu về nguyên liệu - Khảo sát quá trình trích ly có hỗ trợ dung môi - Khảo sát quá trình trích ly có hỗ trợ vi sóng - Khảo sát quá trình trích ly có hỗ trợ siêu âm - Xác định hoạt tính sinh học	- Thông số tối ưu trích ly thu nhận alkaloid từ lá ngũ gia bì - Một số hoạt tính sinh học của alkaloid từ lá ngũ gia bì	1	Đã có	Võ Trinh Hoàng Long	2005211328			NCKH cấp trường	
35	KL12-01-023	nhonhtn@fst.edu.vn	Hoàng Thị Ngọc Nhon	Nghiên cứu quá trình trích ly, tinh sạch Polyphenol và xác định hoạt tính sinh học của lá ngũ gia bì chân chim (<i>Schefflera heptaphylla</i>)	1	Xác định được thông số trích ly thu nhận Polyphenol từ ngũ gia bì. Xác định hoạt tính sinh học của Phenolic từ ngũ gia bì	- Tìm hiểu về nguyên liệu - Khảo sát quá trình trích ly có hỗ trợ dung môi - Khảo sát quá trình trích ly có hỗ trợ vi sóng - Khảo sát quá trình trích ly có hỗ trợ siêu âm - Xác định hoạt tính sinh học."	- Thông số tối ưu trích ly thu nhận polyphenol từ lá ngũ gia bì - Một số hoạt tính sinh học của polyphenol từ lá ngũ gia bì	1	Đã có	Tống Phan Tường Anh	2005210869			NCKH cấp trường	
36	KL12-01-024	nhonhtn@fst.edu.vn	Hoàng Thị Ngọc Nhon	Nghiên cứu quá trình trích ly, tinh sạch flavonoids và xác định hoạt tính sinh học của lá cây hồng quân (<i>Flacourtia jangomas</i>)	1	Xác định được thông số trích ly thu nhận flavonoids từ lá hồng quân. Xác định hoạt tính sinh học của flavonoids từ lá hồng quân	- Tìm hiểu về nguyên liệu - Khảo sát quá trình trích ly có hỗ trợ dung môi - Khảo sát quá trình trích ly có hỗ trợ vi sóng - Khảo sát quá trình trích ly có hỗ trợ siêu âm - Xác định hoạt tính sinh học	- Thông số tối ưu trích ly thu nhận flavonoid từ lá hồng quân - Một số hoạt tính sinh học của flavonoid từ lá hồng quân	1	Đã có	Nguyễn Công Trường	2005210584			NCKH cấp trường	
37	KL12-01-025	nhonhtn@fst.edu.vn	Hoàng Thị Ngọc Nhon	Tối ưu hóa quá trình trích ly và đánh giá hoạt tính sinh học của chiết xuất giàu Anthocyanin từ gạo nếp than <i>Oryza rufipogon</i>	1	Xác định được thông số trích ly và đánh giá hoạt tính sinh học của anthocyanin từ gạo nếp than	- Khảo sát quá trình trích ly có hỗ trợ siêu âm - Khảo sát quá trình trích ly có hỗ trợ enzyme - Tối ưu hóa quá trình trích ly anthocyanin từ gạo nếp than - Xác định một số hoạt tính sinh học của dịch chiết anthocyanin	- Thông số quá trình trích ly - Một số hoạt tính sinh học	1	Đã có	Nguyễn Lê Trâm	2005218107			NCKH cấp trường	
38	KL12-01-026	nhonhtn@fst.edu.vn	Hoàng Thị Ngọc Nhon	Nghiên cứu điều kiện thu nhận alkaloid từ rong Lagarosiphon major	1	Tìm được điều kiện thu nhận alkaloid từ rong Lagarosiphon major	- Khảo sát quá trình trích ly alkaloid có hỗ trợ của enzyme - Khảo sát quá trình trích ly alkaloid có hỗ trợ của vi sóng - Khảo sát quá trình trích ly alkaloid có hỗ trợ của siêu âm - Tối ưu điều kiện trích ly alkaloid	Thông số trích ly alkaloid Thông số tối ưu trích ly alkaloid	1	Đã có	Hồ Thị Giang	2005217906			NCKH cấp trường	
39	KL12-01-027	nhonhtn@fst.edu.vn	Hoàng Thị Ngọc Nhon	Nghiên cứu đánh giá hoạt tính sinh học của chiết xuất alkaloid từ rong Lagarosiphon major	1	Xác định được một số hoạt tính sinh học từ rong Lagarosiphon major	- Xác định hoạt tính kháng oxy hóa - Xác định hoạt tính kháng khuẩn - Xác định hoạt tính kháng nấm mốc - Xác định hoạt tính kháng viêm - Xác định hoạt tính hạ đường huyết"	Các hoạt tính sinh học của alkaloid	1	Đã có	Giang Nhật Anh	2005217858			NCKH cấp trường	
40	KL12-01-028	nhonhtn@fst.edu.vn	Hoàng Thị Ngọc Nhon	Nghiên cứu thành phần và điều kiện thu nhận chiết xuất giàu hoạt tính sinh học từ quả cau	1	Xác định được thành phần và điều kiện thu nhận chiết xuất giàu hoạt tính sinh học từ quả cau	- Tìm hiểu về nguyên liệu - Định tính các nhóm chất có hoạt tính sinh học - Định lượng các nhóm chất có hoạt tính sinh học - Khảo sát thu nhận chiết xuất giàu hoạt tính sinh học từ quả cau	- Thành phần chiết xuất từ quả cau - Điều kiện thu nhận chiết xuất giàu hoạt tính sinh học từ quả cau	1	Đã có	Nguyễn Thị Yên Phước	2005218020			NCKH cấp trường	
41	KL12-01-029	nhonhtn@fst.edu.vn	Hoàng Thị Ngọc Nhon	Xác định hoạt tính sinh học của terpenoid từ cây <i>Cyperus rotundus</i>	1	Xác định được một số hoạt tính sinh học của chiết xuất terpenoid	1. Xác định hoạt tính kháng oxy hóa 2. Xác định hoạt tính kháng khuẩn 3. Xác định hoạt tính kháng nấm mốc 4. Xác định hoạt tính kháng viêm in vitro 5. Xác định hoạt tính hạ đường huyết	- Hoạt tính sinh học của terpenoid từ cây <i>C.rotundus</i>	1	Đã có	Hoàng Ngọc Ái My	2005217971			NCKH cấp trường	
42	KL12-01-030	nhonhtn@fst.edu.vn	Hoàng Thị Ngọc Nhon	Nghiên cứu thu nhận và xác định thành phần của chiết xuất từ củ, thân, hoa của chuối hột <i>Musa balbisiana</i>	1	Xác định được các nhóm chất chất có hoạt tính sinh học và chất chính trong củ, thân, hoa của chuối hột	- Thu nhận chiết xuất các bộ phận củ, thân, hoa chuối hột - Định tính các nhóm chất có hoạt tính sinh học - Định lượng các nhóm chất - Khảo sát điều kiện trích ly thu nhận chiết xuất + Điều kiện trích ly có hỗ trợ vi sóng + Điều kiện trích ly có hỗ trợ enzyme/siêu âm - Xác định thành phần chất chính	- Điều kiện thu nhận chiết xuất củ, thân, hoa chuối hột - Thành phần của chiết xuất củ, thân, hoa chuối hột	1	Đã có	Lưu Thị Quỳnh Hoa	2005211267			NCKH cấp trường	

43	KL12-01-031	nhonhtn@fst.edu.vn	Hoàng Thị Ngọc Nhon	Nghiên cứu thu nhận và xác định thành phần của chiết xuất từ quả, vỏ, hạt của chuối hột <i>Musa balbisiana</i>	1	Xác định được các nhóm chất chất có hoạt tính sinh học và chất chính trong quả, vỏ, hạt của chuối hột	- Thu nhận chiết xuất các bộ phận quả, vỏ, hạt chuối hột - Định tính các nhóm chất có hoạt tính sinh học - Định lượng các nhóm chất - Khảo sát điều kiện trích ly thu nhận chiết xuất + Điều kiện trích ly có hỗ trợ vi sóng + Điều kiện trích ly có hỗ trợ enzyme/siêu âm - Xác định thành phần chất chính	- Điều kiện thu nhận chiết xuất quả, vỏ, hạt chuối hột - Thành phần của chiết xuất quả, vỏ, hạt chuối hột	1	Đã có	Ngô Thị Huyền Trang	2005211645			NCKH cấp trường
44	KL12-01-032	nhonhtn@fst.edu.vn	Hoàng Thị Ngọc Nhon	Nghiên cứu điều kiện thu nhận terpenoid từ cây <i>Cyperus rotundus</i>	1	Xác định được điều kiện thu nhận terpenoid từ cây <i>Cyperus rotundus</i>	1. Khảo sát quá trình trích ly terpenoid có hỗ trợ của enzyme 2. Khảo sát quá trình trích ly terpenoid có hỗ trợ của vi sóng 3. Khảo sát quá trình trích ly terpenoid có hỗ trợ của siêu âm 4. Tối ưu điều kiện trích ly terpenoid	Thông số quá trình trích ly terpenoid từ cây <i>C.rotundus</i>	1	Đã có	Nguyễn Dương Bảo Châu	2005211172			NCKH cấp trường
45	KL12-01-033	quynhhtt@fst.edu.vn	Hoàng Thị Trúc Quỳnh	Đánh giá các yếu tố ảnh hưởng trong quá trình làm giàu GABA ở hạt đậu ván nảy mầm	1	Đánh giá toàn diện tác động của các yếu tố ảnh hưởng đến hiệu quả làm giàu GABA trong quá trình nảy mầm đậu ván	- Đánh giá nguyên liệu - Khảo sát ảnh hưởng của quá trình ngâm đến hàm lượng GABA trong hạt đậu ván nảy mầm - Khảo sát ảnh hưởng của quá trình ủ đến hàm lượng GABA trong hạt đậu ván nảy mầm - Khảo sát ảnh hưởng của sóng siêu âm đến hàm lượng GABA trong hạt đậu ván nảy mầm	- Kết quả đánh giá nguyên liệu - Kết quả đánh giá ảnh hưởng của quá trình ngâm đến hàm lượng GABA trong hạt đậu ván nảy mầm - Kết quả đánh giá ảnh hưởng của quá trình ủ đến hàm lượng GABA trong hạt đậu ván nảy mầm - Kết quả đánh giá ảnh hưởng của sóng siêu âm đến hàm lượng GABA trong hạt đậu ván nảy mầm	1	Đã có	Trương Thị Mỹ Duyên	2005210907			NCKH cấp trường
46	KL12-01-034	quynhhtt@fst.edu.vn	Hoàng Thị Trúc Quỳnh	Ảnh hưởng của điều kiện ngâm ủ đến sự thay đổi thành phần kháng dinh dưỡng của hạt đậu ván nảy mầm	1	Đánh giá sự ảnh hưởng của các điều kiện ngâm ủ đến sự thay đổi thành phần kháng dinh dưỡng của hạt đậu ván nảy mầm	- Đánh giá nguyên liệu - Khảo sát ảnh hưởng của quá trình ngâm đến thành phần kháng dinh dưỡng trong hạt đậu ván nảy mầm - Khảo sát ảnh hưởng của quá trình ủ đến thành phần kháng dinh dưỡng trong hạt đậu ván nảy mầm - Khảo sát ảnh hưởng của sóng siêu âm đến thành phần kháng dinh dưỡng trong hạt đậu ván nảy mầm	- Kết quả đánh giá ảnh hưởng của quá trình ngâm đến thành phần kháng dinh dưỡng trong hạt đậu ván nảy mầm - Kết quả đánh giá ảnh hưởng của quá trình ủ đến thành phần kháng dinh dưỡng trong hạt đậu ván nảy mầm - Kết quả đánh giá ảnh hưởng của sóng siêu âm đến thành phần kháng dinh dưỡng trong hạt đậu ván nảy mầm	1	Đã có	Lê Đỗ Kim Hiếu	2005217921			NCKH cấp trường
47	KL12-02-009	quynhhtt@fst.edu.vn	Hoàng Thị Trúc Quỳnh	Nghiên cứu phát triển sản phẩm trà mầm đậu ván	2	Phát triển sản phẩm trà từ mầm hạt đậu ván	1. Cơ sở hình thành việc đề xuất đề tài/dự án PTSP 2. Phát triển các ý tưởng sản phẩm/giải pháp công nghệ khả thi 3. Thu thập, khảo sát, phân tích thông tin cho các ý tưởng sản phẩm/giải pháp công nghệ 4. Sàng lọc và chọn ý tưởng sản phẩm khả thi 5. Phát triển concept (khái niệm) sản phẩm 6. Xây dựng bản mô tả sản phẩm 7. Xây dựng các chỉ tiêu chất lượng, thông số mục tiêu sản phẩm 8. Xây dựng các phương án quy trình nghiên cứu, thử nghiệm 9. Lập kế hoạch nghiên cứu, thử nghiệm, hoàn thiện sản phẩm	1. Báo cáo cơ sở hình thành việc đề xuất đề tài/dự án PTSP 2. Tổng hợp các ý tưởng sản phẩm/giải pháp công nghệ khả thi 3. Kết quả thu thập, khảo sát, phân tích thông tin cho các ý tưởng sản phẩm/giải pháp công nghệ 4. Kết quả sàng lọc và ý tưởng sản phẩm khả thi 5. Mô tả concept (khái niệm) sản phẩm 6. Bản mô tả sản phẩm 7. Các chỉ tiêu chất lượng, thông số mục tiêu sản phẩm 8. Các phương án quy trình nghiên cứu, thử nghiệm 9. Kế hoạch nghiên cứu, thử nghiệm, hoàn thiện sản phẩm	1	Chưa có				NCKH cấp trường	
48	KL12-02-010	quynhhtt@fst.edu.vn	Hoàng Thị Trúc Quỳnh	Nghiên cứu phát triển sản phẩm mì sợi để tiêu hóa từ hạt đậu ván nảy mầm	2	Phát triển sản phẩm mì sợi để tiêu hóa từ hạt đậu ván nảy mầm	1. Cơ sở hình thành việc đề xuất đề tài/dự án PTSP 2. Phát triển các ý tưởng sản phẩm/giải pháp công nghệ khả thi 3. Thu thập, khảo sát, phân tích thông tin cho các ý tưởng sản phẩm/giải pháp công nghệ 4. Sàng lọc và chọn ý tưởng sản phẩm khả thi 5. Phát triển concept (khái niệm) sản phẩm 6. Xây dựng bản mô tả sản phẩm 7. Xây dựng các chỉ tiêu chất lượng, thông số mục tiêu sản phẩm 8. Xây dựng các phương án quy trình nghiên cứu, thử nghiệm 9. Lập kế hoạch nghiên cứu, thử nghiệm, hoàn thiện sản phẩm	1. Báo cáo cơ sở hình thành việc đề xuất đề tài/dự án PTSP 2. Tổng hợp các ý tưởng sản phẩm/giải pháp công nghệ khả thi 3. Kết quả thu thập, khảo sát, phân tích thông tin cho các ý tưởng sản phẩm/giải pháp công nghệ 4. Kết quả sàng lọc và ý tưởng sản phẩm khả thi 5. Mô tả concept (khái niệm) sản phẩm 6. Bản mô tả sản phẩm 7. Các chỉ tiêu chất lượng, thông số mục tiêu sản phẩm 8. Các phương án quy trình nghiên cứu, thử nghiệm 9. Kế hoạch nghiên cứu, thử nghiệm, hoàn thiện sản phẩm	1	Chưa có				NCKH cấp trường	

49	KL12-03-001	quynhhtt@fst.edu.vn	Hoàng Thị Trúc Quỳnh	Xây dựng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo ISO 22000 và ISO/TS 22002-2 cho quy trình sản xuất bánh trung thu tại công ty TNHH Aeon Việt Nam	3	Xây dựng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo ISO 22000 và ISO/TS 22002-2 cho quy trình sản xuất bánh trung thu tại công ty TNHH Aeon Việt Nam	<ul style="list-style-type: none"> - Mô tả cơ sở (qui mô cơ sở, sơ đồ tổ chức, mặt bằng, lĩnh vực hoạt động, sản phẩm, các thị trường chính...) - Xây dựng các chương trình tiên quyết (vệ sinh cá nhân, vệ sinh khu chế biến và trung bày sản phẩm, kiểm soát động vật gây hại, xử lý rác thải) - Xây dựng kế hoạch kiểm soát mối nguy - Thủ tục xử lý sản phẩm không phù hợp - Thủ tục xử lý sự cố, ứng phó tình huống khẩn cấp - Xây dựng kế hoạch và chương trình đào tạo 	1	Chưa có						
50	KL12-03-002	quynhhtt@fst.edu.vn	Hoàng Thị Trúc Quỳnh	Xây dựng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo ISO 22000 và ISO/TS 22002-2 cho quy trình sản xuất nho khô tại công ty Sunraysia	3	Xây dựng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo ISO 22000 và ISO/TS 22002-2 cho quy trình sản xuất nho khô tại công ty Sunraysia	<ul style="list-style-type: none"> - Mô tả cơ sở (qui mô cơ sở, sơ đồ tổ chức, mặt bằng, lĩnh vực hoạt động, sản phẩm, các thị trường chính...) - Xây dựng các chương trình tiên quyết (vệ sinh cá nhân, vệ sinh khu chế biến và trung bày sản phẩm, kiểm soát động vật gây hại, xử lý rác thải) - Xây dựng kế hoạch kiểm soát mối nguy - Thủ tục xử lý sản phẩm không phù hợp - Thủ tục xử lý sự cố, ứng phó tình huống khẩn cấp - Xây dựng kế hoạch và chương trình đào tạo 	1	Chưa có						
51	KL12-01-035	dunght1@fst.edu.vn	Huỳnh Thị Lê Dung	Nghiên cứu quy trình sản xuất và đánh giá chất lượng trà lá dâu tằm (Morus alba L.) đóng chai	1	Đưa ra quy trình sản xuất và đánh giá chất lượng sản phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát thành phần hóa học của lá dâu tằm; - Khảo sát tỷ lệ % các loại nguyên liệu; - Khảo sát dung môi trích ly; - Khảo sát tỷ lệ nguyên liệu/dung môi; - Khảo sát thời gian trích ly; - Khảo sát nhiệt độ trích ly; - Khảo sát quá trình phơi trộn; - Khảo sát quá trình xử lý nhiệt; - Đánh giá chất lượng sản phẩm 	2	Đã có	Huỳnh Thị Phụng	2005210454	Nguyễn Thị Minh Anh	2005210178		
52	KL12-01-036	dunght1@fst.edu.vn	Huỳnh Thị Lê Dung	Nghiên cứu quy trình sản xuất và đánh giá một số đặc tính của bột lá dâu tằm (Morus alba L.)	1	Đưa ra quy trình sản xuất và đánh giá được một số đặc tính của bột lá dâu tằm	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát thành phần hóa học của nguyên liệu; - Khảo sát quá trình xử lý nguyên liệu; - Khảo sát quá trình sấy bằng phương pháp sấy đối lưu; - Khảo sát quá trình sấy bằng phương pháp sấy nhiệt độ thấp; - Khảo sát quá trình sấy bằng phương pháp sấy thăng hoa; - Đánh giá các chỉ tiêu hoá lý sản phẩm; - Đánh giá các đặc tính sinh học - Đánh giá cảm quan chất lượng sản phẩm* 	2	Đã có	Lê Hoài Hào	2005210213	Lý Tô Quỳnh	2005218033		
53	KL12-01-037	dunght1@fst.edu.vn	Huỳnh Thị Lê Dung	Nghiên cứu quy trình sản xuất Puree trái cây có đặc hương cam	1	Đưa ra quy trình sản xuất Puree trái cây có đặc hương cam	<ul style="list-style-type: none"> - Phân tích thành phần hóa học các loại nguyên liệu; - Khảo sát tỷ lệ % các loại nguyên liệu; - Khảo sát nhiệt độ cô đặc ở áp suất thường; - Khảo sát thời gian cô đặc ở áp suất thường; - Khảo sát nhiệt độ cô đặc chân không; - Khảo sát thời gian cô đặc chân không; - Khảo sát quá trình thanh trùng; - Đánh giá chất lượng sản phẩm 	2	Chưa có						
54	KL12-01-038	dunght1@fst.edu.vn	Huỳnh Thị Lê Dung	Nghiên cứu quy trình sản xuất Smoothie rau củ quả	1	Đưa ra quy trình sản xuất Smoothie rau củ quả	<ul style="list-style-type: none"> - Phân tích thành phần hóa học các loại nguyên liệu - Khảo sát tỷ lệ % các loại nguyên liệu - Khảo sát quá trình phơi trộn - Khảo sát quá trình đông hóa - Khảo sát quá trình thanh trùng - Đánh giá chất lượng sản phẩm 	2	Chưa có						

55	KL12-01-039	hoangquan2606@gm	Lâm Hoàng Quân	Ứng dụng hoạt tính kháng oxy hóa và hoạt tính kháng vi sinh vật của cao chiết hoa búp giấm (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.) trong bảo quản lap xường bò	1	Ứng dụng hoạt tính kháng oxy hóa và hoạt tính kháng vi sinh vật của cao chiết hoa búp giấm (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.) trong bảo quản lap xường bò	<p>Khảo sát các chỉ số hóa lý của sản phẩm lap xường bò có bổ sung cao chiết hoa búp giấm (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.): pH, chỉ số peroxide và chỉ số acid trong thời gian bảo quản</p> <p>Khảo sát các chỉ tiêu vi sinh vật của sản phẩm lap xường bò có bổ sung cao chiết hoa búp giấm (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.) theo QCVN 8-3:2011/BYT; TPC, <i>Salmonella</i> spp., <i>E. coli</i> và <i>Campylobacter</i> spp. trong thời gian bảo quản</p> <p>Khảo sát tỷ lệ phối trộn cao chiết vào sản phẩm và đánh giá cảm quan sản phẩm lap xường bò có bổ sung cao chiết hoa búp giấm (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.)</p> <p>Nghiên cứu hạn sử dụng của sản phẩm lap xường bò có bổ sung cao chiết hoa búp giấm (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.)</p>	1	Đã có	Tiêu Đình Tấn Khoa	2022210303				
56	KL12-01-040	hoangquan2606@gm	Lâm Hoàng Quân	Ứng dụng hoạt tính kháng oxy hóa và hoạt tính kháng vi sinh vật của cao chiết hoa búp giấm (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.) trong bảo quản trứng ngậm ần liền	1	Ứng dụng hoạt tính kháng oxy hóa và hoạt tính kháng vi sinh vật của cao chiết hoa búp giấm (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.) trong bảo quản trứng ngậm ần liền	<p>Khảo sát các chỉ số hóa lý của sản phẩm trứng ngậm ần liền có bổ sung cao chiết hoa búp giấm (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.): pH, chỉ số acid và H2S trong thời gian bảo quản</p> <p>Khảo sát các chỉ tiêu vi sinh vật của sản phẩm trứng ngậm ần liền có bổ sung cao chiết hoa búp giấm (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.): <i>Salmonella</i> spp., <i>Enterobacteriaceae</i>, <i>Listeria</i> spp. và <i>Campylobacter</i> spp. trong thời gian bảo quản</p> <p>Khảo sát tỷ lệ phối trộn cao chiết vào sản phẩm và đánh giá cảm quan sản phẩm trứng ngậm ần liền có bổ sung cao chiết hoa búp giấm (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.)</p> <p>Nghiên cứu hạn sử dụng của sản phẩm trứng ngậm ần liền có bổ sung cao chiết hoa búp giấm (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.)</p>	1	Đã có	Phan Lê Thị Kiều Nga	2022210056				
57	KL12-01-041	hoangquan2606@gm	Lâm Hoàng Quân	Khảo sát hoạt tính kháng <i>C. jejuni</i> và <i>C. coli</i> của một vài loại tinh dầu và ứng dụng vào quá trình vệ sinh bàn tay và vệ sinh dụng cụ chế biến trong nhà máy chế biến gà	1	Khảo sát hoạt tính kháng <i>C. jejuni</i> và <i>C. coli</i> của một vài loại tinh dầu và ứng dụng vào quá trình vệ sinh bàn tay và vệ sinh dụng cụ chế biến trong nhà máy chế biến gà	<p>Khảo sát hoạt tính kháng <i>C. jejuni</i> và <i>C. coli</i> của một vài loại tinh dầu</p> <p>Khảo sát hoạt tính kháng <i>C. jejuni</i> và <i>C. coli</i> của dung dịch vệ sinh có bổ sung tinh dầu</p> <p>Khảo sát thực nghiệm hiệu quả kháng <i>C. jejuni</i> và <i>C. coli</i> của dung dịch vệ sinh có bổ sung tinh dầu trong quá trình vệ sinh bàn tay của người lao động trong nhà máy chế biến gà</p> <p>Khảo sát thực nghiệm hiệu quả kháng <i>C. jejuni</i> và <i>C. coli</i> của dung dịch vệ sinh có bổ sung tinh dầu trong quá trình vệ sinh dụng cụ chế biến trong nhà máy chế biến gà</p>	2	Đã có	Lê Đồng Nguyệt Vy	2005225998	Trần Quỳnh Bảo An	2005220274		
58	KL12-01-042	dungld@fst.edu.vn	Lê Doãn Dũng	Nghiên cứu ảnh hưởng của quá trình rửa đến đặc tính cấu trúc của surimi từ cá Trác đuôi ngắn (<i>Priacanthus macracanthus</i>)	1	Xác định được ảnh hưởng của thời gian rửa, nồng độ muối, acid acetic, tỷ lệ nước/nguyên liệu đến chất lượng surimi từ cá Trác đuôi ngắn	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát chất lượng nguyên liệu - Khảo sát lựa chọn nồng độ muối NaCl phù hợp trong quá trình rửa - Khảo sát lựa chọn nồng độ acid acetic phù hợp trong quá trình rửa - Khảo sát tỷ lệ nước rửa/nguyên liệu phù hợp trong quá trình rửa - Khảo sát lựa chọn thời gian rửa phù hợp - Đánh giá chất lượng surimi 	2	Chưa có						
59	KL12-01-043	dungld@fst.edu.vn	Lê Doãn Dũng	Nghiên cứu ảnh hưởng của phụ gia đến đặc tính cấu trúc của surimi từ cá Trác đuôi ngắn (<i>Priacanthus macracanthus</i>)	1	Xác định được ảnh hưởng của tinh bột, sorbitol, polyphosphate và gelatin đến chất lượng surimi từ cá Trác đuôi ngắn	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát lựa chọn tỷ lệ bổ sung tinh bột phù hợp trong quá trình phối trộn - Khảo sát lựa chọn tỷ lệ bổ sung sorbitol phù hợp trong quá trình phối trộn - Khảo sát lựa chọn tỷ lệ bổ sung muối polyphosphate phù hợp trong quá trình phối trộn - Khảo sát lựa chọn tỷ lệ bổ sung gelatin phù hợp trong quá trình phối trộn - Khảo sát thời gian nghiền giã - Đánh giá chất lượng sản phẩm 	2	Chưa có						
60	KL12-01-044	dungld@fst.edu.vn	Lê Doãn Dũng	Nghiên cứu quy trình sản xuất chả mực từ surimi cá Mối thường	1	Đề xuất được quy trình sản xuất chả mực từ surimi cá mối thường	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát tỷ lệ mực tươi bổ sung - Khảo sát tỷ lệ mỡ heo bổ sung - Khảo sát tỷ lệ tinh bột bổ sung - Khảo sát tỷ lệ muối NaCl bổ sung - Khảo sát thời gian quết - Đánh giá chất lượng sản phẩm 	2	Chưa có						

61	KL12-01-045	dungld@fst.edu.vn	Lê Doãn Dũng	Nghiên cứu quy trình sản xuất chá cá thát lát từ surimi cá mỗi thường	1	Đề xuất được quy trình sản xuất chá cá thát lát từ surimi cá mỗi thường	- Khảo sát tỷ lệ thit cá thát lát bỏ sung - Khảo sát tỷ lệ mỡ heo bỏ sung - Khảo sát tỷ lệ tinh bột bỏ sung - Khảo sát tỷ lệ muối NaCl bỏ sung - Khảo sát thời gian quết - Đánh giá chất lượng sản phẩm	- Bộ số liệu và hình ảnh về kết quả khảo sát - Quy trình sản xuất chá cá thát lát từ surimi cá mỗi thường - Báo cáo luận văn tốt nghiệp	2	Chưa có									
62	KL12-01-046	dungld@fst.edu.vn	Lê Doãn Dũng	Nghiên cứu quy trình sản xuất chá tôm mô phỏng từ surimi cá mỗi thường (Saurida tumbil Bloch, 1795)	1	Đề xuất được quy trình sản xuất chá tôm mô phỏng từ surimi cá mỗi thường	- Khảo sát tỷ lệ thit tôm bỏ sung - Khảo sát tỷ lệ mỡ lợn bỏ sung - Khảo sát tỷ lệ NaCl bỏ sung - Khảo sát tỷ lệ tinh bột bỏ sung - Khảo sát thời gian quết - Đánh giá chất lượng sản phẩm	- Bộ số liệu và hình ảnh về kết quả khảo sát - Quy trình sản xuất chá tôm từ surimi cá mỗi thường - Báo cáo luận văn tốt nghiệp	2	Chưa có									
63	KL12-02-011	dungld@fst.edu.vn	Lê Doãn Dũng	Nghiên cứu phát triển sản phẩm bánh trung thu từ đường ăn kiêng isomalt	2	Hoàn thiện quy trình sản xuất sản phẩm bánh trung thu từ đường ăn kiêng isomalt phù hợp nhu cầu thị trường	(1) Khảo sát, phân tích để xác định tính khả thi của các ý tưởng về phương diện thị trường và chọn phương án sản phẩm khả thi nhất. (2) Xây dựng bảng mô tả sản phẩm, chỉ tiêu chất lượng, thông số mục tiêu của sản phẩm. (3) Xây dựng và lập kế hoạch cho các phương án nghiên cứu thử nghiệm, hoàn thiện sản phẩm. (4) Tiến hành nghiên cứu thử nghiệm sản phẩm: - Khảo sát nguyên liệu - Khảo sát tỷ lệ đường isomalt trong vỏ bánh - Khảo sát tỷ lệ đường isomalt trong nhân bánh - Khảo sát nhiệt độ, thời gian nướng (5) Hoàn thiện sản phẩm. (6) Chọn thiết bị cho quá trình sản xuất sản phẩm. (7) Xây dựng TCCS và nhân cho sản phẩm dự kiến.	- Bộ số liệu về các nội dung khảo sát - Quy trình sản xuất phù hợp với nhu cầu thị trường - Bảng TCCS sản phẩm - Báo cáo khóa luận tốt nghiệp	2	Đã có	Nguyễn Thị Kim Ngân	2005210749	Hồ Thị Minh Tâm	2005210795					
64	KL12-01-047	duyInd@fst.edu.vn	Lê Nguyễn Doan Duy	Nghiên cứu đánh giá khả năng tạo cấu trúc từ dịch Aquafaba đậu tày để thay thế lòng trắng trứng trong sản xuất thực phẩm	1	Xác định điều kiện thu nhận và đánh giá khả năng tạo cấu trúc của dịch Aquafaba từ đậu tày trắng nhằm ứng dụng thay thế trứng trong sản xuất thực phẩm	(1) Khảo sát nguyên liệu nhằm chuẩn hóa nguyên liệu (2) Khảo sát các thông số trong quá trình thu nhận, để tạo ra dịch Aquafaba phù hợp (3) Khảo sát tỷ lệ Aquafaba phù hợp trong quy trình bỏ sung vào thực phẩm, tỷ lệ phụ gia ảnh hưởng đến khả năng tạo bọt của Aquafaba (4) Kiểm tra độ bền của bọt khí Aquafaba so với lòng trắng trứng	(1) Quy trình và các thông số cần thiết nhằm thu hồi dịch aquafaba từ đậu tày phù hợp với mục tiêu tạo cấu trúc thay thế trứng (2) Điều kiện bỏ sung phụ gia và điều kiện tạo bọt khí có dịch aquafaba tham gia vào thành phần thực phẩm	1	Đã có	Nguyễn Thị Kim Ngân	2005210240							
65	KL12-01-048	duyInd@fst.edu.vn	Lê Nguyễn Doan Duy	Nghiên cứu khả năng tạo cấu trúc từ dịch Aquafaba đậu tày để thay thế lòng trắng trứng trong sản xuất bánh bông lan thuận chay	1	Xác định điều kiện thu nhận và đánh giá khả năng tạo cấu trúc của dịch Aquafaba từ đậu tày trắng nhằm ứng dụng thay thế trứng trong sản xuất bánh bông lan thuận chay	(1) Khảo sát nguyên liệu nhằm chuẩn hóa nguyên liệu (2) Khảo sát các thông số trong quá trình thu nhận, để tạo ra dịch Aquafaba phù hợp (3) Đánh giá cấu trúc bánh bông lan khi thay thế lòng trắng trứng bằng dịch Aquafaba (4) Xây dựng quy trình công nghệ sản xuất bánh bông lan thuận chay	(1) Quy trình và các thông số cần thiết nhằm thu hồi dịch aquafaba từ đậu tày phù hợp với mục tiêu tạo cấu trúc thay thế trứng (2) Điều kiện bỏ sung phụ gia và điều kiện tạo bọt khí có dịch aquafaba tham gia vào thành phần thực phẩm	1	Đã có	Nguyễn Tất Phú	2005210535							
66	KL12-01-049	duyInd@fst.edu.vn	Lê Nguyễn Doan Duy	Nghiên cứu và đánh giá sự ảnh hưởng của điều kiện tồn trữ dầu hạt thanh long và đề xuất phương pháp bảo quản	1	Khảo sát và đánh giá nguyên nhân dẫn đến sự hư hỏng của dầu hạt thanh long, xây dựng mô hình động học và đề ra phương pháp bảo quản	(1) Xác định các đặc tính hóa lý của dầu (AV, PV, IV, hàm lượng nước, chất bay hơi) ở các phương pháp trích ly khác nhau (2) Xác định thành phần các acid béo của các mẫu dầu (3) Tiến hành đánh giá sự biến đổi của các đặc tính hóa lý của dầu trong môi trường gia tốc nhiệt (4) Xây dựng mô hình động học nhằm có thể xác định thời gian tồn trữ của dầu	Đặc điểm của quá trình biến đổi dầu hạt thanh long, để ra biện pháp bảo quản phù hợp	1	Đã có	Phạm Ngọc Thủy Vy	2005211084							
67	KL12-01-050	duyInd@fst.edu.vn	Lê Nguyễn Doan Duy	Nghiên cứu và đánh giá sự ảnh hưởng của điều kiện tồn trữ dầu hạt thanh long và đề xuất phương pháp bảo quản	1	Khảo sát và đánh giá nguyên nhân dẫn đến sự hư hỏng của dầu hạt thanh long, xây dựng mô hình động học và đề ra phương pháp bảo quản	(1) Xác định các đặc tính hóa lý của dầu (AV, PV, IV, hàm lượng nước, chất bay hơi) ở các phương pháp trích ly khác nhau (2) Xác định thành phần các acid béo của các mẫu dầu (3) Tiến hành đánh giá sự biến đổi của các đặc tính hóa lý của dầu trong môi trường gia tốc nhiệt (4) Khảo sát các biện pháp tồn trữ khác nhau (vật lý, hóa học, ...)	Phương trình động học của quá trình biến đổi dầu hạt thanh long, để ra biện pháp bảo quản phù hợp	1	Đã có	Lê Ngọc Dung	2005210109							
68	KL12-02-012	anhld@fst.edu.vn	Lê Quỳnh Anh	Nghiên cứu quy trình sản xuất trà lá tre đóng chai	2	Xây dựng được QTSX trà đóng chai từ lá tre nhằm tạo ra một thức uống giàu polyphenol có lợi cho sức khỏe, tiện lợi cho người sử dụng và phù hợp với thị hiếu của người tiêu dùng mục tiêu.	1. Chiến lược phát triển sản phẩm: đánh giá tiềm năng, định hình sản phẩm (concept, mô tả sản phẩm, thông số thiết kế) 2. Thử nghiệm QTSX: khảo sát thông số các công đoạn chính bao gồm: xử lý nguyên liệu, trích ly, phối trộn 3. Đánh giá chất lượng sản phẩm 4. Thiết kế bao bì, xây dựng TCCS cho sản phẩm	1. Sản phẩm được 70% khách hàng mục tiêu chấp nhận (thích) về tính chất cảm quan 2. Sản phẩm có hàm lượng polyphenol đạt yêu cầu theo QCVN/TCVN 3. Sản phẩm giữ được tối thiểu 1 tháng (trong điều kiện thực hiện KLTN)	2	Đã có	Trương Cao Bảo Khuyên	2005210468	Nguyễn Thị Anh Thị	2005210529					

69	KL12-01-051	anhq@fst.edu.vn	Lê Quỳnh Anh	Thử nghiệm invitro dịch chiết lá tre với các enzyme tiêu hóa	1	Khảo sát hàm lượng Phenolic thay đổi bởi các enzyme tiêu hóa	1. Tổng quan tình hình nghiên cứu 2. Tổng quan nguyên liệu 3. Phân tích hàm lượng tổng phenolic có trong dịch chiết 4. Khảo sát tác động của enzyme α -amylase 5. Khảo sát tác động của enzyme pepsin 6. Khảo sát tác động của enzyme pancreatin 7. Khảo sát tác động của bile salt	1. Tổng quan cơ sở thực hiện đề tài 2. Có thông số hàm lượng phenolic trước và sau khi bị tác động bởi các enzyme tiêu hóa 3. Đánh giá khả năng hấp thụ phenolic	2	Chưa có							
70	KL12-01-052	hangltn@fst.edu.vn	Lê Thị Thuý Hằng	Nghiên cứu điều kiện thu nhận cao chiết nấm Hàu Thủ và ứng dụng làm trà túi lọc	1	Xác định được điều kiện thu nhận cao chiết và ứng dụng làm trà túi lọc	Lựa chọn nguyên liệu thu nhận cao chiết Khảo sát nồng độ dung môi Khảo sát tỉ lệ nguyên liệu và dung môi Khảo sát thời gian xử lý dung môi Khảo sát nhiệt độ trích ly Đánh giá hoạt tính kháng oxy hoá của cao chiết Ứng dụng sản xuất trà túi lọc (tỉ lệ phối trộn đường, hương liệu...) Đánh giá sản phẩm trà túi lọc	- Điều kiện thu nhận dịch chiết phù hợp và Khả năng kháng oxy hoá của dịch chiết - Ứng dụng cao chiết làm trà túi lọc	1	Đã có	Lê Thị Diệu	2005217888	12DHTP09				
71	KL12-01-053	hangltn@fst.edu.vn	Lê Thị Thuý Hằng	Nghiên cứu quy trình sản xuất nước mắm chay từ chân nầm hương bằng phé phẩm nông nghiệp	1	Xác định được quy trình sản xuất nước mắm từ chân nầm hương	• Khảo sát thành phần hóa học của nguyên liệu; • Khảo sát quá trình xử lý nguyên liệu với enzyme/phé phẩm • Khảo sát công thức tỷ lệ phối trộn • Khảo sát thời gian lên men; • Đánh giá các chỉ tiêu hoá lý sản phẩm; • Đánh giá cảm quan chất lượng sản phẩm	Quy trình sản xuất nước mắm từ chân nầm hương	2	Chưa có							
72	KL12-01-054	hangltn@fst.edu.vn	Lê Thị Thuý Hằng	Nghiên cứu lên men rượu nếp cẩm từ đế nầm Đông Trùng Hạ Thảo	1	Nghiên cứu điều kiện lên men Rượu nếp cẩm từ đế nầm Đông Trùng Hạ Thảo	• Khảo sát thành phần hóa học của nguyên liệu; • Khảo sát quá trình xử lý nguyên liệu • Khảo sát công thức tỷ lệ phối trộn • Khảo sát thời gian lên men; • Đánh giá các chỉ tiêu hoá lý sản phẩm; • Đánh giá cảm quan chất lượng sản phẩm"	Quy trình lên men rượu nếp cẩm từ đế nầm Đông Trùng Hạ Thảo	2	Chưa có							
73	KL12-01-055	trietnda@fst.edu.vn	Ngô Duy Anh Triết	Nghiên cứu thu nhận dịch thủy phân tảo spirulina bằng enzyme	1	Quy trình thu nhận dịch thủy phân từ tảo spirulina bằng enzyme	1. Khảo sát quá trình xử lý nguyên liệu 2. Khảo sát quá trình thu nhận protein từ spirulina 3. Khảo sát nhiệt độ thủy phân 4. Khảo sát pH thủy phân 5. Khảo sát thời gian thủy phân 6. Khảo sát tỷ lệ Enzyme/cơ chất 7. Đánh giá hoạt tính của dịch thủy phân	- Quy trình thu nhận dịch thủy phân protein từ tảo spirulina với các thông số kỹ thuật phù hợp - Dịch thủy phân từ protein tảo spirulina	2	Chưa có							
74	KL12-01-056	trietnda@fst.edu.vn	Ngô Duy Anh Triết	Nghiên cứu ứng dụng dịch thủy phân tảo spirulina trong sản xuất mayonaise	1	Xây dựng được quy trình sản xuất mayonaise bổ sung dịch thủy phân từ spirulina	1. Khảo sát quá trình xử lý nguyên liệu 2. Thu nhận protein từ tảo spirulina 3. Thủy phân protein từ tảo spirulina 4. Khảo sát quy trình sản xuất mayonaise 5. Khảo sát tỷ lệ bổ sung dịch thủy phân từ tảo spirulina 6. Đánh giá hoạt tính và chất lượng của sản phẩm	- Quy trình sản xuất mayonaise bổ sung dịch tảo spirulina với các thông số kỹ thuật phù hợp - Sản phẩm mayonaise bổ sung dịch tảo spirulina	2	Chưa có							
75	KL12-01-057	trietnda@fst.edu.vn	Ngô Duy Anh Triết	Nghiên cứu ứng dụng dịch thủy phân tảo spirulina trong sản xuất nước ép trái cây hỗn hợp	1	Xây dựng được quy trình sản xuất nước ép trái cây hỗn hợp bổ sung dịch thủy phân từ spirulina	1. Khảo sát quá trình xử lý nguyên liệu 2. Thu nhận protein từ tảo spirulina 3. Thủy phân protein từ tảo spirulina 4. Khảo sát quy trình sản xuất nước ép trái cây hỗn hợp 5. Khảo sát tỷ lệ bổ sung dịch thủy phân từ tảo spirulina 6. Đánh giá hoạt tính và chất lượng của sản phẩm	- Quy trình sản xuất nước ép trái cây hỗn hợp bổ sung dịch tảo spirulina với các thông số kỹ thuật phù hợp - Sản phẩm nước ép trái cây hỗn hợp bổ sung dịch tảo spirulina	2	Chưa có							
76	KL12-01-058	trietnda@fst.edu.vn	Ngô Duy Anh Triết	Nghiên cứu ứng dụng dịch thủy phân tảo spirulina trong sản xuất soup dinh dưỡng	1	Xây dựng được quy trình sản xuất soup dinh dưỡng bổ sung dịch thủy phân từ spirulina	1. Khảo sát quá trình xử lý nguyên liệu 2. Thu nhận protein từ tảo spirulina 3. Thủy phân protein từ tảo spirulina 4. Khảo sát quy trình sản xuất soup dinh dưỡng 5. Khảo sát tỷ lệ bổ sung dịch thủy phân từ tảo spirulina 6. Đánh giá hoạt tính và chất lượng của sản phẩm	- Quy trình sản xuất soup dinh dưỡng bổ sung dịch tảo spirulina với các thông số kỹ thuật phù hợp - Sản phẩm soup dinh dưỡng bổ sung dịch tảo spirulina	2	Chưa có							
77	KL12-02-013	trietnda@fst.edu.vn	Ngô Duy Anh Triết	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất bột rắc com bổ sung tảo spirulina	2	Xây dựng được quy trình sản xuất bột rắc com bổ sung tảo spirulina	1. Hình thành ý tưởng 2. Khảo sát thị trường, xây dựng khái niệm sản phẩm và mô tả sản phẩm 3. Xây dựng quy trình công nghệ (dự kiến), lựa chọn công nghệ, thiết bị 4. Khảo sát các thông số công nghệ 5. Thiết kế bao bì sản phẩm 6. Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở 7. Đánh giá chất lượng sp 8. Lập hồ sơ công bố sản phẩm	- Quy trình sản xuất bột rắc com bổ sung dịch tảo spirulina với các thông số kỹ thuật phù hợp - Sản phẩm bột rắc com bổ sung dịch tảo spirulina	2	Chưa có							
78	K12-03-003	trietnda@fst.edu.vn	Ngô Duy Anh Triết	Xây dựng hệ thống HACCP (TCVN 5603:2023) cho quy trình sản xuất thực phẩm từ chọn (không áp dụng cho nhà máy CBTS)	3	Xây dựng được hệ thống HACCP (TCVN 5603:2023) cho quy trình sản xuất thực phẩm	1. Mô tả thực trạng và đánh giá các điều kiện hiện tại của cơ sở, cách thức quản lý ATPP tại cơ sở 2. Xây dựng chương trình tiên quyết GHP 3. Xây dựng kế hoạch quản lý an toàn thực phẩm theo HACCP (TCVN 5603:2023) 4. Xây dựng quy trình xử lý sản phẩm không phù hợp 5. Xây dựng bảng các tiêu chí (checklist) đánh giá nội bộ	Bộ tài liệu hướng dẫn thực hiện quản lý ATPP theo tiêu chuẩn HACCP (TCVN 5603:2023) cho cơ sở sản xuất thực phẩm	1	Chưa có							

79	K12-03-004	trietnda@fst.edu.vn	Ngô Duy Anh Triết	Xây dựng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000:2018 cho quy trình sản xuất tự chọn	3	Xây dựng được hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000:2018 cho quy trình sản xuất	1. Mô tả thực trạng và đánh giá các điều kiện hiện tại của cơ sở, cách thức quản lý ATP tại cơ sở 2. Xây dựng các PRPs (theo ISO 22002-1) đặc thù 3. Phân tích mối nguy, 4. Xác định các CCPs và OPRPs 5. Xây dựng kế hoạch kiểm soát mối nguy theo tiêu chuẩn ISO 22000:2018 6. Xây dựng quy trình xử lý sản phẩm không phù hợp 7. Xây dựng quy trình thu hồi/ triệu hồi sản phẩm 8. Xây dựng quy trình xử lý sự cố, ứng phó tình huống khẩn cấp 9. Xây dựng bảng các tiêu chí (checklist) đánh giá nội bộ	Bộ tài liệu hướng dẫn thực hiện quản lý ATP theo tiêu chuẩn TCVN ISO 22000:2018 cho cơ sở sản xuất thực phẩm	1	Đã có	Lê Thanh Ngọc Bích	2022210094				
80	K12-03-005	trietnda@fst.edu.vn	Ngô Duy Anh Triết	Xây dựng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm FSSC 22000 (phiên bản 6) cho quy trình tự chọn	3	Xây dựng được hệ thống quản lý an toàn thực phẩm FSSC 22000 (phiên bản 6) cho quy trình sản xuất thực phẩm	1. Mô tả cơ sở (qui mô cơ sở, sơ đồ tổ chức, mặt bằng, lĩnh vực hoạt động, sản phẩm, các thị trường chính...) 2. Xây dựng các chương trình tiên quyết (vệ sinh cá nhân, vệ sinh nhà xưởng, kiểm soát động vật gây hại, xử lý rác thải) 3. Xây dựng kế hoạch kiểm soát mối nguy 4. Thủ tục phòng ngừa và kiểm soát các chất gây đi ứng 5. Xây dựng kế hoạch phòng ngừa gian lận thực phẩm 6. Xây dựng kế hoạch phòng vệ thực phẩm 7. Xây dựng quy trình xử lý sản phẩm không phù hợp 8. Xây dựng bảng các tiêu chí (checklist) đánh giá nội bộ	Bộ tài liệu hướng dẫn thực hiện quản lý ATP theo tiêu chuẩn FSSC 22000 (phiên bản 6.0) cho cơ sở sản xuất thực phẩm	2	Đã có	Dương Văn Tiến	2022218362	Nguyễn Tâm	2022218321		
81	K12-03-006	trietnda@fst.edu.vn	Ngô Duy Anh Triết	Xây dựng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn FSSC 22000 V6.0 cho quy trình sản xuất pate thịt heo	3	Xây dựng được hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn FSSC 22000 V6.0 cho quy trình sản xuất pate thịt heo	1. Mô tả thực trạng cơ sở (qui mô cơ sở, sơ đồ tổ chức, sơ đồ mặt bằng, sản phẩm, quy trình sản xuất,...) 2. Xây dựng các chương trình tiên quyết (theo ISO 22002-1) 3. Xây dựng kế hoạch kiểm soát an toàn thực phẩm (theo 12 bước HACCP và các yêu cầu bổ sung của FSSC 22000 V6.0) 4. Xây dựng kế hoạch phòng ngừa gian lận thực phẩm	Bộ tài liệu hướng dẫn thực hiện quản lý ATP theo tiêu chuẩn FSSC 22000 (phiên bản 6.0) cho cơ sở sản xuất thực phẩm	1	Đã có	Nguyễn Thành Trung	2005208381				
82	K12-03-007	trietnda@fst.edu.vn	Ngô Duy Anh Triết	Xây dựng hệ thống HACCP Codex (phiên bản 2022) cho quy trình sản xuất bánh bông lan cuộn Swissroll	3	Xây dựng được hệ thống HACCP Codex (phiên bản 2022) cho quy trình sản xuất bánh bông lan cuộn Swissroll	1. Mô tả thực trạng và đánh giá các điều kiện hiện tại của cơ sở, cách thức quản lý ATP tại cơ sở 2. Xây dựng chương trình tiên quyết GHP 3. Xây dựng kế hoạch quản lý an toàn thực phẩm theo HACCP (TCVN 5603:2023) 4. Xây dựng quy trình xử lý sản phẩm không phù hợp 5. Xây dựng bảng các tiêu chí (checklist) đánh giá nội bộ	Bộ tài liệu hướng dẫn thực hiện quản lý ATP theo tiêu chuẩn HACCP Codex (phiên bản 2022) cho cơ sở sản xuất bánh bông lan cuộn Swissroll	1	Đã có	Lê Thị Mộng Trinh	2022218370				
83	K12-03-008	trietnda@fst.edu.vn	Ngô Duy Anh Triết	Xây dựng hệ thống quản lý An toàn thực phẩm theo BRCCGS (phiên bản 9) cho quy trình sản xuất bánh bông lan Swissroll	3	Xây dựng được hệ thống quản lý An toàn thực phẩm theo BRCCGS (phiên bản 9) cho quy trình sản xuất bánh bông lan Swissroll	1. Mô tả cơ sở (qui mô cơ sở, sơ đồ mặt bằng, quy trình sản xuất, điều kiện vệ sinh...) và đánh giá thực trạng 2. Xây dựng chương trình tiên quyết (theo BRCCGS (phiên bản 9)) 3. Xây dựng kế hoạch kiểm soát ATP (theo 12 bước HACCP và yêu cầu của BRCCGS (phiên bản 9)) 4. Xây dựng kế hoạch phòng vệ thực phẩm 5. Xây dựng quy trình xử lý sản phẩm không phù hợp 6. Xây dựng quy trình thu hồi/ triệu hồi sản phẩm	Bộ tài liệu hướng dẫn thực hiện quản lý ATP theo BRCCGS (phiên bản 9) cho cơ sở sản xuất bánh bông lan Swissroll	1	Đã có	Nguyễn Trọng Tiến	2022218363				
84	KL12-01-059	toannb@fst.edu.vn	Nguyễn Bảo Toàn	Khảo sát điều kiện trích ly dịch chiết giàu polyphenol từ vỏ quả cà phê và ứng dụng sản xuất trà hòa tan	1	Xác định được một số điều kiện trích ly dịch chiết giàu polyphenol từ vỏ quả cà phê	Khảo sát nguyên liệu Khảo sát nồng độ dung môi Khảo sát tỉ lệ nguyên liệu và dung môi Khảo sát thời gian xử lý dung môi Khảo sát nhiệt độ trích ly Khảo sát điều kiện sấy phun Đánh giá sản phẩm bột sau sấy phun Ứng dụng sản xuất trà hòa tan (tỉ lệ phối trộn đường, hương liệu...) Đánh giá sản phẩm trà hòa tan	Điều kiện trích ly vỏ quả cà phê thu dịch chiết có hàm lượng polyphenol cao, thử nghiệm sản phẩm trà hòa tan	2	Đã có	Đặng Thị Trúc Huyền	2005211269	Nguyễn Văn Khánh Duy	2005217894		
85	KL12-01-060	toannb@fst.edu.vn	Nguyễn Bảo Toàn	Phân lập vi khuẩn Bacillus sp. và ứng dụng trong sản xuất bột đậu nành lên men - Phân lập	1	Phân lập được vi khuẩn Bacillus sp. và xác định một số điều kiện sản xuất bột đậu nành lên men	Phân lập và định danh Bacillus sp. từ sản phẩm đậu nành lên men truyền thống Lựa chọn nguyên liệu Ảnh hưởng của độ ẩm lên men đến hàm lượng protein hòa tan Ảnh hưởng của độ ẩm lên men đến hàm lượng polyphenol tổng số và khả năng kháng oxy hóa Ảnh hưởng của nhiệt độ lên men đến hàm lượng protein hòa tan Ảnh hưởng của nhiệt độ lên men đến hàm lượng polyphenol tổng số và khả năng kháng oxy hóa Ảnh hưởng của thời gian lên men đến hàm lượng protein hòa tan Ảnh hưởng của thời gian lên men đến hàm lượng polyphenol tổng số và khả năng kháng oxy hóa Ảnh hưởng của nhiệt độ sấy đậu lên men tạo sản phẩm bột Ảnh hưởng của thời gian sấy đậu lên men tại sản phẩm bột Đánh giá chất lượng sản phẩm bột	Phân lập được vi khuẩn Bacillus sp. và xác định được một số điều kiện sản xuất bột đậu nành lên men	1	Đã có	Lê Khánh Trân	2005218109			NCKH cấp trường	

86	KL12-01-061	toannb@fst.edu.vn	Nguyễn Bảo Toàn	Phân lập vi khuẩn Bacillus sp. và ứng dụng trong sản xuất bột đậu nành lên men - Ứng dụng	1	Phân lập được vi khuẩn Bacillus sp. và xác định một số điều kiện sản xuất bột đậu nành lên men	Phân lập và định danh Bacillus sp. từ sản phẩm đậu nành lên men truyền thống Lựa chọn nguyên liệu Ảnh hưởng của độ ẩm lên men đến hàm lượng protein hòa tan Ảnh hưởng của độ ẩm lên men đến hàm lượng polyphenol tổng số và khả năng kháng oxy hóa Ảnh hưởng của nhiệt độ lên men đến hàm lượng protein hòa tan Ảnh hưởng của nhiệt độ lên men đến hàm lượng polyphenol tổng số và khả năng kháng oxy hóa Ảnh hưởng của thời gian lên men đến hàm lượng protein hòa tan Ảnh hưởng của thời gian lên men đến hàm lượng polyphenol tổng số và khả năng kháng oxy hóa Ảnh hưởng của nhiệt độ sấy đậu lên men tạo sản phẩm bột Ảnh hưởng của thời gian sấy đậu lên men tại sản phẩm bột Đánh giá chất lượng sản phẩm bột	Phân lập được vi khuẩn Bacillus sp. và xác định được một số điều kiện sản xuất bột đậu nành lên men	2	Đã có	Phan Phương Trúc	2005211247	Võ Tường Vy	2005210362	NCKH cấp trường
87	KL12-02-014	binhnc@fst.edu.vn	Nguyễn Công Bình	Phát triển sản phẩm kem dừa súp bổ sung một số loại hạt dinh dưỡng.	2	Phát triển sản phẩm kem dừa súp bổ sung một số loại hạt dinh dưỡng như hạt đậu, hạnh nhân, óc chó.	1. Tổng quan, bao gồm: - Cơ sở để thực hiện đề tài (nhu cầu, cơ hội thị trường, môi trường KT_XH; khả năng đáp ứng của công nghệ, thiết bị, nguyên liệu,...) - Thực trạng của các sản phẩm bột dừa trên thị trường - Các nguyên liệu, phụ gia chính; - Quy trình sản xuất của một vài sản phẩm kem. 2. Khảo sát, thực nghiệm các nội dung: - Xác định thành phần nguyên liệu com dừa súp - Nghiên cứu xử lý com dừa súp - Nghiên cứu quá trình làm kem từ com dừa có bổ sung các hạt dinh dưỡng như hạt đậu, hạnh nhân, óc chó - Xác định công thức sơ bộ cho sản phẩm 3. Xây dựng các chỉ tiêu, tiêu chuẩn đánh giá cảm quan đặc thù của sản phẩm 4. Xây dựng TCTP & thông tin ghi nhãn sản phẩm.	- Tổng quan về cơ sở thực hiện đề tài - Khảo sát và tiến hành làm thực nghiệm để xác định được công thức và thông số của quy trình sản xuất sản phẩm kem dừa súp bổ sung hạt dinh dưỡng - Xây dựng các chỉ tiêu, tiêu chuẩn đánh giá cảm quan đặc thù của sản phẩm - Xây dựng TCTP & thông tin ghi nhãn sản phẩm.	2	Đã có	Nguyễn Thị Như Huỳnh	2005210941	Lê Thùy Dương	2005211054	
88	KL12-02-015	binhnc@fst.edu.vn	Nguyễn Công Bình	Phát triển sản phẩm chá chay từ đậu lăng và nấm bào ngư	2	Tạo ra sản phẩm chá chay từ đậu lăng và nấm bào ngư cho người ăn chay	1. Tổng quan, bao gồm: - Cơ sở để thực hiện đề tài (nhu cầu, cơ hội thị trường, môi trường KT_XH; khả năng đáp ứng của công nghệ, thiết bị, nguyên liệu,...) - Thực trạng của các sản phẩm chá chay trên thị trường - Các nguyên liệu, phụ gia chính; - Quy trình sản xuất của một vài sản phẩm chá chay. 2. Khảo sát, thực nghiệm các nội dung: - Xác định thành phần nguyên liệu đậu lăng và nấm bào ngư - Xác định công thức sơ bộ cho sản phẩm 3. Xây dựng các chỉ tiêu, tiêu chuẩn đánh giá cảm quan đặc thù của sản phẩm 4. Xây dựng TCTP & thông tin ghi nhãn sản phẩm.	- Tổng quan về cơ sở thực hiện đề tài - Khảo sát và tiến hành làm thực nghiệm để xác định được công thức và thông số của quy trình sản xuất sản phẩm chá chay từ đậu lăng và nấm bào ngư - Xây dựng được các chỉ tiêu, tiêu chuẩn đánh giá cảm quan đặc thù của sản phẩm - Xây dựng TCTP & thông tin ghi nhãn sản phẩm	2	Đã có	Phan Quỳnh Ngọc Như	2005210814	Lê Việt Bảo Phú	2005210247	
89	KL12-02-016	binhnc@fst.edu.vn	Nguyễn Công Bình	Phát triển bột dinh dưỡng macca bổ sung bột đậu cho trẻ từ 6-12 tuổi	2	Phát triển sản phẩm bột dinh dưỡng từ bột macca dành cho trẻ từ 6-12 tuổi	1. Tổng quan, bao gồm: - Cơ sở để thực hiện đề tài (nhu cầu, cơ hội thị trường, môi trường KT_XH; khả năng đáp ứng của công nghệ, thiết bị, nguyên liệu,...) - Thực trạng của các sản phẩm bột dinh dưỡng từ macca trên thị trường - Các nguyên liệu, phụ gia chính; - Quy trình sản xuất của một vài sản phẩm bột dinh dưỡng cho trẻ em 2. Khảo sát, thực nghiệm các nội dung: - Xác định thành phần của nguyên liệu bột macca sau khi ép và các nguyên liệu họ đậu. - Xác định thành phần của bột từ bột macca và bột của các nguyên liệu họ đậu - Xác định công thức sơ bộ cho sản phẩm - Thử nghiệm ít nhất 03 phụ liệu/hương liệu riêng lẻ hoặc phối hợp để chọn được loại & tỷ lệ hương vị phù hợp bột dinh dưỡng từ macca và các bột đậu có tính mới lạ. - Xác định các tỷ lệ thích hợp: + Tỷ lệ bột macca, đường, protein phân lập từ các loại ngũ cốc, khoáng, vitamin và hương liệu.... 3. Xây dựng các chỉ tiêu, tiêu chuẩn đánh giá cảm quan đặc thù của sản phẩm 4. Xây dựng TCTP & thông tin ghi nhãn sản phẩm.	- Tổng quan về cơ sở thực hiện đề tài - Khảo sát và tiến hành làm thực nghiệm để xác định được công thức và thông số của quy trình sản xuất sản phẩm bột dinh dưỡng từ bột macca bổ sung bột đậu cho trẻ từ 6-12 tuổi - Xây dựng được các chỉ tiêu, tiêu chuẩn đánh giá cảm quan đặc thù của sản phẩm - Xây dựng TCTP & thông tin ghi nhãn sản phẩm	2	Đã có	Nông Thị Kim Chi	2005210236	Nguyễn Mỹ Tuệ	2005211081	Dự án macca
90	KL12-02-017	binhnc@fst.edu.vn	Nguyễn Công Bình	Phát triển sản phẩm chá chay có bổ sung tảo biển Nori	2	Tạo ra sản phẩm chá chay có bổ sung tảo biển Nori cho người ăn chay	1. Tổng quan, bao gồm: - Cơ sở để thực hiện đề tài (nhu cầu, cơ hội thị trường, môi trường KT_XH; khả năng đáp ứng của công nghệ, thiết bị, nguyên liệu,...) - Thực trạng của các sản phẩm chá chay trên thị trường - Các nguyên liệu, phụ gia chính; - Quy trình sản xuất của một vài sản phẩm chá chay. 2. Khảo sát, thực nghiệm các nội dung: - Xác định thành phần nguyên liệu - Xác định công thức sơ bộ cho sản phẩm 3. Xây dựng các chỉ tiêu, tiêu chuẩn đánh giá cảm quan đặc thù của sản phẩm. 4. Xây dựng TCTP & thông tin ghi nhãn sản phẩm.	- Tổng quan về cơ sở thực hiện đề tài - Khảo sát và tiến hành làm thực nghiệm để xác định được công thức và thông số của quy trình sản xuất sản phẩm chá chay có bổ sung tảo biển Nori - Xây dựng được các chỉ tiêu, tiêu chuẩn đánh giá cảm quan đặc thù của sản phẩm - Xây dựng TCTP & thông tin ghi nhãn sản phẩm.	2	Đã có	Đoàn Hoàng Kim Tuyền	2005211980	Trần Thị Yến My	2005211149	Tham gia thi FID

91	KL12-02-018	binhnc@fst.edu.vn	Nguyễn Công Bình	Phát triển sản phẩm bột chiên giòn bổ sung macca sử dụng để tẩm bột cho các loại hải sản	2	Phát triển sản phẩm bột chiên giòn bổ sung macca sử dụng để tẩm bột cho các loại hải sản	<ul style="list-style-type: none"> 1. Tổng quan, bao gồm: <ul style="list-style-type: none"> - Cơ sở để thực hiện đề tài (nhu cầu, cơ hội thị trường; môi trường KT_XH; khả năng đáp ứng của công nghệ, thiết bị, nguyên liệu,...) - Thực trạng của các sản phẩm bột chiên giòn trên thị trường - Các nguyên liệu, phụ gia chính; - Quy trình sản xuất của một vài sản phẩm bột chiên giòn. 2. Khảo sát, thực nghiệm các nội dung: <ul style="list-style-type: none"> - Xác định thành phần nguyên liệu bã macca - Xác định công thức sơ bộ cho sản phẩm 3. Xây dựng các chỉ tiêu, tiêu chuẩn đánh giá cảm quan đặc thù của sản phẩm. 4. Xây dựng TCTP & thông tin ghi nhãn sản phẩm. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tổng quan về cơ sở thực hiện đề tài - Khảo sát và tiến hành làm thực nghiệm để xác định được công thức và thông số của quy trình sản xuất sản phẩm bột chiên giòn từ bã macca. - Xây dựng được các chỉ tiêu, tiêu chuẩn đánh giá cảm quan đặc thù của sản phẩm. - Xây dựng TCTP & thông tin ghi nhãn sản phẩm. 	2	Đã có	Dương Hoàng Tuấn Anh	2005208528	Võ Hoàng Phúc	2005191217	Dự án macca
92	KL12-01-062	binhnc@fst.edu.vn	Nguyễn Công Bình	Nghiên cứu sản xuất nước tương chay từ phụ phẩm nấm bào ngư	1	Tận dụng dịch đậm từ phụ phẩm nấm bào ngư để sản xuất nước tương	<ul style="list-style-type: none"> - Tổng quan về nguyên liệu - Xác định thành phần hóa học của phụ phẩm nấm bào ngư - Nghiên cứu quá trình thủy phân protein trong phụ phẩm nấm bào ngư bằng enzyme Alcalase - Nghiên cứu quá trình tinh sạch dịch thủy phân - Khảo sát tỷ lệ các phụ gia để pha chế nước tương từ dịch đậm sau thủy phân 	<ul style="list-style-type: none"> - Tổng quan về nguyên liệu - Xác định được thành phần hóa học của phụ phẩm nấm bào ngư - Xác định được các yếu tố ảnh hưởng trong quá trình thủy phân protein trong phụ phẩm nấm bào ngư bằng enzyme Alcalase (nhiệt độ thủy phân, tỷ lệ enzyme, thời gian thủy phân) - Tinh sạch dịch thủy phân - Khảo sát tỷ lệ các phụ gia để pha chế nước tương từ dịch đậm sau thủy phân 	2	Đã có	Hồ Hạnh Ngân	2005210821	Huyền Thị Ngọc Trâm	2005218105	
93	KL12-01-063	binhnc@fst.edu.vn	Nguyễn Công Bình	Nghiên cứu quá trình tách chiết polyphenol từ hạt cau (Areca catechu L) ứng dụng vào kẹo chewing-gum để ngừa sâu răng	1	Tách chiết và tinh sạch polyphenol từ hạt cau có khả năng kháng vi khuẩn sâu răng (Streptococcus mutans) và thử nghiệm ứng dụng của vào kẹo chewing-gum để ngừa sâu răng.	<ul style="list-style-type: none"> - Tổng quan về nguyên liệu - Khảo sát thành phần nguyên liệu hạt cau - Khảo sát lựa chọn dung môi trích ly polyphenol từ hạt cau - Khảo sát quá trình trích ly polyphenol từ hạt cau với sự hỗ trợ của siêu âm - Nghiên cứu tinh sạch chế phẩm polyphenol trích ly và đánh giá khả năng kháng khuẩn Streptococcus mutans. - Bước đầu ứng dụng dịch chiết polyphenol bổ sung vào kẹo chewing-gum để ngừa sâu răng. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tổng quan về nguyên liệu - Xác định được thành phần hóa học của nguyên liệu hạt cau - Lựa chọn được dung môi trích ly polyphenol từ hạt cau - Xác định được điều kiện trích ly (nhiệt độ, thời gian, nồng độ dung môi, tỷ lệ dung môi) - Xác định được công suất và thời gian hỗ trợ của sóng siêu âm trong quá trình trích ly - Tinh sạch chế phẩm polyphenol trích ly và đánh giá khả năng kháng khuẩn Streptococcus mutans - Bước đầu ứng dụng dịch chiết polyphenol bổ sung vào kẹo chewing-gum để ngừa sâu răng. 	2	Đã có	Lê Thị Thu Hoài	2005217925	Nguyễn Thị Thu Hương	2005210208	NCKH cấp trường
94	KL12-01-064	binhnc@fst.edu.vn	Nguyễn Công Bình	Nghiên cứu quá trình tách chiết polyphenol từ lá trầu không (Piper betle) ứng dụng vào kẹo chewing-gum để ngừa sâu răng	1	Tách chiết và tinh sạch polyphenol từ lá trầu không (Piper betle) có khả năng kháng vi khuẩn sâu răng (Streptococcus mutans) và thử nghiệm ứng dụng của vào kẹo chewing-gum để ngừa sâu răng.	<ul style="list-style-type: none"> - Tổng quan về nguyên liệu - Khảo sát thành phần nguyên liệu lá trầu không và lựa chọn nguyên liệu - Khảo sát lựa chọn dung môi trích ly polyphenol từ lá trầu - Khảo sát quá trình trích ly polyphenol từ lá trầu với sự hỗ trợ của siêu âm - Nghiên cứu tinh sạch chế phẩm polyphenol trích ly và đánh giá khả năng kháng khuẩn Streptococcus mutans - Bước đầu ứng dụng dịch chiết polyphenol bổ sung vào kẹo chewing-gum để ngừa sâu răng 	<ul style="list-style-type: none"> - Tổng quan về nguyên liệu - Xác định được thành phần hóa học của nguyên liệu lá trầu không - Lựa chọn được dung môi trích ly polyphenol từ lá trầu không - Xác định được điều kiện trích ly (nhiệt độ, thời gian, nồng độ dung môi, tỷ lệ dung môi) - Xác định được công suất và thời gian hỗ trợ của sóng siêu âm trong quá trình trích ly - Tinh sạch chế phẩm polyphenol trích ly và đánh giá khả năng kháng khuẩn Streptococcus mutans - Bước đầu ứng dụng dịch chiết polyphenol bổ sung vào kẹo chewing-gum để ngừa sâu răng 	2	Đã có	Nguyễn Thị Cẩm Tiên	2005211251	Nguyễn Anh Thy	2005210989	

95	KL12-02-019	binhnc@fst.edu.vn	Nguyễn Công Bình	Phát triển sản phẩm bột dinh dưỡng từ macca và cacao cho người trung niên	2	Phát triển sản phẩm bột dinh dưỡng từ bã macca và cacao cho người trung niên	<p>1. Tổng quan, bao gồm: - Cơ sở để thực hiện đề tài (nhu cầu, cơ hội thị trường, môi trường KT_XH, khả năng đáp ứng của công nghệ, thiết bị, nguyên liệu,...) - Thực trạng của các sản phẩm bột dinh dưỡng từ macca trên thị trường - Các nguyên liệu, phụ gia chính: - Quy trình sản xuất của một vài sản phẩm bột dinh dưỡng cho người trung niên</p> <p>2. Khảo sát, thực nghiệm các nội dung: - Xác định thành phần của nguyên liệu bã macca sau khi ép. - Xác định thành phần của bột từ bã macca và bột cacao. - Xác định công thức sơ bộ cho sản phẩm - Thử nghiệm ít nhất 03 phụ liệu/hương liệu riêng lẻ hoặc phối hợp để chọn được loại & tỷ lệ hương vị phù hợp bột dinh dưỡng từ macca và bột cacao, có tính mới lạ. - Xác định các tỷ lệ thích hợp: + Tỷ lệ bột macca, đường, protein phân lập từ các loại ngũ cốc, khoáng, vitamin và hương liệu.....</p> <p>3. Xây dựng các chỉ tiêu, tiêu chuẩn đánh giá cảm quan đặc thù của sản phẩm</p> <p>4. Xây dựng TCTP & thông tin ghi nhãn sản phẩm.</p>	<p>- Tổng quan về cơ sở thực hiện đề tài</p> <p>- Khảo sát và tiến hành làm thực nghiệm để xác định được công thức và thông số của quy trình sản xuất sản phẩm bột dinh dưỡng từ bã macca và bột cacao</p> <p>- Xây dựng được các chỉ tiêu, tiêu chuẩn đánh giá cảm quan đặc thù của sản phẩm</p> <p>- Xây dựng TCTP & thông tin ghi nhãn sản phẩm</p>	2	Đã có	Quách Thị Kim Ngân	2005210037	Trần Ngọc Hoàng Anh	2005210957	đư án macca
96	KL12-02-020	binhnc@fst.edu.vn	Nguyễn Công Bình	Phát triển sản phẩm xúc xích chay từ mít non	2	Tạo ra sản phẩm xúc xích chay từ mít non	<p>1. Tổng quan, bao gồm: - Cơ sở để thực hiện đề tài (nhu cầu, cơ hội thị trường, môi trường KT_XH, khả năng đáp ứng của công nghệ, thiết bị, nguyên liệu,...) - Thực trạng của các sản phẩm xúc xích chay trên thị trường - Các nguyên liệu, phụ gia chính: - Quy trình sản xuất của một vài sản phẩm xúc xích chay</p> <p>2. Khảo sát, thực nghiệm các nội dung: - Xác định thành phần nguyên liệu mít non - Xác định công thức sơ bộ cho sản phẩm</p> <p>3. Xây dựng các chỉ tiêu, tiêu chuẩn đánh giá cảm quan đặc thù của sản phẩm</p> <p>4. Xây dựng TCTP & thông tin ghi nhãn sản phẩm.</p>	<p>- Tổng quan về cơ sở thực hiện đề tài</p> <p>- Khảo sát và tiến hành làm thực nghiệm để xác định được công thức và thông số của quy trình sản xuất sản phẩm xúc xích từ mít non</p> <p>- Xây dựng được các chỉ tiêu, tiêu chuẩn đánh giá cảm quan đặc thù của sản phẩm</p> <p>- Xây dựng TCTP & thông tin ghi nhãn sản phẩm.</p>	2	Đã có	Đoàn Xuân Nam Phương	2005218023	Đoàn Thị Thu Trinh	2005210547	
97	K12-03-009	binhnc@fst.edu.vn	Nguyễn Công Bình	Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng ISO 22000 cho 1 sản phẩm cụ thể tại công ty OCEANGIFT	3	Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng ISO 22000 cho 1 sản phẩm cụ thể tại công ty OCEANGIFT (phiên bản 2018)	<p>- Mô tả cơ sở (qui mô cơ sở, sơ đồ tổ chức, mặt bằng, lĩnh vực hoạt động, sản phẩm, các thị trường chính...)</p> <p>- Xây dựng các chương trình tiên quyết (vệ sinh cá nhân, vệ sinh nhà xưởng, kiểm soát động vật gây hại, xử lý rác thải)</p> <p>- Xây dựng kế hoạch kiểm soát mối nguy (theo 12 bước HACCP và yêu cầu của tiêu chuẩn thực hiện)</p> <p>- Đánh giá thực trạng tại cơ sở hoặc mô tả thực tế về mặt bằng, thiết bị, các quy định vệ sinh</p> <p>- Thủ tục xử lý sản phẩm không phù hợp - Thủ tục thu hồi/ triệu hồi sản phẩm</p>	<p>- Mô tả được cơ sở</p> <p>- Xây dựng được các chương trình tiên quyết</p> <p>- Xây dựng kế hoạch kiểm soát mối nguy (theo 12 bước HACCP và yêu cầu của tiêu chuẩn thực hiện)</p> <p>- Đánh giá được thực trạng tại cơ sở hoặc mô tả thực tế về mặt bằng, thiết bị, các quy định vệ sinh</p> <p>- Thủ tục xử lý sản phẩm không phù hợp</p> <p>- Thủ tục thu hồi/ triệu hồi sản phẩm</p>	2	Đã có	Võ Thị Diễm Trang	2022210058	Lương Minh Bảo Ngọc	2022210211	
98	K12-03-010	binhnc@fst.edu.vn	Nguyễn Công Bình	Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng ISO 9001:2015 cho cơ sở sản xuất thịt heo hầm đóng lon.	3	Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng ISO 9001:2015 cho cơ sở sản xuất thịt heo hầm đóng lon.	<p>- Mô tả cơ sở (qui mô cơ sở, sơ đồ tổ chức, lĩnh vực hoạt động, sản phẩm)</p> <p>- Xác định các bên liên quan và phân tích yêu cầu của các bên liên quan</p> <p>- Xây dựng các tài liệu và hồ sơ bắt buộc phải vận hành theo yêu cầu tiêu chuẩn ISO 9001 (Phạm vi của hệ thống, chính sách chất lượng, mục tiêu chất lượng, quản lý tài liệu đang vận hành, xử lý sản phẩm không phù hợp, hành động khắc phục...)</p> <p>- Phân tích bối cảnh của tổ chức & Hành động giải quyết rủi ro và cơ hội</p> <p>- Xây dựng các quy trình, biểu mẫu triển khai các yêu cầu chính của tiêu chuẩn ISO 9001 như mô tả công việc, trách nhiệm, quyền hạn, trao đổi thông tin</p> <p>- Xây dựng quy định, biểu mẫu và checklist đánh giá nội bộ</p>	<p>- Mô tả được cơ sở</p> <p>- Xác định được các bên liên quan và phân tích yêu cầu của các bên liên quan</p> <p>- Xây dựng được các tài liệu và hồ sơ bắt buộc phải vận hành theo yêu cầu tiêu chuẩn ISO 9001</p> <p>- Phân tích bối cảnh của tổ chức & Hành động giải quyết rủi ro và cơ hội</p> <p>- Xây dựng các quy trình, biểu mẫu triển khai các yêu cầu chính của tiêu chuẩn ISO 9001 như mô tả công việc, trách nhiệm, quyền hạn, trao đổi thông tin</p> <p>- Xây dựng quy định, biểu mẫu và checklist đánh giá nội bộ</p>	2	Đã có	Nguyễn Lê Minh Thảo	2022218330	Nguyễn Lê Huyền My	2022210006	
99	K12-03-011	binhnc@fst.edu.vn	Nguyễn Công Bình	Xây dựng hệ thống HACCP cho sản phẩm cá bon fillet đóng IQF tại công ty INCOMFISH (phiên bản 2022 của FDA)	3	Xây dựng hệ thống HACCP cho sản phẩm cá bon fillet đóng IQF tại công ty INCOMFISH (phiên bản 2022 của FDA)	<p>- Mô tả cơ sở (qui mô cơ sở, sơ đồ tổ chức, mặt bằng, lĩnh vực hoạt động, sản phẩm, các thị trường chính...)</p> <p>- Xây dựng các chương trình tiên quyết (vệ sinh cá nhân, vệ sinh nhà xưởng, kiểm soát động vật gây hại, xử lý rác thải)</p> <p>- Xây dựng kế hoạch kiểm soát mối nguy (theo 12 bước HACCP và yêu cầu của tiêu chuẩn thực hiện)</p> <p>- Đánh giá thực trạng tại cơ sở hoặc mô tả thực tế về mặt bằng, thiết bị, các quy định vệ sinh</p> <p>- Thủ tục xử lý sản phẩm không phù hợp</p> <p>- Thủ tục thu hồi/ triệu hồi sản phẩm</p>	<p>- Mô tả được cơ sở</p> <p>- Xây dựng được các chương trình tiên quyết</p> <p>- Xây dựng kế hoạch kiểm soát mối nguy (theo 12 bước HACCP và yêu cầu của tiêu chuẩn thực hiện)</p> <p>- Đánh giá được thực trạng tại cơ sở hoặc mô tả thực tế về mặt bằng, thiết bị, các quy định vệ sinh</p> <p>- Thủ tục xử lý sản phẩm không phù hợp</p> <p>- Thủ tục thu hồi/ triệu hồi sản phẩm</p>	2	Đã có	Trần Mỹ Tiềm	2022218360	Phạm Mai Thy	2022218357	

100	K12-03-012	binhnc@fst.edu.vn	Nguyễn Công Bình	Xây dựng hệ thống HACCP cho sản phẩm tôm PTO tẩm bột đóng IQF tại công ty Cofidex (phiên bản 2022 của FDA)	3	Xây dựng hệ thống HACCP cho sản phẩm tôm PTO tẩm bột đóng IQF tại công ty Cofidex (phiên bản 2022 của FDA)	<ul style="list-style-type: none"> - Mô tả cơ sở (qui mô cơ sở, sơ đồ tổ chức, mặt bằng, lĩnh vực hoạt động, sản phẩm, các thị trường chính...) - Xây dựng các chương trình tiên quyết (vệ sinh cá nhân, vệ sinh nhà xưởng, kiểm soát động vật gây hại, xử lý rác thải) - Xây dựng kế hoạch kiểm soát mối nguy (theo 12 bước HACCP và yêu cầu của tiêu chuẩn thực hiện) - Đánh giá thực trạng tại cơ sở hoặc mô tả thực tế về mặt bằng, thiết bị, các quy định vệ sinh - Thủ tục xử lý sản phẩm không phù hợp - Thủ tục thu hồi/ triệu hồi sản phẩm 	<ul style="list-style-type: none"> - Mô tả được cơ sở - Xây dựng được các chương trình tiên quyết - Xây dựng kế hoạch kiểm soát mối nguy (theo 12 bước HACCP và yêu cầu của tiêu chuẩn thực hiện) - Đánh giá được thực trạng tại cơ sở hoặc mô tả thực tế về mặt bằng, thiết bị, các quy định vệ sinh - Thủ tục xử lý sản phẩm không phù hợp - Thủ tục thu hồi/ triệu hồi sản phẩm 	2	Đã có	Phạm Thị Tuyết Nhi	2022218293	Nguyễn Thị Mai Anh	2022218186		
101	K12-03-013	binhnc@fst.edu.vn	Nguyễn Công Bình	Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng ISO 22000 cho sản phẩm bánh quy tại công ty Bibica Miền Tây (phiên bản 2018)	3	Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng ISO 22000 cho sản phẩm bánh quy tại công ty Bibica Miền Tây (phiên bản 2018)	<ul style="list-style-type: none"> - Mô tả cơ sở (qui mô cơ sở, sơ đồ tổ chức, mặt bằng, lĩnh vực hoạt động, sản phẩm, các thị trường chính...) - Xây dựng các chương trình tiên quyết (vệ sinh cá nhân, vệ sinh nhà xưởng, kiểm soát động vật gây hại, xử lý rác thải) - Xây dựng kế hoạch kiểm soát mối nguy (theo 12 bước HACCP và yêu cầu của tiêu chuẩn thực hiện) - Đánh giá thực trạng tại cơ sở hoặc mô tả thực tế về mặt bằng, thiết bị, các quy định vệ sinh - Thủ tục xử lý sản phẩm không phù hợp - Thủ tục thu hồi/ triệu hồi sản phẩm 	<ul style="list-style-type: none"> - Mô tả được cơ sở - Xây dựng được các chương trình tiên quyết - Xây dựng kế hoạch kiểm soát mối nguy (theo 12 bước HACCP và yêu cầu của tiêu chuẩn thực hiện) - Đánh giá được thực trạng tại cơ sở hoặc mô tả thực tế về mặt bằng, thiết bị, các quy định vệ sinh - Thủ tục xử lý sản phẩm không phù hợp - Thủ tục thu hồi/ triệu hồi sản phẩm 	1	Đã có	Nguyễn Thanh Ngân	2022218273				
102	K12-03-014	binhnc@fst.edu.vn	Nguyễn Công Bình	Xây dựng hệ thống HACCP cho sản phẩm tôm đông block tại công ty Cofidex(phiên bản 2022 của FDA)	3	Xây dựng hệ thống HACCP cho sản phẩm tôm đông block tại công ty Cofidex(phiên bản 2022 của FDA)	<ul style="list-style-type: none"> - Mô tả cơ sở (qui mô cơ sở, sơ đồ tổ chức, mặt bằng, lĩnh vực hoạt động, sản phẩm, các thị trường chính...) - Xây dựng các chương trình tiên quyết (vệ sinh cá nhân, vệ sinh nhà xưởng, kiểm soát động vật gây hại, xử lý rác thải) - Xây dựng kế hoạch kiểm soát mối nguy (theo 12 bước HACCP và yêu cầu của tiêu chuẩn thực hiện) - Đánh giá thực trạng tại cơ sở hoặc mô tả thực tế về mặt bằng, thiết bị, các quy định vệ sinh - Thủ tục xử lý sản phẩm không phù hợp - Thủ tục thu hồi/ triệu hồi sản phẩm 	<ul style="list-style-type: none"> - Mô tả được cơ sở - Xây dựng được các chương trình tiên quyết - Xây dựng kế hoạch kiểm soát mối nguy (theo 12 bước HACCP và yêu cầu của tiêu chuẩn thực hiện) - Đánh giá được thực trạng tại cơ sở hoặc mô tả thực tế về mặt bằng, thiết bị, các quy định vệ sinh - Thủ tục xử lý sản phẩm không phù hợp 	1	Đã có	Phạm Minh Thu Tâm	2022218323				
103	K12-03-015	binhnc@fst.edu.vn	Nguyễn Công Bình	Xây dựng hệ thống HACCP cho sản phẩm tôm xiêng que đóng IQF tại công ty INCOMFISH (phiên bản 2022 của FDA)	3	Xây dựng hệ thống HACCP cho sản phẩm tôm xiêng que đóng IQF tại công ty INCOMFISH (phiên bản 2022 của FDA)	<ul style="list-style-type: none"> - Mô tả cơ sở (qui mô cơ sở, sơ đồ tổ chức, mặt bằng, lĩnh vực hoạt động, sản phẩm, các thị trường chính...) - Xây dựng các chương trình tiên quyết (vệ sinh cá nhân, vệ sinh nhà xưởng, kiểm soát động vật gây hại, xử lý rác thải) - Xây dựng kế hoạch kiểm soát mối nguy (theo 12 bước HACCP và yêu cầu của tiêu chuẩn thực hiện) - Đánh giá thực trạng tại cơ sở hoặc mô tả thực tế về mặt bằng, thiết bị, các quy định vệ sinh - Thủ tục xử lý sản phẩm không phù hợp - Thủ tục thu hồi/ triệu hồi sản phẩm 	<ul style="list-style-type: none"> - Mô tả được cơ sở - Xây dựng được các chương trình tiên quyết - Xây dựng kế hoạch kiểm soát mối nguy (theo 12 bước HACCP và yêu cầu của tiêu chuẩn thực hiện) - Đánh giá được thực trạng tại cơ sở hoặc mô tả thực tế về mặt bằng, thiết bị, các quy định vệ sinh - Thủ tục xử lý sản phẩm không phù hợp - Thủ tục thu hồi/ triệu hồi sản phẩm 	2	Đã có	Nguyễn Phương Thảo	2022210040	Nguyễn Huỳnh Như Ngọc	2022210285		
104	K12-03-016	binhnc@fst.edu.vn	Nguyễn Công Bình	Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng ISO 22000 cho 1 sản phẩm cụ thể tại công ty Seaprimex (phiên bản 2018)	3	Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng ISO 22000 cho 1 sản phẩm cụ thể tại công ty Seaprimex (phiên bản 2018)	<ul style="list-style-type: none"> - Mô tả cơ sở (qui mô cơ sở, sơ đồ tổ chức, mặt bằng, lĩnh vực hoạt động, sản phẩm, các thị trường chính...) - Xây dựng các chương trình tiên quyết (vệ sinh cá nhân, vệ sinh nhà xưởng, kiểm soát động vật gây hại, xử lý rác thải) - Xây dựng kế hoạch kiểm soát mối nguy (theo 12 bước HACCP và yêu cầu của tiêu chuẩn thực hiện) - Đánh giá thực trạng tại cơ sở hoặc mô tả thực tế về mặt bằng, thiết bị, các quy định vệ sinh - Thủ tục xử lý sản phẩm không phù hợp - Thủ tục thu hồi/ triệu hồi sản phẩm 	<ul style="list-style-type: none"> - Mô tả được cơ sở - Xây dựng được các chương trình tiên quyết - Xây dựng kế hoạch kiểm soát mối nguy (theo 12 bước HACCP và yêu cầu của tiêu chuẩn thực hiện) - Đánh giá được thực trạng tại cơ sở hoặc mô tả thực tế về mặt bằng, thiết bị, các quy định vệ sinh - Thủ tục xử lý sản phẩm không phù hợp - Thủ tục thu hồi/ triệu hồi sản phẩm 	2	Đã có	Bùi Hải Yến	2022218400	Lê Thị Bích Liên	2022210301		
105	KL12-01-065	nguyennmtdm@fst.edu	Nguyễn Đình Thị Như Nguyễn	Nghiên cứu sản xuất bột nở bảo ngư và ứng dụng trong bánh cupcake	1	Xác định được các điều kiện sản xuất bột nở bảo ngư và ứng dụng vào bánh cupcake	<ul style="list-style-type: none"> Nghiên cứu quy trình và các điều kiện sản xuất bột nở bảo ngư: + Khảo sát điều kiện nhiệt độ sấy nở + Khảo sát điều kiện thời gian sấy nở + Khảo sát chế độ nghiền nở + Khảo sát thời gian nghiền nở + Khảo sát tỷ lệ bột nở bảo ngư bổ sung vào bánh cupcake + Khảo sát các ảnh hưởng của bột nở bảo ngư lên bánh cupcake 	<ul style="list-style-type: none"> - Điều kiện sản xuất bột nở bảo ngư - Thành phần của bột nở bảo ngư - Ứng dụng bột nở bảo ngư vào bánh cupcake 	2	Đã có	Lê Thị Ngọc Huệ	2005210219	Lê Thị Kiều Tiên	2005210107		

106	KL12-01-066	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Hoàng Anh	Nghiên cứu ứng dụng enzyme pullulanase trong quy trình sản xuất com ăn liền prebiotic từ giống lúa Jasmine	1	Xác định được các thông số tối ưu của enzyme pullulanase trong quy trình sản xuất com ăn liền	- Tổng quan về các nguyên vật liệu - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động enzyme pullulanase: + Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian, + Khảo sát ảnh hưởng của pH, + Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ enzyme + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian thủy phân - Tối ưu quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme pullulanase - Khảo sát nhiệt độ, thời gian hồ hoá tinh bột - Khảo sát nhiệt độ, thời gian hồ hoá tinh bột - Khảo sát nhiệt độ, thời gian tiết trùng com - Đánh giá chất lượng sản phẩm	Quy trình sản xuất sản phẩm com ăn liền	1	Đã có	Nguyễn Võ Mỹ Hằng	2022218218			Dự án với công ty (đã duyệt bởi trường)
107	KL12-01-067	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Hoàng Anh	Nghiên cứu ứng dụng enzyme pullulanase trong quy trình sản xuất com ăn liền prebiotic từ giống lúa Japonica	1	Xác định được các thông số tối ưu của enzyme pullulanase trong quy trình sản xuất com ăn liền	- Tổng quan về các nguyên vật liệu - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động enzyme pullulanase: + Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian, + Khảo sát ảnh hưởng của pH.	Quy trình sản xuất sản phẩm com ăn liền	1	Đã có	Phạm Minh Đức	2022218210			Dự án với công ty (đã duyệt bởi trường)
108	KL12-01-068	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Hoàng Anh	Nghiên cứu kết hợp xử lý nhiệt ẩm và vi sóng trong quy trình sản xuất gạo prebiotic từ giống lúa Huyết rồng	1	Xác định được các thông số tối thích của quá trình xử lý nhiệt ẩm và vi sóng trong quy trình sản xuất gạo giàu tinh bột kháng	- Tổng quan về nguyên liệu - Khảo sát nhiệt độ và thời gian ngâm lúa - Khảo sát nhiệt độ và thời gian hồ hoá tinh bột - Khảo sát nhiệt độ và thời gian thoái hoá tinh bột - Khảo sát công suất và thời gian vi sóng - Khảo sát sấy nhiệt độ và thời gian sấy lúa - Đánh giá chất lượng sản phẩm	Quy trình sản xuất gạo prebiotic	1	Đã có	Châu Trọng Phúc	2005210835			Dự án với công ty (đã duyệt bởi trường)
109	KL12-01-069	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Hoàng Anh	Nghiên cứu ứng dụng enzyme pullulanase trong quy trình sản xuất com ăn liền prebiotic từ giống lúa Huyết rồng	1	Xác định được các thông số tối ưu của enzyme pullulanase trong quy trình sản xuất com ăn liền	- Tổng quan về các nguyên vật liệu - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động enzyme pullulanase: + Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian, + Khảo sát ảnh hưởng của pH, + Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ enzyme + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian thủy phân - Tối ưu quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme pullulanase - Khảo sát nhiệt độ, thời gian hồ hoá tinh bột - Khảo sát nhiệt độ, thời gian hồ hoá tinh bột - Khảo sát nhiệt độ, thời gian tiết trùng com - Đánh giá chất lượng sản phẩm	Quy trình sản xuất com ăn liền	1	Đã có	Phan Thị Thu Thảo	2022218333			Dự án với công ty (đã duyệt bởi trường)
110	KL12-01-070	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Hoàng Anh	Nghiên cứu ứng dụng enzyme pullulanase trong quy trình sản xuất com ăn liền prebiotic từ giống lúa OC10	1	Xác định được các thông số tối ưu của enzyme pullulanase trong quy trình sản xuất com ăn liền	- Tổng quan về các nguyên vật liệu - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động enzyme pullulanase: + Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian, + Khảo sát ảnh hưởng của pH, + Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ enzyme + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian thủy phân - Tối ưu quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme pullulanase - Khảo sát nhiệt độ, thời gian hồ hoá tinh bột - Khảo sát nhiệt độ, thời gian hồ hoá tinh bột - Khảo sát nhiệt độ, thời gian tiết trùng com - Đánh giá chất lượng sản phẩm	Quy trình sản xuất sản phẩm com ăn liền	1	Đã có	Trương Nữ Ngọc Diệp	2022218208			Dự án với công ty (đã duyệt bởi trường)
111	KL12-01-071	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Hoàng Anh	Nghiên cứu ứng dụng enzyme pullulanase trong quy trình sản xuất com ăn liền prebiotic từ giống gạo cẩm	1	Xác định được các thông số tối ưu của enzyme pullulanase trong quy trình sản xuất com ăn liền	- Tổng quan về các nguyên vật liệu - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động enzyme pullulanase: + Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian, + Khảo sát ảnh hưởng của pH, + Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ enzyme + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian thủy phân - Tối ưu quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme pullulanase - Khảo sát nhiệt độ, thời gian hồ hoá tinh bột - Khảo sát nhiệt độ, thời gian hồ hoá tinh bột - Khảo sát nhiệt độ, thời gian tiết trùng com - Đánh giá chất lượng sản phẩm	Quy trình sản phẩm com ăn liền	1	Đã có	Đặng Thị Kim Uyên	2022218385			Dự án với công ty (đã duyệt bởi trường)

112	KL12-01-072	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Hoàng Anh	Nghiên cứu ứng dụng enzyme pullulanase trong quy trình sản xuất xôi ăn liền prebiotic từ giống IR4625 (nếp Long an)	1	Xác định được các thông số tối ưu của enzyme pullulanase trong quy trình sản xuất xôi ăn liền	<ul style="list-style-type: none"> - Tổng quan về các nguyên vật liệu - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động enzyme pullulanase: <ul style="list-style-type: none"> + Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ, + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian, + Khảo sát ảnh hưởng của pH, + Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ enzyme + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian thủy phân - Tối ưu quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme pullulanase - Khảo sát nhiệt độ, thời gian hồ hoá tinh bột - Khảo sát nhiệt độ, thời gian hồ hoá tinh bột - Khảo sát nhiệt độ, thời gian tiết trùng com - Đánh giá chất lượng sản phẩm 	Quy trình sản xuất sản phẩm xôi ăn liền	1	Đã có	Nguyễn Thị Ngọc Quyên	2022218310				Dự án với công ty (đã duyệt bởi trường)
113	KL12-01-073	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Hoàng Anh	Nghiên cứu ứng dụng enzyme pullulanase trong quy trình sản xuất sữa gao prebiotic	1	Xác định được các thông số và tối ưu của enzyme pullulanase trong quy trình sản xuất sữa gao prebiotic	<ul style="list-style-type: none"> SV1: Nghiên cứu quy trình sản xuất sữa gao prebiotic - Tổng quan về các nguyên vật liệu - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động enzyme pullulanase: <ul style="list-style-type: none"> + Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian, + Khảo sát ảnh hưởng của pH, + Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ enzyme + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian thủy phân - Tối ưu quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme pullulanase - Khảo tỷ lệ phối trộn - Khảo sát nhiệt độ và thời gian tiết trùng - Đánh giá chất lượng sản phẩm 	Quy trình sản xuất sản phẩm sữa gao prebiotic	1	Đã có	Nguyễn Trúc Phương	2022210005				
114	KL12-01-074	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Hoàng Anh	Nghiên cứu ứng dụng enzyme pullulanase trong quy trình sản xuất sữa gao prebiotic thuần thực vật	1	Xác định được các thông số và tối ưu của enzyme pullulanase trong quy trình sản xuất sữa gao prebiotic	<ul style="list-style-type: none"> SV2: Nghiên cứu quy trình sản xuất sữa gao prebiotic thuần thực vật - Tổng quan về các nguyên vật liệu - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động enzyme pullulanase: <ul style="list-style-type: none"> + Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian, + Khảo sát ảnh hưởng của pH, + Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ enzyme + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian thủy phân - Tối ưu quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme pullulanase - Khảo tỷ lệ phối trộn - Khảo sát nhiệt độ và thời gian tiết trùng - Đánh giá chất lượng sản phẩm 	Quy trình sản xuất sản phẩm sữa gao prebiotic thuần thực vật	1	Đã có	Nguyễn Thị Thu Hà	2022210112				
115	KL12-01-075	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Hoàng Anh	Nghiên cứu ứng dụng <i>Lactobacillus acidophilus</i> trong quy trình sản xuất bánh gao synbiotic	1	Xác định được các thông số và điều kiện tối thích cho hoạt động của <i>Lactobacillus acidophilus</i> trong quy trình sản xuất bánh gao synbiotic	<ul style="list-style-type: none"> SV1: Nghiên cứu quy trình sản xuất bánh gao synbiotic - Tổng quan về các nguyên vật liệu - Khảo tỷ lệ phối trộn trong quá trình hồ hoá - Khảo sát quá trình lên men + Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian + Khảo sát ảnh hưởng của pH + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian lên men - Khảo sát chế độ sấy thăng hoa - Đánh giá chất lượng sản phẩm 	Tạo ra sản phẩm bánh gao synbiotic thuần thực vật	1	Đã có	Nguyễn Tấn Vinh	2005218138				
116	KL12-01-076	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Hoàng Anh	Nghiên cứu ứng dụng <i>Lactobacillus acidophilus</i> trong quy trình sản xuất bánh gao synbiotic thuần thực vật	1	Xác định được các thông số và điều kiện tối thích cho hoạt động của <i>Lactobacillus acidophilus</i> trong quy trình sản xuất bánh gao synbiotic	<ul style="list-style-type: none"> SV2: Nghiên cứu quy trình sản xuất bánh gao synbiotic thuần thực vật - Tổng quan về các nguyên vật liệu - Khảo tỷ lệ phối trộn trong quá trình hồ hoá - Khảo sát quá trình lên men + Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian + Khảo sát ảnh hưởng của pH + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian lên men - Khảo sát chế độ sấy thăng hoa - Đánh giá chất lượng sản phẩm 	Quy trình sản xuất sản phẩm bánh gao synbiotic	1	Đã có	Nguyễn Thị Mỹ Tiên	2022210240				

117	KL12-01-077	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Hoàng Anh	Hoàn thiện quy trình sản xuất com ăn liền prebiotic	1	Xác định được các thông số tối ưu của enzyme pullulanase và gluco transferase trong quy trình sản xuất com ăn liền	<ul style="list-style-type: none"> - Tổng quan về các nguyên vật liệu - Khảo sát ảnh hưởng quá trình xử lý nguyên liệu hạt gạo - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động enzyme pullulanase: <ul style="list-style-type: none"> + Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian, + Khảo sát ảnh hưởng của pH, + Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ enzyme + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian thủy phân - Tối ưu quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme pullulanase - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động enzymegluco transferase. <ul style="list-style-type: none"> + Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian, + Khảo sát ảnh hưởng của pH, + Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ enzyme + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian thủy phân - Tối ưu quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme gluco transferase. - Đánh giá chất lượng sản phẩm 	Quy trình sản xuất sản phẩm com ăn liền	1	Đã có	Nguyễn Thuần Phát	2022218303			Dự án với công ty (đã duyệt bởi trường)
118	KL12-01-078	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Hoàng Anh	Nghiên cứu ứng dụng enzyme gluco transferase. trong quy trình sản xuất bánh mochi từ gạo huyết rồng	1	Xác định được các thông số tối ưu của enzyme gluco transferase trong quy trình sản xuất bánh mochi	<ul style="list-style-type: none"> - Tổng quan về các nguyên vật liệu - Khảo tỷ lệ nguyên liệu: nước trong quá trình hồ hoá - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động enzymegluco transferase. <ul style="list-style-type: none"> + Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian, + Khảo sát ảnh hưởng của pH, + Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ enzyme + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian thủy phân - Tối ưu quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme gluco transferase. - Khảo sát tỷ lệ phối chế nhân bánh - Khảo sát nhiệt độ và thời gian tiệt trùng - Đánh giá chất lượng sản phẩm 	Quy trình sản xuất sản phẩm bánh mochi	1	Đã có	Võ Thị Hồng Ngọc	2005210414			
119	KL12-01-079	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Hoàng Anh	Nghiên cứu ứng dụng enzyme gluco transferase. trong quy trình sản xuất bánh mochi nếp cẩm	1	Xác định được các thông số tối ưu của enzyme gluco transferase trong quy trình sản xuất bánh mochi	<ul style="list-style-type: none"> - Tổng quan về các nguyên vật liệu - Khảo tỷ lệ nguyên liệu: nước trong quá trình hồ hoá - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động enzymegluco transferase. <ul style="list-style-type: none"> + Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian, + Khảo sát ảnh hưởng của pH, + Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ enzyme + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian thủy phân - Tối ưu quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme gluco transferase. - Khảo sát tỷ lệ phối chế nhân bánh - Khảo sát nhiệt độ và thời gian tiệt trùng - Đánh giá chất lượng sản phẩm 	Quy trình sản xuất sản phẩm bánh mochi	1	Đã có	Đông Kiệt Trường	2005218130			
120	KL12-01-080	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Hoàng Anh	Nghiên cứu ứng dụng enzyme gluco transferase. trong quy trình sản xuất bánh mochi Long An	1	Xác định được các thông số tối ưu của enzyme gluco transferase trong quy trình sản xuất bánh mochi	<ul style="list-style-type: none"> - Tổng quan về các nguyên vật liệu - Khảo tỷ lệ nguyên liệu: nước trong quá trình hồ hoá - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động enzymegluco transferase. <ul style="list-style-type: none"> + Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian, + Khảo sát ảnh hưởng của pH, + Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ enzyme + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian thủy phân - Tối ưu quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme gluco transferase. - Khảo sát tỷ lệ phối chế nhân bánh - Khảo sát nhiệt độ và thời gian tiệt trùng - Đánh giá chất lượng sản phẩm 	Quy trình sản xuất sản phẩm bánh mochi	1	Đã có	Chu Xuân Quý	2005218030			

121	KL12-01-081	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Hoàng Anh	Nghiên cứu ứng dụng enzyme pullulanase trong quy trình sản xuất snack nui gao	1	Xác định được các thông số tối ưu của enzyme pullulanasetrong quy trình sản xuất sản phẩm snack nui gao	SV1: Nghiên cứu quy trình sản xuất nui ăn liền dạng snack - Tổng quan về các nguyên vật liệu - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động enzyme pullulanase: + Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian, + Khảo sát ảnh hưởng của pH, + Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ enzyme + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian thủy phân - Tối ưu quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme pullulanase - Khảo sát độ ẩm khối bột nhào - Khảo sát nhiệt độ và thời gian hồ hoá tinh bột - Khảo sát nhiệt độ và thời gian thoái hoá tinh bột - Khảo sát tỉ lệ phối trộn - Khảo sát nhiệt độ và thời gian nở snack - Đánh giá chất lượng sản phẩm	Quy trình sản xuất sản phẩm snack nui gao	1	Đã có	Lê Thị Tuyết Nhi	2005211102			
122	KL12-01-082	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Hoàng Anh	Nghiên cứu ứng dụng enzyme pullulanase trong quy trình sản xuất nui trộn ăn liền	1	Xác định được các thông số tối ưu của enzyme pullulanasetrong quy trình sản xuất sản phẩm nui trộn ăn liền	SV2: Nghiên cứu quy trình sản xuất nui ăn liền dạng trộn - Tổng quan về các nguyên vật liệu - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động enzyme pullulanase: + Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian, + Khảo sát ảnh hưởng của pH, + Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ enzyme + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian thủy phân - Tối ưu quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme pullulanase - Khảo sát độ ẩm khối bột nhào - Khảo sát nhiệt độ và thời gian hồ hoá tinh bột - Khảo sát nhiệt độ và thời gian thoái hoá tinh bột - Khảo sát tỉ lệ phối trộn - Khảo sát nhiệt độ và thời gian tiết trùng - Đánh giá chất lượng sản phẩm	Quy trình sản xuất sản phẩm nui ăn liền dạng trộn	1	Đã có	Nguyễn Hữu Nguyễn	2005211254			
123	KL12-01-083	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Hoàng Anh	Nghiên cứu ứng dụng enzyme gluco transferase trong quy trình sản xuất com ăn liền prebiotic từ giống lúa ST25	1	Xác định được các thông số tối ưu của gluco transferase trong quy trình sản xuất sản phẩm com ăn liền	- Tổng quan về các nguyên vật liệu - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động enzymeglucotransferase. + Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian, + Khảo sát ảnh hưởng của pH, + Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ enzyme + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian thủy phân - Tối ưu quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme gluco transferase. - Khảo sát nhiệt độ, thời gian hồ hoá tinh bột - Khảo sát nhiệt độ, thời gian hồ thoái hoá tinh bột - Khảo sát nhiệt độ, thời gian tiết trùng com - Đánh giá chất lượng sản phẩm	Quy trình sản xuất sản phẩm com ăn liền	1	Đã có	Nguyễn Thị Kim Chung	2005210276			
124	KL12-01-084	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Hoàng Anh	Nghiên cứu ứng dụng enzyme gluco transferase. trong quy trình sản xuất com ăn liền prebiotic từ giống lúa Đài thơm 8	1	Xác định được các thông số tối ưu của gluco transferase trong quy trình sản xuất sản phẩm com ăn liền	- Tổng quan về các nguyên vật liệu - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động enzymeglucotransferase. + Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian, + Khảo sát ảnh hưởng của pH, + Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ enzyme + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian thủy phân - Tối ưu quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme gluco transferase. - Khảo sát nhiệt độ, thời gian hồ hoá tinh bột - Khảo sát nhiệt độ, thời gian hồ thoái hoá tinh bột - Khảo sát nhiệt độ, thời gian tiết trùng com - Đánh giá chất lượng sản phẩm	Quy trình sản xuất sản phẩm com ăn liền	1	Đã có	Huỳnh Thị Băng Băng	2005211124			
125	KL12-01-085	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Hoàng Anh	Nghiên cứu ứng dụng enzyme gluco transferase. trong quy trình sản xuất com ăn liền prebiotic từ giống lúa OM18	1	Xác định được các thông số tối ưu của gluco transferase trong quy trình sản xuất sản phẩm com ăn liền	- Tổng quan về các nguyên vật liệu - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động enzymeglucotransferase. + Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian, + Khảo sát ảnh hưởng của pH, + Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ enzyme + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian thủy phân - Tối ưu quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme gluco transferase. - Khảo sát nhiệt độ, thời gian hồ hoá tinh bột - Khảo sát nhiệt độ, thời gian hồ thoái hoá tinh bột - Khảo sát nhiệt độ, thời gian tiết trùng com - Đánh giá chất lượng sản phẩm	Quy trình sản xuất sản phẩm com ăn liền	1	Đã có	Lê Thị Anh Thư	2005211032			

126	KL12-01-086	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Hoàng Anh	Nghiên cứu ứng dụng enzyme gluco transferase. trong quy trình sản xuất com ăn liền prebiotic từ giống lúa Japonica	1	Xác định được các thông số tối ưu của gluco transferase trong quy trình sản xuất sản phẩm com ăn liền	- Tổng quan về các nguyên vật liệu - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động enzymegluco transferase. + Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian, + Khảo sát ảnh hưởng của pH, + Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ enzyme + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian thủy phân - Tối ưu quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme gluco transferase. - Khảo sát nhiệt độ, thời gian hồ hoá tinh bột - Khảo sát nhiệt độ, thời gian hồ thoái hoá tinh bột - Khảo sát nhiệt độ, thời gian tiệt trùng com - Đánh giá chất lượng sản phẩm	Quy trình sản xuất sản phẩm com ăn liền	1	Đã có	Võ Mĩ Sa	2022210325				
127	KL12-01-087	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Hoàng Anh	Nghiên cứu ứng dụng enzyme gluco transferase. trong quy trình sản xuất com ăn liền prebiotic từ giống lúa jasmine	1	Xác định được các thông số tối ưu của gluco transferase trong quy trình sản xuất sản phẩm com ăn liền	- Tổng quan về các nguyên vật liệu - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động enzymegluco transferase. + Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian, + Khảo sát ảnh hưởng của pH, + Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ enzyme + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian thủy phân - Tối ưu quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme gluco transferase. - Khảo sát nhiệt độ, thời gian hồ hoá tinh bột - Khảo sát nhiệt độ, thời gian hồ thoái hoá tinh bột - Khảo sát nhiệt độ, thời gian tiệt trùng com - Đánh giá chất lượng sản phẩm	Quy trình sản xuất sản phẩm com ăn liền	1	Đã có	Trần Thị Bích Ngọc	2005211017				
128	KL12-01-088	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Hoàng Anh	Nghiên cứu ứng dụng enzyme pullulanase trong quy trình sản xuất com gao prebiotics thuần thực vật	1	Xác định được các thông số tối ưu của enzyme pullulanase trong quy trình sản xuất sản phẩm thanh com năng lượng	- Tổng quan về các nguyên vật liệu - Khảo sát ảnh hưởng quá trình xử lý nguyên liệu hạt gao - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động enzyme pullulanase: + Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian, + Khảo sát ảnh hưởng của pH, + Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ enzyme + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian thủy phân - Tối ưu quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme pullulanase - Khảo sát nhiệt độ và thời gian quá trình nở com - Khảo sát nồng độ của syrup - Khảo tỷ lệ tỷ lệ phối trộn nguyên liệu (chay: thuần thực vật) - Đánh giá chất lượng sản phẩm	Quy trình sản xuất sản phẩm thanh com năng lượng	1	Đã có	Lê Văn Tiến	2005210965				
129	KL12-01-089	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Hoàng Anh	Nghiên cứu ứng dụng enzyme pullulanase trong quy trình sản xuất com gao prebiotics	1	Xác định được các thông số tối ưu của enzyme pullulanase trong quy trình sản xuất sản phẩm thanh com năng lượng	- Tổng quan về các nguyên vật liệu - Khảo sát ảnh hưởng quá trình xử lý nguyên liệu hạt gao - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động enzyme pullulanase: + Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian, + Khảo sát ảnh hưởng của pH, + Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ enzyme + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian thủy phân - Tối ưu quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme pullulanase - Khảo sát nhiệt độ và thời gian quá trình nở com - Khảo sát nồng độ của syrup - Khảo tỷ lệ tỷ lệ phối trộn nguyên liệu (mặn: thuần động vật) - Kiểm tra chất lượng sản phẩm	Quy trình sản xuất sản phẩm thanh com năng lượng	1	Đã có	Lê Phạm Bình	2005217874				
130	KL12-01-090	ducnp@fst.edu.vn	Nguyễn Phú Đức	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất bánh mì được sản xuất trên thiết bị pilot theo quy trình công nghiệp	1	Ứng dụng kết quả của đề tài vào bài Thực hành sản xuất bánh mì theo quy trình công nghiệp cho SV Khoa CNTT	1. Tổng quan về CNSX bánh mì 2. Khảo sát QTSX, gồm: - Vô bánh: quá trình đánh trộn bột nhào 1 lần, đánh trộn 2 lần, nhiệt độ & thời gian đánh trộn bột nhào, thời gian lên men sau cùng, nhiệt độ nướng - Nhân bánh: công thức phối trộn, nhiệt độ & thời gian nấu nhân 3. Khảo sát HSD của sản phẩm 4. Ứng dụng kết quả vào bài TH sản xuất bánh mì cho SV	Quy trình sản xuất bánh mì với quy mô pilot. Bài Thực hành sản xuất bánh mì cho SV	2	Đã có	Đặng Nguyễn Hoài Nam	2005210443	Nguyễn Quốc Việt	2005210412		
131	KL12-02-021	ducnp@fst.edu.vn	Nguyễn Phú Đức	Phát triển sản phẩm bánh bông lan với quy trình sản xuất theo quy mô công nghiệp	2	Phát triển dòng sản phẩm bông lan có nhân đa dạng hoá được sản xuất trên thiết bị pilot theo quy trình công nghiệp, hướng đến thương mại hoá sản phẩm	Nghiên cứu thị trường bánh bông lan có nhân & thị hiếu đối với sản phẩm bông lan có nhân Nghiên cứu phối thức sản phẩm Nghiên cứu & phát triển QTSX Khảo sát hạn sử dụng của sản phẩm Khảo sát, đánh giá thị hiếu đối với sản phẩm sơ bộ Cải tiến sản phẩm & đánh giá benchmark với sản phẩm chính trên thị trường	Quy trình sản xuất bánh bông lan với quy mô công nghiệp. Các thông tin đánh giá thị hiếu thị trường và nhu cầu của khách hàng đối với sản phẩm này	2	Đã có	Huỳnh Thị Yên Nhi	2005210088	Cao Thị Trà My	2005210293		

132	KL12-02-022	ducnp@fst.edu.vn	Nguyễn Phú Đức	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm bánh mì chua (Sourdough) bổ sung bột Misutaguru với quy trình sản xuất theo quy mô công nghiệp	2	Phát triển dòng sản phẩm bánh mì có chất lượng hương vị đặc thù được sản xuất theo quy trình công nghiệp, hướng đến thương mại sản phẩm	Nghiên cứu thị trường bánh mì sourdough & thị hiếu đối với sản phẩm bánh mì sourdough Nghiên cứu phối thức sản phẩm Nghiên cứu & phát triển QTSX Khảo sát hạn sử dụng của sản phẩm Khảo sát, đánh giá thị hiếu đối với sản phẩm sơ bộ Cải tiến sản phẩm	Quy trình sản xuất bánh mì chua có bổ sung bột Misutaguru với quy mô công nghiệp. Các thông tin đánh giá thị hiếu thị trường và nhu cầu của khách hàng đối với sản phẩm này	2	Đã có	Nguyễn Thị Thu Sương	2005218040	Phạm Thị Bích Mờ	2005217968		
133	KL12-02-023	ducnp@fst.edu.vn	Nguyễn Phú Đức	Phát triển sản phẩm trà lên men kombucha vị dưa gang	2	Phát triển đa dạng hoá dòng sản phẩm kombucha, hướng đến khả năng thương mại hoá	Nghiên cứu thị trường nước uống kombucha & thị hiếu đối với sản phẩm nước uống kombucha Nghiên cứu phối thức sản phẩm Nghiên cứu & phát triển QTSX Khảo sát hạn sử dụng của sản phẩm Khảo sát, đánh giá thị hiếu đối với sản phẩm sơ bộ Cải tiến sản phẩm & đánh giá benchmark với sản phẩm chính trên thị trường	Quy trình sản xuất trà lên men kombucha vị dưa gang với quy mô công nghiệp. Các thông tin đánh giá thị hiếu thị trường và nhu cầu của khách hàng đối với sản phẩm này	2	Đã có	Lê Trung Hải	2005210735	Trần Phạm Kim Ngân	2005210784		
134	KL12-02-024	ducnp@fst.edu.vn	Nguyễn Phú Đức	Phát triển sản phẩm phô mai chay Mozzarella	2	Phát triển sản phẩm mới phục vụ xu hướng tiêu dùng lành mạnh ở giai đoạn tiền khả thi cho mục đích thương mại hoá	Nghiên cứu thị trường sản phẩm phô mai & xu hướng tiêu dùng đối với sản phẩm phô mai chay Nghiên cứu phối thức sản phẩm Nghiên cứu & phát triển QTSX Khảo sát hạn sử dụng của sản phẩm Khảo sát, đánh giá thị hiếu đối với sản phẩm sơ bộ Cải tiến sản phẩm	Quy trình sản xuất phô mai chay Mozzarella với quy mô công nghiệp. Các thông tin đánh giá thị hiếu thị trường và nhu cầu của khách hàng đối với sản phẩm này	2	Đã có	Phan Thị Anh Thi	2005210937	Đỗ Đức Thiện	2005210866		
135	KL12-01-091	lentm@huit.edu.vn	Nguyễn Thị Mỹ Lệ	Nghiên cứu quy trình sản xuất kẹo ngâm bổ sung cao chiết từ lá vối, hỗ trợ điều trị giảm cholesterol	1	Xây dựng được quy trình công nghệ sản xuất kẹo ngâm bổ sung cao chiết từ lá vối. Xác định được một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất	- Cơ sở hình thành phát triển ý tưởng - Tổng quan nguyên liệu sản phẩm - Khảo sát một số thành phần hóa học của nguyên liệu lá vối - Khảo sát thời gian chiết ảnh hưởng đến hàm lượng flavonoid trong dịch chiết lá vối - Khảo sát chế độ cô đặc (thời gian, nhiệt độ) đến hàm lượng flavonoid trong dịch chiết lá vối - Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở và thiết kế nhãn sản phẩm - Đánh giá chất lượng sản phẩm	- Tổng quan về cơ sở thực hiện đề tài - Thành phần hóa học của nguyên liệu lá vối - Thời gian chiết, chế độ cô đặc phù hợp - Quy trình sản xuất kẹo ngâm bổ sung cao chiết từ lá vối	2	Chưa có						
136	KL12-01-092	lentm@huit.edu.vn	Nguyễn Thị Mỹ Lệ	Nghiên cứu quy trình sản xuất kẹo ngâm bổ sung cao chiết từ lá lạc tiên, hỗ trợ điều trị mất ngủ	1	Xây dựng được quy trình công nghệ sản xuất kẹo ngâm bổ sung cao chiết từ lá lạc tiên. Xác định được một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất	- Cơ sở hình thành phát triển ý tưởng - Tổng quan nguyên liệu sản phẩm - Khảo sát một số thành phần hóa học của nguyên liệu lá vối - Khảo sát thời gian chiết ảnh hưởng đến hàm lượng alkaloid trong dịch chiết lá lạc tiên - Khảo sát chế độ cô đặc (thời gian, nhiệt độ) đến hàm lượng alkaloid trong dịch chiết lá lạc tiên - Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở và thiết kế nhãn sản phẩm - Đánh giá chất lượng sản phẩm	- Tổng quan về cơ sở thực hiện đề tài - Thành phần hóa học của nguyên liệu lá lạc tiên - Thời gian chiết, chế độ cô đặc phù hợp - Quy trình sản xuất kẹo ngâm bổ sung cao chiết từ lá lạc tiên	2	Chưa có						
137	KL12-01-093	lentm@huit.edu.vn	Nguyễn Thị Mỹ Lệ	Nghiên cứu quy trình sản xuất kẹo ngâm bổ sung cao chiết từ lá khô qua rừng, hỗ trợ điều trị giảm cholesterol	1	Xây dựng được quy trình công nghệ sản xuất kẹo ngâm bổ sung cao chiết từ lá khô qua rừng. Xác định được một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất	- Cơ sở hình thành phát triển ý tưởng - Tổng quan nguyên liệu sản phẩm - Khảo sát một số thành phần hóa học của nguyên liệu lá khô qua rừng - Khảo sát thời gian chiết ảnh hưởng đến hàm lượng flavonoid trong dịch chiết lá khô qua rừng - Khảo sát chế độ cô đặc (thời gian, nhiệt độ) đến hàm lượng flavonoid trong dịch chiết lá khô qua rừng - Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở và thiết kế nhãn sản phẩm - Đánh giá chất lượng sản phẩm	- Tổng quan về cơ sở thực hiện đề tài - Thành phần hóa học của nguyên liệu lá khô qua rừng - Thời gian chiết, chế độ cô đặc phù hợp - Quy trình sản xuất kẹo ngâm bổ sung cao chiết từ lá khô qua rừng	2	Chưa có						
138	KL12-01-094	lentm@huit.edu.vn	Nguyễn Thị Mỹ Lệ	Nghiên cứu quy trình sản xuất kẹo dẻo có bổ sung probiotic (L. fermentum)	1	Xây dựng được quy trình công nghệ sản xuất kẹo dẻo probiotic. Xác định được một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất	- Cơ sở hình thành phát triển ý tưởng - Tổng quan nguyên liệu sản phẩm - Khảo sát một số hoạt tính probiotic của vi khuẩn L. fermentum - Khảo sát ảnh hưởng của quá trình nấu đến tỷ lệ sống của vi khuẩn probiotic - Khảo sát tỷ lệ phối trộn các thành phần đến chất lượng cảm quan sản phẩm - Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở và thiết kế nhãn sản phẩm - Đánh giá chất lượng sản phẩm	- Tổng quan về cơ sở thực hiện đề tài - Hoạt tính probiotic của vi khuẩn L. fermentum - Thời gian và nhiệt độ nấu phù hợp; Tỷ lệ phối trộn phù hợp - Quy trình sản xuất kẹo dẻo probiotic	1	Chưa có						
139	KL12-01-095	lentm@huit.edu.vn	Nguyễn Thị Mỹ Lệ	Nghiên cứu quy trình sản xuất kẹo ngâm bổ sung cao chiết từ nụ vối, hỗ trợ điều trị giảm cholesterol	1	Xây dựng được quy trình công nghệ sản xuất kẹo ngâm bổ sung cao chiết từ nụ vối. Xác định được một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất	- Cơ sở hình thành phát triển ý tưởng - Tổng quan nguyên liệu sản phẩm - Khảo sát một số thành phần hóa học của nguyên liệu lá vối - Khảo sát thời gian chiết ảnh hưởng đến hàm lượng flavonoid trong dịch chiết nụ vối - Khảo sát chế độ cô đặc (thời gian, nhiệt độ) đến hàm lượng flavonoid trong dịch chiết nụ vối - Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở và thiết kế nhãn sản phẩm - Đánh giá chất lượng sản phẩm	- Tổng quan về cơ sở thực hiện đề tài - Thành phần hóa học của nguyên liệu nụ vối - Thời gian chiết, chế độ cô đặc phù hợp - Quy trình sản xuất kẹo ngâm bổ sung cao chiết từ nụ vối	2	Chưa có						

140	KL12-02-025	ientm@huit.edu.vn	Nguyễn Thị Mỹ Lê	Phát triển sản phẩm viên nén canh khoai từ, tôm khô ăn liền	2	Phát triển sản phẩm viên nén canh khoai từ, tôm khô ăn liền	<p>1. Tổng quan, bao gồm: - Cơ sở để thực hiện đề tài (nhu cầu, cơ hội thị trường; môi trường KT_XH; khả năng đáp ứng của công nghệ, thiết bị, nguyên liệu,...) - Thực trạng của các sản phẩm bột dựa trên thị trường - Các nguyên liệu, phụ gia chính; -Quy trình sản xuất của một vài sản phẩm canh viên nén ăn liền.</p> <p>2. Khảo sát, thực nghiệm các nội dung: - Xác định thành phần nguyên liệu khoai từ, tôm khô - Nghiên cứu xử lý khoai từ, tôm khô -Nghiên cứu quá trình làm canh viên nén ăn liền khoai từ, tôm khô - Xác định công thức sơ bộ cho sản phẩm</p> <p>3. Xây dựng các chỉ tiêu, tiêu chuẩn đánh giá cảm quan đặc thù của sản phẩm</p> <p>4. Xây dựng TCTP & thông tin ghi nhãn sản phẩm.</p>	<p>- Tổng quan về cơ sở thực hiện đề tài</p> <p>- Khảo sát và tiến hành làm thực nghiệm để xác định được công thức và thông số của quy trình sản xuất sản phẩm viên nén canh khoai từ, tôm khô ăn liền</p> <p>- Xây dựng các chỉ tiêu, tiêu chuẩn đánh giá cảm quan đặc thù của sản phẩm</p> <p>- Xây dựng TCTP & thông tin ghi nhãn sản phẩm</p>	2	Chưa có						
141	KL12-02-026	ientm@huit.edu.vn	Nguyễn Thị Mỹ Lê	Phát triển sản phẩm viên nén canh khoai từ, rong biển ăn liền	2	Phát triển sản phẩm viên nén canh khoai từ, rong biển ăn liền	<p>1. Tổng quan, bao gồm: - Cơ sở để thực hiện đề tài (nhu cầu, cơ hội thị trường; môi trường KT_XH; khả năng đáp ứng của công nghệ, thiết bị, nguyên liệu,...) - Thực trạng của các sản phẩm bột dựa trên thị trường - Các nguyên liệu, phụ gia chính; -Quy trình sản xuất của một vài sản phẩm canh viên nén ăn liền.</p> <p>2. Khảo sát, thực nghiệm các nội dung: - Xác định thành phần nguyên liệu khoai từ, rong biển - Nghiên cứu xử lý khoai từ, rong biển -Nghiên cứu quá trình làm canh viên nén ăn liền khoai từ, rong biển - Xác định công thức sơ bộ cho sản phẩm</p> <p>3. Xây dựng các chỉ tiêu, tiêu chuẩn đánh giá cảm quan đặc thù của sản phẩm</p> <p>4. Xây dựng TCTP & thông tin ghi nhãn sản phẩm.</p>	<p>- Tổng quan về cơ sở thực hiện đề tài</p> <p>- Khảo sát và tiến hành làm thực nghiệm để xác định được công thức và thông số của quy trình sản xuất sản phẩm viên nén canh khoai từ, rong biển ăn liền</p> <p>- Xây dựng các chỉ tiêu, tiêu chuẩn đánh giá cảm quan đặc thù của sản phẩm</p> <p>- Xây dựng TCTP & thông tin ghi nhãn sản phẩm</p>	2	Chưa có						
142	KL12-02-027	ientm@huit.edu.vn	Nguyễn Thị Mỹ Lê	Phát triển sản phẩm xiu mai trứng cút đóng hộp	2	Phát triển sản phẩm xiu mai trứng cút đóng hộp	<p>1. Tổng quan, bao gồm: - Cơ sở để thực hiện đề tài (nhu cầu, cơ hội thị trường; môi trường KT_XH; khả năng đáp ứng của công nghệ, thiết bị, nguyên liệu,...) - Thực trạng của các sản phẩm bột dựa trên thị trường - Các nguyên liệu, phụ gia chính; -Quy trình sản xuất của một vài sản phẩm thịt đóng hộp.</p> <p>2. Khảo sát, thực nghiệm các nội dung: - Xác định thành phần nguyên liệu thịt nạt, trứng cút - Nghiên cứu xử lý thịt nạt, trứng cút -Nghiên cứu quá trình làm xiu mai trứng cút đóng hộp - Xác định công thức sơ bộ cho sản phẩm</p> <p>3. Xây dựng các chỉ tiêu, tiêu chuẩn đánh giá cảm quan đặc thù của sản phẩm</p> <p>4. Xây dựng TCTP & thông tin ghi nhãn sản phẩm.</p>	<p>- Tổng quan về cơ sở thực hiện đề tài</p> <p>- Khảo sát và tiến hành làm thực nghiệm để xác định được công thức và thông số của quy trình sản xuất sản phẩm xiu mai trứng cút đóng hộp</p> <p>- Xây dựng các chỉ tiêu, tiêu chuẩn đánh giá cảm quan đặc thù của sản phẩm</p> <p>- Xây dựng TCTP & thông tin ghi nhãn sản phẩm</p>	2	Chưa có						
143	KL12-02-028	hoaintm@fst.edu.vn	Nguyễn Thị Ngọc Hoài	Nghiên cứu phát triển sản phẩm đồ hộp xiu mai từ phụ phẩm quả mít (Phát triển concept)	2	Phát triển sản phẩm đồ hộp xiu mai từ phụ phẩm quả mít	<p>1. Cơ sở hình thành việc đề xuất đề tài/dự án PTSP</p> <p>2. Phát triển các ý tưởng sản phẩm/giải pháp công nghệ khả thi</p> <p>3. Thu thập, khảo sát, phân tích thông tin cho các ý tưởng sản phẩm/giải pháp công nghệ</p> <p>4. Sàng lọc và chọn ý tưởng sản phẩm khả thi</p> <p>5. Phát triển concept (khái niệm) sản phẩm</p> <p>6. Xây dựng bản mô tả sản phẩm</p> <p>7. Xây dựng các chỉ tiêu chất lượng, thông số mục tiêu sản phẩm</p> <p>8. Xây dựng các phương án quy trình nghiên cứu, thử nghiệm</p> <p>9. Lập kế hoạch nghiên cứu, thử nghiệm, hoàn thiện sản phẩm</p>	<p>1. Cơ sở hình thành việc đề xuất đề tài/dự án PTSP</p> <p>2. Phát triển các ý tưởng sản phẩm/giải pháp công nghệ khả thi</p> <p>3. Thu thập, khảo sát, phân tích thông tin cho các ý tưởng sản phẩm/giải pháp công nghệ</p> <p>4. Sàng lọc và chọn ý tưởng sản phẩm khả thi</p> <p>5. Phát triển concept (khái niệm) sản phẩm</p> <p>6. Xây dựng bản mô tả sản phẩm</p> <p>7. Xây dựng các chỉ tiêu chất lượng, thông số mục tiêu sản phẩm</p> <p>8. Xây dựng các phương án quy trình nghiên cứu, thử nghiệm</p> <p>9. Lập kế hoạch nghiên cứu, thử nghiệm, hoàn thiện sản phẩm</p>	1	Đã có	Phạm Hoàng Thu Hương	2005210600				
144	KL12-02-029	hoaintm@fst.edu.vn	Nguyễn Thị Ngọc Hoài	Nghiên cứu phát triển sản phẩm đồ hộp xiu mai từ phụ phẩm quả mít (Xây dựng quy trình hoàn thiện)	2	Hoàn thiện quy trình sản xuất đồ hộp xiu mai từ phụ phẩm quả mít	<p>1. Lập kế hoạch nghiên cứu, thử nghiệm, hoàn thiện sản phẩm</p> <p>2. Nghiên cứu hoàn thiện quy trình sản xuất thử nghiệm</p> <p>+Nghiên cứu lựa chọn chế độ xử lý phụ phẩm từ quả mít thích hợp</p> <p>+Nghiên cứu lựa chọn tỷ lệ phối trộn viên thích hợp (tỷ lệ nguyên liệu, phụ gia, gia vị)</p> <p>+Nghiên cứu lựa chọn chế độ xử lý phối trộn nước sốt thích hợp (nguyên liệu, phụ gia, gia vị)</p> <p>+Nghiên cứu lựa chọn chế độ tiệt trùng thích hợp</p>	<p>1. Lập kế hoạch nghiên cứu, thử nghiệm, hoàn thiện sản phẩm</p> <p>2. Nghiên cứu hoàn thiện quy trình sản xuất thử nghiệm</p> <p>+Lựa chọn chế độ xử lý phụ phẩm từ quả mít thích hợp</p> <p>+Lựa chọn tỷ lệ phối trộn viên thích hợp (tỷ lệ nguyên liệu, phụ gia, gia vị)</p> <p>+Lựa chọn các tỷ lệ phối trộn nước sốt thích hợp (nguyên liệu, phụ gia, gia vị)</p> <p>+Lựa chọn chế độ tiệt trùng thích hợp</p>	1	Đã có	Bùi Minh Quân	2005218028				

145	KL12-02-030	hoaintn@fst.edu.vn	Nguyễn Thị Ngọc Hoài	Nghiên cứu phát triển sản phẩm chấy viên từ phụ phẩm quả mít (Phát triển concept)	2	Phát triển sản phẩm chấy viên từ phụ phẩm quả mít	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cơ sở hình thành việc đề xuất đề tài/ dự án PTSP 2. Phát triển các ý tưởng sản phẩm/giải pháp công nghệ khả thi 3. Thu thập, khảo sát, phân tích thông tin cho các ý tưởng sản phẩm/giải pháp công nghệ 4. Sàng lọc và chọn ý tưởng sản phẩm khả thi 5. Phát triển concept (khái niệm) sản phẩm 6. Xây dựng bản mô tả sản phẩm 7. Xây dựng các chỉ tiêu chất lượng, thông số mục tiêu sản phẩm 8. Xây dựng các phương án quy trình nghiên cứu, thử nghiệm 9. Lập kế hoạch nghiên cứu, thử nghiệm, hoàn thiện sản phẩm 	1	Đã có	Huỳnh Ngọc Như Ý	2005210008			
146	KL12-02-031	hoaintn@fst.edu.vn	Nguyễn Thị Ngọc Hoài	Nghiên cứu phát triển sản phẩm chấy viên từ phụ phẩm quả mít (Xây dựng quy trình hoàn thiện)	2	Hoàn thiện quy trình sản xuất sản phẩm chấy viên từ phụ phẩm quả mít	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lập kế hoạch nghiên cứu, thử nghiệm, hoàn thiện sản phẩm 2. Nghiên cứu hoàn thiện quy trình sản xuất thử nghiệm +Nghiên cứu lựa chọn chế độ xử lý phụ phẩm từ quả mít thích hợp +Nghiên cứu lựa chọn tỷ lệ phối trộn thích hợp (tỷ lệ nguyên liệu, giá vị) +Nghiên cứu lựa chọn tỷ lệ các loại phụ gia bổ sung hỗ trợ cấu trúc cho sản phẩm+Nghiên cứu chế độ nghiên cứu thích hợp 	1	Đã có	Võ Vũ Trúc Quỳnh	2005210320			
147	KL12-01-096	hoaintn@fst.edu.vn	Nguyễn Thị Ngọc Hoài	Nghiên cứu thu nhận dầu từ phụ phẩm cá chêm bằng phương pháp xử lý nhiệt	1	Đánh giá hiệu suất thu hồi và chất lượng dầu thu được.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Xác định thành phần hóa học của phụ phẩm cá chêm 2. Nghiên cứu lựa chọn chế độ xử lý nhiệt thích hợp (nhiệt độ, thời gian, điều kiện thường, điều kiện chân không) 3. Theo dõi sự biến đổi của dầu thu được sau thời gian 30 ngày 	1	Đã có	Lâm Trúc Như	2006210469			
148	KL12-01-097	hoaintn@fst.edu.vn	Nguyễn Thị Ngọc Hoài	Nghiên cứu thu nhận dầu từ phụ phẩm cá chêm bằng dung môi	1	Đánh giá hiệu suất thu hồi và chất lượng dầu thu được.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Xác định thành phần hóa học của phụ phẩm cá chêm 2. Nghiên cứu lựa chọn chế độ xử lý dung môi thích hợp (loại dung môi, thời gian chiết, nhiệt độ chiết, tỷ lệ dung môi/ nguyên liệu) 3. Theo dõi sự biến đổi của dầu thu được sau thời gian 30 ngày 	1	Đã có	Lê Văn Lập	2035218583			
149	KL12-01-098	hoaintn@fst.edu.vn	Nguyễn Thị Ngọc Hoài	Nghiên cứu thu nhận dầu từ phụ phẩm cá chêm có sự hỗ trợ sóng siêu âm	1	Đánh giá hiệu suất thu hồi và chất lượng dầu thu được.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Xác định thành phần hóa học của phụ phẩm cá chêm 2. Nghiên cứu lựa chọn chế độ chiết dầu có hỗ trợ sóng siêu âm thích hợp (tỷ lệ dung môi, thời gian chiết, nhiệt độ chiết, thời gian siêu âm, công suất siêu âm) 3. Theo dõi sự biến đổi của dầu thu được sau thời gian 30 ngày 	1	Đã có	Nguyễn Ngọc An Thơ	2035210032			
150	KL12-01-099	hoaintn@fst.edu.vn	Nguyễn Thị Ngọc Hoài	Nghiên cứu tách chiết Collagen từ vảy cá trắm cỏ (Ctenopharyngodon idella) bằng phương pháp hóa học	1	Tách chiết collagen từ vảy cá trắm cỏ bằng phương pháp hóa học	<ol style="list-style-type: none"> 1. Xác định thành phần hóa học của vảy cá trắm cỏ 2. Nghiên cứu lựa chọn chế độ xử lý kiềm thích hợp (nồng độ, thời gian xử lý, tỷ lệ dung dịch kiềm/nguyên liệu) 3. Nghiên cứu lựa chọn chế độ xử lý acid thích hợp (nồng độ, thời gian xử lý, tỷ lệ dung dịch acid/nguyên liệu) 4. Nghiên cứu chế độ tách chiết collagen thích hợp 	1	Đã có	Lê Minh Tân	2035210009			
151	KL12-01-100	hoaintn@fst.edu.vn	Nguyễn Thị Ngọc Hoài	Nghiên cứu tách chiết Collagen từ vảy cá trắm cỏ (Ctenopharyngodon idella) bằng phương pháp hóa học kết hợp với sử dụng enzyme Alcalasa.	1	Tách chiết collagen từ vảy cá trắm cỏ bằng phương pháp hóa học kết hợp với sử dụng enzyme Alcalase	<ol style="list-style-type: none"> 1. Xác định thành phần hóa học của vảy cá trắm cỏ 2. Nghiên cứu lựa chọn chế độ xử lý enzyme thích hợp (nồng độ E, thời gian xử lý, tỷ lệ enzyme) 3. Nghiên cứu lựa chọn chế độ xử lý acid thích hợp (nồng độ, thời gian xử lý, tỷ lệ dung dịch acid/nguyên liệu) 4. Nghiên cứu chế độ tách chiết collagen thích hợp 	1	Đã có	Võ Thiên Khiêm	2035210048			

152	KL12-03-017	hoaintn@fst.edu.vn	Nguyễn Thị Ngọc Hoài	Xây dựng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn FSSC 22000 V6.0 cho quy trình sản xuất bánh bông lan cuộn hura Swissroll	3	<p>1. Giới thiệu tổng quan tiêu chuẩn áp dụng (FSSC 22000 phiên bản 6)</p> <p>2. Mô tả thực trạng cơ sở (qui mô cơ sở, sơ đồ tổ chức, sơ đồ mặt bằng, sản phẩm, quy trình sản xuất,...)</p> <p>3. Đánh giá thực trạng tại cơ sở hoặc mô tả thực tế về mặt bằng, thiết bị, các điều kiện về sinh tại cơ sở</p> <p>4. Xây dựng các chương trình tiên quyết (theo ISO 22002-1)</p> <p>5. Xây dựng kế hoạch kiểm soát an toàn thực phẩm (theo 12 bước HACCP và các yêu cầu bổ sung của FSSC 22000 V6.0)</p> <p>6. Phân tử chọn</p> <p>6.1 Thủ tục xử lý sản phẩm không phù hợp</p> <p>6.2 Thủ tục thu hồi/ triệu hồi sản phẩm</p> <p>6.3 Thủ tục xử lý sự cố, ứng phó tình huống khẩn cấp</p> <p>6.6 Kế hoạch & chương trình đào tạo</p>	<p>- Mô tả được cơ sở</p> <p>- Xây dựng được các chương trình tiên quyết</p> <p>- Xây dựng kế hoạch kiểm soát mối nguy (theo 12 bước HACCP và yêu cầu của tiêu chuẩn thực hiện)</p> <p>- Đánh giá được thực trạng tại cơ sở hoặc mô tả thực tế về mặt bằng, thiết bị, các quy định về sinh</p> <p>- Thủ tục xử lý sản phẩm không phù hợp</p> <p>- Thủ tục thu hồi/ triệu hồi sản phẩm</p>	1	Đã có	Nguyễn Kim Tuyền	2022218380				
153	KL12-01-101	thuyntn@fst.edu.vn	Nguyễn Thị Ngọc Thúy	Nghiều cứu thu nhận flavonoid bằng phương pháp trích ly có sự hỗ trợ của dung môi và đánh giá hoạt tính kháng oxy hóa của dịch trích từ cây lá hẹ (Allium ramosum L)	1	<p>Xác định được điều kiện trích ly flavonoid từ cây lá hẹ bằng phương pháp trích ly có sự hỗ trợ của dung môi. Xác định hoạt tính kháng oxy hóa của dịch trích</p>	<p>Nội dung 1: Khảo sát thành phần hóa học của nguyên liệu</p> <p>Nội dung 2: Khảo sát quá trình trích ly có hỗ trợ của dung môi</p> <p>+ Kích thước nguyên liệu</p> <p>+ Loại dung môi</p> <p>+ Tỷ lệ nguyên liệu/dung môi</p> <p>+ Nhiệt độ trích ly</p> <p>+ Thời gian trích ly</p> <p>+ Số lần trích ly</p> <p>Nội dung 3: Xác định hoạt tính kháng oxy hóa của dịch trích</p>	<p>Thông số công nghệ phù hợp cho quá trình trích ly flavonoid từ cây lá hẹ với sự hỗ trợ của dung môi</p>	1	Chưa có					
154	KL12-01-102	thuyntn@fst.edu.vn	Nguyễn Thị Ngọc Thúy	Nghiều cứu thu nhận flavonoid bằng phương pháp trích ly có sự hỗ trợ của enzyme và đánh giá hoạt tính kháng oxy hóa của dịch trích từ cây lá hẹ (Allium ramosum L)	1	<p>Xác định được điều kiện trích ly flavonoid từ cây lá hẹ bằng phương pháp trích ly có sự hỗ trợ của enzyme. Xác định hoạt tính kháng oxy hóa của dịch trích</p>	<p>Nội dung 1: Khảo sát quá trình thủy phân</p> <p>+ Kích thước nguyên liệu</p> <p>+ Hàm lượng enzyme</p> <p>+ Thời gian thủy phân</p> <p>+ Nhiệt độ thủy phân</p> <p>+ pH</p> <p>Nội dung 2: Khảo sát quá trình trích ly bằng phương pháp ngâm</p> <p>+ Loại dung môi</p> <p>+ Tỷ lệ nguyên liệu/dung môi</p> <p>+ Nhiệt độ ngâm</p> <p>+ Thời gian ngâm</p> <p>Nội dung 3: Xác định hoạt tính kháng oxy hóa của dịch trích</p>	<p>Thông số công nghệ phù hợp cho quá trình trích ly flavonoid từ cây lá hẹ với sự hỗ trợ của enzyme</p>	2	Chưa có					
155	KL12-01-103	thuyntn@fst.edu.vn	Nguyễn Thị Ngọc Thúy	Nghiều cứu thu nhận flavonoid bằng phương pháp trích ly có sự hỗ trợ của siêu âm và đánh giá hoạt tính kháng oxy hóa của dịch trích từ cây lá hẹ (Allium ramosum L)	1	<p>Xác định được điều kiện trích ly flavonoid từ cây lá hẹ bằng phương pháp trích ly có sự hỗ trợ của siêu âm. Xác định hoạt tính kháng oxy hóa của dịch trích</p>	<p>Nội dung 1: Khảo sát quá trình siêu âm</p> <p>+ Công suất siêu âm</p> <p>+ Thời gian siêu âm</p> <p>Nội dung 2: Khảo sát quá trình trích ly bằng phương pháp ngâm</p> <p>+ Tỷ lệ nguyên liệu/dung môi</p> <p>+ Nhiệt độ ngâm</p> <p>+ Thời gian ngâm</p> <p>Nội dung 3: Xác định hoạt tính kháng oxy hóa của dịch trích</p>	<p>Thông số công nghệ phù hợp cho quá trình trích ly flavonoid từ cây lá hẹ với sự hỗ trợ của siêu âm</p>	1	Chưa có					
156	KL12-02-032	thuyntn@fst.edu.vn	Nguyễn Thị Ngọc Thúy	Nghiều cứu quy trình sản xuất đồ hộp pate thuần chay từ đậu và sake	2	<p>Xây dựng các thông số kỹ thuật trong quy trình sản xuất sản phẩm pate thuần chay từ đậu và sake</p>	<p>1. Khảo sát, phân tích để xác định tính khả thi của các ý tưởng về phương diện thị trường và chọn phương án sản phẩm khả thi nhất;</p> <p>2. Xây dựng bản mô tả sản phẩm, chỉ tiêu chất lượng, thông số mục tiêu của sản phẩm;</p> <p>3. Xây dựng và lập kế hoạch cho các phương án nghiên cứu/thử nghiệm, hoàn thiện sản phẩm;</p> <p>4. Xác định tính chất hóa học, vật lý, hóa lý của nguyên phụ liệu;</p> <p>5. Thu thập thông tin, khảo sát để xác định vật liệu và phương pháp nghiên cứu/thử nghiệm;</p> <p>6. Tiến hành thử nghiệm sản phẩm;</p> <p>7. Khảo sát mức độ chấp nhận sản phẩm và tiến hành cải tiến sản phẩm;</p> <p>8. Hoàn thiện sản phẩm;</p> <p>9. Xây dựng TCCS và nhân cho sản phẩm dự kiến</p>	<p>Sản xuất được sản phẩm pate thuần chay từ đậu và sake</p>	2	Chưa đủ	Nguyễn Ngọc Minh Châu	2022210282			
157	KL12-02-033	nhuntq@fst.edu.vn	Nguyễn Thị Quỳnh Như	Nghiều cứu phát triển sản phẩm bơ hạt điều	2	<p>Nghiều cứu phát triển và xây dựng được quy trình sản xuất sản phẩm bơ hạt điều</p>	<p>1. Tổng quan: Cơ sở thực hiện đề tài (nhu cầu, tính khả thi, cơ hội thị trường, môi trường kinh tế - xã hội; Các nguyên liệu, phụ gia thực phẩm chính)</p> <p>2. Xây dựng quy trình sản xuất thích hợp cho sản phẩm</p> <p>3. Khảo sát thực nghiệm các nội dung: - Khảo sát quá trình xử lý nguyên liệu - Khảo sát lựa chọn tỷ lệ phối trộn - Khảo sát độ cứng của sản phẩm thông qua chỉ số MP (melting point) - Đánh giá chất lượng sản phẩm</p> <p>4. Xây dựng TCCS đánh giá chất lượng sản phẩm</p>	<p>1. Quy trình sản xuất cho sản phẩm</p> <p>2. Xác định công thức phối trộn và độ cứng thích hợp cho sản phẩm</p> <p>3. Xây dựng TCCS đánh giá chất lượng sản phẩm</p>	1	Đã có	Hồ Xuân Hương	2005217940			
158	KL12-01-104	nhuntq@fst.edu.vn	Nguyễn Thị Quỳnh Như	Nghiều cứu đánh giá chất lượng mật ong hoa bạc hà thông qua các chỉ tiêu hoá lý, hồ sơ thành phần đường, khả năng kháng oxy hoá và các hoạt chất sinh học của chúng	1	<p>Nghiều cứu đánh giá chất lượng mật ong hoa bạc hà thông qua các chỉ tiêu hoá lý, hồ sơ thành phần đường, khả năng kháng oxy hoá và các hoạt chất sinh học của chúng</p>	<p>1. Tổng quan nguyên liệu</p> <p>2. Đánh giá chất lượng mật ong hoa bạc hà thông qua các chỉ tiêu hoá lý</p> <p>3. Xác định hồ sơ thành phần đường trong nguyên liệu</p> <p>4. Xác định hoạt tính kháng oxy hóa của nguyên liệu bằng phương pháp DPPH</p> <p>5. Xác định thành phần polyphenol và flavonoids trong nguyên liệu</p>	<p>- Đánh giá chất lượng mật ong hoa bạc hà thông qua các giá trị hóa lý và hồ sơ thành phần đường</p> <p>- Xác định khả năng kháng oxy hoá của mật ong hoa bạc hà</p> <p>- Xác định thành phần polyphenol và flavonoids trong nguyên liệu</p>	1	Đã có	Lê Minh Tú	2005211002		NCKH cấp trường	

159	KL12-01-105	tienptm@fst.edu.vn	Nguyễn Thị Thảo Minh	Nghiên cứu tối ưu hóa các điều kiện trích ly dịch chiết có chứa polyphenol từ trái và (Ficus auriculata) với sự hỗ trợ của vi sóng	1	Đưa ra các thông số của quy trình xử lý nguyên liệu và các thông số tối ưu của quy trình trích ly dịch chiết có hàm lượng polyphenol cao từ trái và có sự hỗ trợ của vi sóng	Nội dung 1: Khảo sát một số thành phần hóa học cơ bản của nguyên liệu Nội dung 2: Khảo sát các thông số xử lý nguyên liệu + Khảo sát nhiệt độ sấy + Khảo sát kích thước nguyên liệu Nội dung 3: Nghiên cứu quá trình trích ly dịch chiết từ trái và có hàm lượng polyphenol có hỗ trợ của vi sóng + Khảo sát nồng độ dung môi + Khảo sát tỷ lệ nguyên liệu/dung môi + Khảo sát công suất vi sóng + Khảo sát thời gian vi sóng + Khảo sát nhiệt độ trích ly sau vi sóng + Khảo sát thời gian trích ly sau vi sóng Nội dung 4: Nghiên cứu tối ưu hóa quá trình trích ly dịch chiết từ trái và có hàm lượng polyphenol có hỗ trợ của vi sóng Nội dung 5: Đánh giá hoạt tính sinh học (khả năng kháng oxy hóa của dịch chiết)	Thông số của quy trình xử lý nguyên liệu và thông số tối ưu của quy trình trích ly dịch chiết có hàm lượng polyphenol cao từ trái và có sự hỗ trợ của vi sóng	2	Đã có	Nguyễn Ngọc Yến Nhi	2005218001	Nguyễn Thị Thanh Lam	2005217950
160	KL12-01-106	tienptm@fst.edu.vn	Nguyễn Thị Thảo Minh	Nghiên cứu quá trình cô đặc chân không tạo sản phẩm cao chiết có hàm lượng polyphenol từ trái và (Ficus auriculata) và ứng dụng vào quy trình sản xuất nước giải khát	1	Đưa ra các thông số của quá trình cô đặc và đánh giá hoạt tính kháng oxy hóa của cao chiết Bước đầu ứng dụng cao chiết từ và vào quy trình sản xuất nước giải khát ở quy mô phòng thí nghiệm.	Nội dung 1: Nghiên cứu quá trình cô đặc chân không Nội dung 2: Đánh giá hoạt tính kháng oxy hóa của cao chiết + Khả năng kháng DPPH + Khả năng kháng ABTS+ Nội dung 3: Khảo sát công thức phối chế tạo sản phẩm + Khảo sát tỷ lệ cao chiết + Khảo sát tỷ lệ đường + Khảo sát tỷ lệ thảo mộc + Khảo sát tỷ lệ các phụ gia sử dụng Nội dung 4: Nghiên cứu quá trình xử lý nhiệt tạo sản phẩm nước giải khát Nội dung 5: Đánh giá chất lượng và độ ổn định của sản phẩm	Thông số của quá trình cô đặc và quy trình sản xuất nước giải khát có bổ sung cao chiết từ và ở quy mô phòng thí nghiệm.	1	Đã có	Nguyễn Minh Tâm	2005211312		
161	KL12-02-034	tienptm@fst.edu.vn	Nguyễn Thị Thảo Minh	Nghiên cứu phát triển sản phẩm bột Săm bó chính có chứa saponin và ứng dụng và phát triển sản phẩm bột ngũ cốc dinh dưỡng có bổ sung bột Săm bó chính	2	Đưa ra các thông số của quy trình sản xuất bột Săm bó chính có hàm lượng saponin và xây dựng quy trình công nghệ sản xuất bột ngũ cốc dinh dưỡng có bổ sung bột Săm bó chính ở quy mô phòng thí nghiệm đáp ứng được nhu cầu và thị hiếu người tiêu dùng	1. Tổng quan, bao gồm: - Cơ sở thực hiện đề tài (nhu cầu, cơ hội thị trường, môi trường kinh tế - xã hội; khả năng đáp ứng của công nghệ, thiết bị, nguyên liệu,...) - Các nguyên liệu, phụ gia thực phẩm chính; - Vai trò dinh dưỡng - QTSX của sản phẩm tương tự 2. Tìm hiểu các quá trình cơ bản sử dụng trong quy trình công nghệ để đạt được kết quả dự kiến của sản phẩm 3. Các công trình nghiên cứu, sản phẩm liên quan đã có trên thị trường trong và ngoài nước 4. Khảo sát quá trình xử lý nguyên liệu - Thời gian hấp - Nhiệt độ sấy 5. Khảo sát lựa chọn tỷ lệ phối trộn + Khảo sát tỷ lệ bột Săm bó chính bổ sung + Khảo sát tỷ lệ đường + Khảo sát tỷ lệ bột ngũ cốc + Khảo sát tỷ lệ non-dairy creamer + Khảo sát các phụ gia sử dụng 6. Đánh giá chất lượng và độ ổn định của sản phẩm 7. Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm và thiết kế nhãn	Thông số của quy trình sản xuất bột Săm bó chính và quy trình công nghệ sản xuất bột ngũ cốc dinh dưỡng có bổ sung bột Săm bó chính ở quy mô phòng thí nghiệm đáp ứng được nhu cầu và thị hiếu người tiêu dùng	2	Đã có	Lê Lâm Thủy Mộng	2005210220	Trần Nguyễn Huỳnh Như	2005211208
162	KL12-02-035	tienptm@fst.edu.vn	Nguyễn Thị Thảo Minh	Nghiên cứu phát triển sản phẩm thạch Săm Bó Chính	2	Đưa ra các thông số của quá trình trích ly dịch chiết từ Săm Bó Chính và quy trình sản xuất thạch Săm Bó Chính ở quy mô phòng thí nghiệm đáp ứng được nhu cầu và thị hiếu người tiêu dùng	1. Tổng quan, bao gồm: - Cơ sở thực hiện đề tài (nhu cầu, cơ hội thị trường, môi trường kinh tế - xã hội; khả năng đáp ứng của công nghệ, thiết bị, nguyên liệu,...) - Các nguyên liệu, phụ gia thực phẩm chính; - Vai trò dinh dưỡng - QTSX của sản phẩm tương tự 2. Tìm hiểu các quá trình cơ bản sử dụng trong quy trình công nghệ để đạt được kết quả dự kiến của sản phẩm 3. Các công trình nghiên cứu, sản phẩm liên quan đã có trên thị trường trong và ngoài nước 4. Nghiên cứu quá trình trích ly dịch chiết từ Săm Bó Chính; + Khảo sát tỷ lệ nguyên liệu/nước + Khảo sát nhiệt độ trích ly + Khảo sát thời gian trích ly 5. Nghiên cứu công thức phối chế tạo sản phẩm thạch Săm bó chính + Khảo sát tỷ lệ dịch chiết bổ sung + Khảo sát tỷ lệ đường + Khảo sát tỷ lệ phụ gia + Khảo sát một số nguyên liệu tạo mùi vị cho sản phẩm 6. Đánh giá chất lượng và độ ổn định của sản phẩm 7. Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm và thiết kế nhãn	Thông số của quá trình trích ly dịch chiết từ Săm Bó Chính và quy trình sản xuất thạch Săm Bó Chính ở quy mô phòng thí nghiệm đáp ứng được nhu cầu và thị hiếu người tiêu dùng	2	Đã có	Hồ Thị Mỹ Trinh	2005218113	Phan Quỳnh Như	2005211265
163	KL12-01-107	duongnt@fst.edu.vn	Nguyễn Thị Thủy Dương	Nghiên cứu xử lý để nấm Đông trùng hạ thảo bằng phương pháp enzyme và ứng dụng phát triển đồ uống lên men	1	Khảo sát thông số xử lý để nấm Đông trùng hạ thảo bằng phương pháp enzyme, từ đó ứng dụng trong công thức đồ uống lên men.	1. Phân tích thành phần hóa học để nấm Đông trùng hạ thảo; 2. Phân tích thông số quá trình dịch hóa để nấm bằng enzyme amylase; 3. Khảo sát thông số quá trình đường hóa để nấm bằng enzyme gluco-amylase; 4. Khảo sát thông số quá trình lên men dịch thủy phân với chủng vi sinh vật cộng sinh SCOBY; 5. Phân tích thành phần đồ uống lên men.	1. Thành phần hóa học để nấm Đông trùng hạ thảo; 2. Thông số quá trình dịch hóa để nấm bằng enzyme amylase; 3. Thông số quá trình đường hóa để nấm bằng enzyme gluco-amylase; 4. Thông số quá trình lên men dịch thủy phân với chủng vi sinh vật cộng sinh SCOBY; 5. Thành phần đồ uống lên men từ để nấm Đông trùng hạ thảo.	2	Đã có	Nguyễn Tuấn Anh	2005217864	Phạm Tường Vy	2005210548
164	KL12-01-108	duongnt@fst.edu.vn	Nguyễn Thị Thủy Dương	Nghiên cứu trích ly polyphenol và thu nhận chất xơ từ vỏ cà phê cascara	1	Khảo sát thông số trích ly polyphenol từ vỏ cà phê cascara và thu nhận chất xơ từ bã sau trích ly.	1. Phân tích thành phần vỏ cascara; 3. Khảo sát thông số trích ly polyphenol từ vỏ cascara bằng phương pháp ngâm chiết/ hỗ trợ vi sóng/ enzyme; 3. Khảo sát thông số quá trình lên men bã sau trích ly thu nhận chất xơ; 4. Phân tích thành phần dịch trích; 5. Phân tích thành phần chất xơ.	1. Thành phần vỏ cascara; 2. Thông số trích ly polyphenol từ vỏ cascara bằng phương pháp ngâm chiết/ hỗ trợ vi sóng/ enzyme; 3. Thông số quá trình lên men bã sau trích ly thu nhận chất xơ; 4. Thành phần dịch trích từ vỏ cascara.	2	Đã có	Nguyễn Nhật Trung	2005210161	Phạm Thị Hậu	2005211258

165	KL12-01-109	duongntt@fst.edu.vn	Nguyễn Thị Thùy Dương	Nghiên cứu lên men giấm dứa với chủng vi sinh vật công sinh SCOBY	1	Khảo sát quá trình lên men giấm dứa với chủng vi sinh vật công sinh SCOBY.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Phân tích thành phần nguyên liệu thịt dứa, vỏ dứa, dịch dứa cô đặc; 2. Khảo sát loại nguyên liệu trong quá trình lên men; 3. Khảo sát thông số quá trình lên men: tỉ lệ nguyên liệu; tỉ lệ giống; tỉ lệ ethanol; thời gian lên men; 4. Phân tích thành phần giấm lên men 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Thành phần nguyên liệu thịt dứa, vỏ dứa, dịch dứa cô đặc; 2. Loại nguyên liệu trong quá trình lên men; 3. Thông số quá trình lên men: tỉ lệ nguyên liệu; tỉ lệ giống; tỉ lệ ethanol; thời gian lên men; 4. Thành phần giấm lên men 	2	Đã có	Nguyễn Thị Thao Ngân	2005217983	Phùng Thị Tường Vi	2005211148		
166	KL12-01-110	duongntt@fst.edu.vn	Nguyễn Thị Thùy Dương	Nghiên cứu tạo màng từ tinh bột và ứng dụng trong màng phim tím sen	1	Khảo sát tạo màng ăn được nền tinh bột và ứng dụng trong phát triển màng phim chứa dịch trích tim sen.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Khảo sát thông số quá trình tạo màng: loại nguyên liệu (tinh bột, gelatin); tỉ lệ nguyên liệu; nhiệt độ sấy và thời gian sấy đến cấu trúc màng; 2. Khảo sát thông số quá trình trích ly (tỉ lệ tim sen/dung môi, nhiệt độ, thời gian trích ly) và cô đặc polyphenol từ tim sen; 3. Khảo sát tỉ lệ phối dịch trích tim sen vào màng; 4. Phân tích thành phần và cấu trúc màng chứa dịch trích tim sen 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Thông số quá trình tạo màng: loại nguyên liệu (tinh bột, gelatin); tỉ lệ nguyên liệu; nhiệt độ sấy và thời gian sấy đến cấu trúc màng 2. Thông số quá trình trích ly và cô đặc dịch trích polyphenol từ tim sen 3. Tỉ lệ phối dịch trích tim sen vào màng 4. Thành phần và cấu trúc màng phim tím sen 	2	Đã có	Đình Nguyễn Bảo Trán	2022210223	Trần Thị Thủy Trang	2005218104		
167	KL12-01-111	duongntt@fst.edu.vn	Nguyễn Thị Thùy Dương	Nghiên cứu xử lý nấm bào ngư ứng dụng trong công thức xúc xích.	1	Khảo sát quá trình xử lý nấm bào ngư ứng dụng trong công thức xúc xích.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Phân tích thành phần nguyên liệu nấm bào ngư 2. Khảo sát thông số xử lý bằng phương pháp chân, hấp, nướng, vi sóng đến cấu trúc xúc xích 3. Khảo sát tỉ lệ phối trộn nấm bào ngư đến cấu trúc và cảm quan xúc xích 4. Phân tích thành phần xúc xích 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Thành phần nguyên liệu nấm bào ngư 2. Thông số xử lý bằng phương pháp chân, hấp, nướng, vi sóng đến cấu trúc xúc xích 3. Tỉ lệ phối trộn nấm bào ngư đến cấu trúc và cảm quan xúc xích 4. Thành phần xúc xích 	2	Đã có	Đoài Khả Ái	2005210336	Nguyễn Thị Bích Tuyền	2005210740		
168	KL12-01-112	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Văn Anh	Nghiên cứu phương pháp tạo hệ nhũ tương nano (nanoemulsion) giàu dầu hạt lưu định hướng ứng dụng trong đồ uống	1	Khảo sát được các điều kiện của phương pháp sản xuất hệ nhũ tương nano (phương pháp năng lượng thấp và phương pháp năng lượng cao), đặc tính của hệ nhũ tương, thử nghiệm 1 số hoạt tính sinh học và bước đầu ứng dụng trong đồ uống	<ul style="list-style-type: none"> - Tổng quan về các phương pháp tạo hệ nhũ tương nano và ứng dụng trong thực phẩm - Khảo sát quá trình tạo hệ nhũ tương giàu dầu hạt lưu bằng Phương pháp pha đảo - Khảo sát quá trình tạo hệ nhũ tương giàu dầu hạt lưu bằng phương pháp nhiệt độ đảo - Khảo sát quá trình tạo hệ nhũ tương giàu dầu hạt lưu bằng Phương pháp năng lượng cao - Khảo sát quá trình tạo hệ nhũ tương giàu dầu hạt lưu bằng phương pháp siêu âm - Đánh giá các đặc tính của hệ nhũ tương thu được bằng phương pháp năng lượng thấp - Đánh giá các đặc tính của hệ nhũ tương thu được bằng phương pháp năng lượng cao - Thử nghiệm ứng dụng trong đồ uống 	<ul style="list-style-type: none"> Các thông số kỹ thuật để sản xuất hệ nhũ tương bằng phương pháp năng lượng thấp và năng lượng cao, ứng dụng trong thực phẩm đồ uống 	2	Đã có	Phạm Đình Chương	2005217880	Lá Thị Phương Dung	2022218200	NCKH cấp trường	
169	KL12-01-113	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Văn Anh	Nghiên cứu phương pháp tạo hệ nhũ tương nano (nanoemulsion) giàu dầu hạt lạc định hướng ứng dụng trong bảo quản thực phẩm	1	Khảo sát được các thông số công nghệ trong quá trình sản xuất nhũ tương nano chứa dầu hạt lạc và bước đầu ứng dụng trong bảo quản thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát quá trình tạo hệ nhũ tương giàu dầu hạt lưu bằng Phương pháp pha đảo - Khảo sát quá trình tạo hệ nhũ tương giàu dầu hạt lưu bằng phương pháp siêu âm - Đánh giá các đặc tính của hệ nhũ tương thu được: kích thước hạt, thể zeta, PDI, độ nhớt, hàm lượng acid punic, pH, khả năng chống nấm, khả năng chống oxy hóa (ABTS, DPPH), Chống vi khuẩn - Thử nghiệm ứng dụng trong bảo quản thực phẩm 	<ul style="list-style-type: none"> Các thông số công nghệ trong quá trình sản xuất nhũ tương nano chứa dầu hạt lạc và bước đầu ứng dụng trong bảo quản thực phẩm 	2	Đã có	Phan Thanh Nguyễn	2005212202		NCKH cấp trường		
170	KL12-01-114	anhnh@fst.edu.vn	Nguyễn Văn Anh	Nghiên cứu tạo phức với bao dạng inclusion complex của BCD với acid béo và dầu hạt lưu định hướng ứng dụng trong sản xuất sữa chua	1	Nghiên cứu được các thông số ảnh hưởng đến quá trình tạo phức hợp bao giữa betacyclodextrin với acid béo và dầu hạt lưu; đánh giá các đặc điểm của phức thu được và bước đầu ứng dụng trong sản xuất sữa chua	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tạo phức giữa betacyclodextrin và acid béo có trong dầu hạt lưu - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tạo phức giữa betacyclodextrin và triglycerit trong dầu hạt lưu - Lựa chọn và tối ưu hóa 2 thông số chính ảnh hưởng đến quá trình tạo phức giữa betacyclodextrin và triglycerit trong dầu hạt lưu - Lựa chọn và tối ưu hóa 2 thông số chính ảnh hưởng đến quá trình tạo phức giữa betacyclodextrin và acid béo có trong dầu hạt lưu - Nghiên cứu đặc điểm của quá trình tạo phức trong dung dịch của giữa betacyclodextrin và triglycerit trong dầu hạt lưu và các đặc điểm phức ở trạng thái rắn - Nghiên cứu đặc điểm của quá trình tạo phức trong dung dịch của giữa betacyclodextrin và acid béo có trong dầu hạt lưu - Đánh giá hoạt tính sinh học, độ bền của phân tử khách (acid béo và triglycerit) - Bước đầu ứng dụng trong sản xuất sữa chua 	<ul style="list-style-type: none"> Các thông số ảnh hưởng đến quá trình tạo phức hợp bao giữa betacyclodextrin với acid béo và dầu hạt lưu; đánh giá các đặc điểm của phức thu được và bước đầu ứng dụng trong sản xuất sữa chua 	2	Đã có	Nguyễn Văn Tùng	2005218126	Phùng Gia Mẫn	2005210380	NCKH cấp tỉnh	

171	KL12-01-115	anhnv@fst.edu.vn	Nguyễn Văn Anh	Nghiên cứu tạo phức vi bao dạng inclusion complex của betacyclodextrin và Hydroxypropyl-beta-cyclodextrin với acid béo có trong dầu hạt gấc và ứng dụng trong đồ uống chức năng	1	Khảo sát được các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tạo phức vi bao dạng inclusion complex của betacyclodextrin và Hydroxypropyl-beta-cyclodextrin với acid béo có trong dầu hạt gấc và ứng dụng trong đồ uống chức năng	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tạo phức giữa betacyclodextrin và acid béo có trong dầu hạt gấc - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tạo phức giữa Hydroxypropyl-beta-cyclodextrin và acid béo có trong dầu hạt gấc - Lựa chọn và tối ưu hóa 2 thông số chính ảnh hưởng đến quá trình tạo phức giữa betacyclodextrin và acid béo có trong dầu hạt gấc - Nghiên cứu đặc điểm của quá trình tạo phức trong dung dịch của giữa betacyclodextrin và acid béo có trong dầu hạt gấc và các đặc điểm phức ở trạng thái rắn - Nghiên cứu đặc điểm của quá trình tạo phức trong dung dịch của giữa Hydroxypropyl-beta-cyclodextrin và acid béo có trong dầu hạt gấc và các đặc điểm phức ở trạng thái rắn - Đánh giá hoạt tính sinh học, độ bền của phân tử khách trong trạng thái tạo phức với betacyclodextrin - Đánh giá hoạt tính sinh học, độ bền của phân tử khách trong trạng thái tạo phức với Hydroxypropyl-beta-cyclodextrin - Bước đầu ứng dụng trong sản xuất đồ uống chức năng 	Kết quả khảo sát được các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tạo phức vi bao dạng inclusion complex của betacyclodextrin và Hydroxypropyl-beta-cyclodextrin với acid béo có trong dầu hạt gấc và ứng dụng trong đồ uống chức năng	2	Đã có	Nguyễn Huỳnh Ý Nhi	2005210920	Đinh Thị Kim Huệ	2005210091		
172	KL12-01-116	anhnv@fst.edu.vn	Nguyễn Văn Anh	Tối ưu hóa quá trình trích ly protein từ hạt chôm chôm và đánh giá khả năng ứng dụng trong thực phẩm	1	Lựa chọn được các thông số ảnh hưởng chính đến quá trình trích ly protein từ hạt chôm chôm, từ đó tối ưu và đánh giá hoạt tính của protein thu được và bước đầu ứng dụng dịch chiết trong sản xuất thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Tối ưu hóa quá trình trích ly protein bằng phương pháp siêu âm - Tối ưu hóa quá trình trích ly bằng enzyme - Đánh giá hoạt tính sinh học của protein thu được - Ứng dụng dịch protein thu được trong thực phẩm 	Tối ưu và đánh giá hoạt tính của protein thu được và bước đầu ứng dụng dịch chiết trong sản xuất thực phẩm	2	Đã có	Tạ Quỳnh Thủy Tiên	2005218090			NCKH cấp trường	
173	KL12-01-117	anhnv@fst.edu.vn	Nguyễn Văn Anh	Nghiên cứu quá trình trích ly và tinh chế anthocyanin và polyphenol từ vỏ chôm chôm định hướng sản xuất cao chiết	1	Nghiên cứu được quá trình trích ly và tinh chế anthocyanin và polyphenol từ vỏ chôm chôm định hướng sản xuất cao chiết	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát quá trình xử lý nguyên liệu - Khảo sát quá trình trích ly anthocyanin và polyphenol từ vỏ chôm chôm có hỗ trợ siêu âm - Khảo sát quá trình tinh sạch anthocyanin và polyphenol từ vỏ chôm chôm bằng phương pháp chiết 2 pha thân nước. - Khảo sát tính sạch anthocyanin và polyphenol từ vỏ chôm chôm bằng hạt nhựa macroporous - Đánh giá thành phần và khả năng chống oxy hóa của cao chiết thu được 	Kết quả các điều kiện tốt cho quá trình trích ly và tinh chế anthocyanin và polyphenol từ vỏ chôm chôm định hướng sản xuất cao chiết	1	Đã có	Thời Văn Thành	2005210167				
174	KL12-01-118	anhnv@fst.edu.vn	Nguyễn Văn Anh	Phát triển phương pháp kiểm soát chất lượng sữa bột	1	Phát triển được phương pháp kiểm soát chất lượng của sữa bột	<ul style="list-style-type: none"> - Tìm hiểu các chỉ tiêu chất lượng, hệ thống phân loại sữa bột, lấy mẫu phục vụ phân tích - Khảo sát quá trình trích ly chất béo từ sữa bột - Phân tích chất béo, đạm tổng từ các mẫu sữa bột - Nghiên cứu quá trình phân tích hồ sơ vẩn tay triglycerit của sữa bột: phương pháp làm sạch, điều kiện chạy sắc ký - Hoàn thiện phương pháp kiểm soát chất lượng của sữa bột 	Công cụ để kiểm soát chất lượng của sữa bột	1	Đã có	Nguyễn Nhật Lâm Hào	2005210115				
175	KL12-01-119	duongpt@fst.edu.vn	Phạm Thị Thủy Dương	Nghiên cứu trích ly lutein từ vỏ quả gấc (Momordica cochinchinensis)	1	<ul style="list-style-type: none"> - Tận dụng phụ phẩm từ quá gấc trong sản xuất nông nghiệp giúp mang lại hiệu quả về kinh tế và giảm thiểu chất thải ra môi trường. - Đánh giá được sự ảnh hưởng của điều kiện trích ly đến hiệu suất thu hồi lutein và đặc tính của lutein thu được từ vỏ quả gấc. - Xây dựng quy trình trích ly lutein với thông số phù hợp 	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát thành phần hóa học của nguyên liệu - Khảo sát phương pháp xử lý và bảo quản nguyên liệu - Khảo sát phương pháp ngâm chiết truyền thống - Khảo sát phương pháp trích ly có sự hỗ trợ của vi sóng + Khảo sát công suất vi sóng + Khảo sát thời gian vi sóng - Khảo sát phương pháp trích ly có sự hỗ trợ của sóng siêu âm + Khảo sát công suất siêu âm + Khảo sát thời gian siêu âm - Khảo sát ảnh hưởng của loại dung môi trích ly đến hiệu suất thu hồi lutein - Khảo sát ảnh hưởng của tỷ lệ nguyên liệu/dung môi đến hiệu suất thu hồi lutein - Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ trích ly đến hiệu suất thu hồi lutein - Khảo sát ảnh hưởng của thời gian trích ly đến hiệu suất thu hồi lutein 	Xây dựng được quy trình trích ly lutein với các thông số phù hợp	2	Đã có	Phan Ngọc Phương Trang	2005218103	Nguyễn Ngọc Điển Trang	2005218099		
176	KL12-01-120	duongpt@fst.edu.vn	Phạm Thị Thủy Dương	Nghiên cứu thu nhận lutein từ vỏ quả gấc (Momordica cochinchinensis) và ứng dụng vào một số sản phẩm thực phẩm	1	<ul style="list-style-type: none"> - Tận dụng phụ phẩm từ quá gấc trong sản xuất nông nghiệp giúp mang lại hiệu quả về kinh tế và giảm thiểu chất thải ra môi trường. - Xây dựng quy trình thu nhận lutein từ vỏ quả gấc - Đánh giá đặc tính của lutein thu được từ vỏ quả gấc. - Ứng dụng vào sản xuất một số sản phẩm thực phẩm 	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát phương pháp thu nhận lutein từ vỏ quả gấc + Khảo sát nhiệt độ cô quay chân không + Khảo sát thời gian cô quay chân không + Khảo sát nhiệt độ cô đặc điều kiện thường + Khảo sát thời gian cô đặc điều kiện thường - Khảo sát phương pháp kết tinh bằng dung môi + Khảo sát loại dung môi + Khảo sát tỷ lệ dung môi bổ sung - Khảo sát phương pháp loại bỏ dung môi sau kết tinh - Đánh giá chất lượng lutein thu nhận được từ vỏ gấc - Xây dựng quy trình trích ly và thu nhận lutein từ vỏ quả gấc - Ứng dụng vào sản xuất thử nghiệm một số sản phẩm thực phẩm như: sữa chua, kẹo dẻo, rau câu 	Xây dựng được quy trình thu nhận lutein với các thông số phù hợp Đánh giá chất lượng lutein thu được	2	Thiếu 1	Nguyễn Thị Mỹ Thanh	2005218047				

177	KL.12-01-121	duongptt@fst.edu.vn	Phạm Thị Thủy Dương	Nghiên cứu trích ly lutein từ thịt quả gác (Momordica cochinchinensis)	1	<ul style="list-style-type: none"> - Tận dụng phụ phế phẩm từ quả gác trong sản xuất nông nghiệp giúp mang lại hiệu quả về kinh tế và giảm thiểu chất thải ra môi trường. - Đánh giá được sự ảnh hưởng của điều kiện trích ly đến hiệu suất thu hồi lutein và đặc tính của lutein thu được từ thịt quả gác. - Xây dựng quy trình trích ly lutein với thông số phù hợp 	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát thành phần hóa học của nguyên liệu - Khảo sát phương pháp xử lý và bảo quản nguyên liệu - Khảo sát phương pháp ngâm chiết truyền thống - Khảo sát phương pháp trích ly có sự hỗ trợ của vi sóng + Khảo sát công suất vi sóng + Khảo sát thời gian vi sóng - Khảo sát phương pháp trích ly có sự hỗ trợ của sóng siêu âm + Khảo sát công suất siêu âm + Khảo sát thời gian siêu âm - Khảo sát ảnh hưởng của loại dung môi trích ly đến hiệu suất thu hồi lutein - Khảo sát ảnh hưởng của tỷ lệ nguyên liệu/dung môi đến hiệu suất thu hồi lutein - Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ trích ly đến hiệu suất thu hồi lutein - Khảo sát ảnh hưởng của thời gian trích ly đến hiệu suất thu hồi lutein 	Xây dựng được quy trình trích ly lutein với các thông số phù hợp	2	Chưa có						
178	KL.12-01-122	duongptt@fst.edu.vn	Phạm Thị Thủy Dương	Nghiên cứu thu nhận lutein từ thịt quả gác (Momordica cochinchinensis) và ứng dụng vào một số sản phẩm thực phẩm	1	<ul style="list-style-type: none"> - Tận dụng phụ phế phẩm từ quả gác trong sản xuất nông nghiệp giúp mang lại hiệu quả về kinh tế và giảm thiểu chất thải ra môi trường. - Xây dựng quy trình thu nhận lutein từ thịt quả gác - Đánh giá đặc tính của lutein thu được từ thịt quả gác. - Ứng dụng vào sản xuất một số sản phẩm thực phẩm 	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát phương pháp thu nhận lutein từ thịt quả gác + Khảo sát nhiệt độ cô quay chân không + Khảo sát thời gian cô quay chân không + Khảo sát nhiệt độ cô đặc điều kiện thường + Khảo sát thời gian cô đặc điều kiện thường - Khảo sát phương pháp kết tinh bằng dung môi + Khảo sát loại dung môi + Khảo sát tỷ lệ dung môi bổ sung - Khảo sát phương pháp loại bỏ dung môi sau kết tinh - Đánh giá chất lượng lutein thu nhận được từ thịt quả gác - Xây dựng quy trình trích ly và thu nhận lutein từ thịt quả gác - Ứng dụng vào sản xuất thử nghiệm một số sản phẩm thực phẩm như: sữa chua, kẹo dẻo, rau câu 	Xây dựng được quy trình thu nhận lutein với các thông số phù hợp Đánh giá chất lượng lutein thu được	2	chưa có						
179	KL.12-01-123	duongptt@fst.edu.vn	Phạm Thị Thủy Dương	Nghiên cứu quy trình trích ly pectin từ vỏ quả dưa (Ananas comosus (L.) Merr.) có sự hỗ trợ của vi sóng và sóng siêu âm	1	<ul style="list-style-type: none"> Tận dụng phụ phế phẩm quả dưa trong sản xuất nông nghiệp giúp mang lại hiệu quả về kinh tế và giảm thiểu chất thải ra môi trường. - Đánh giá được sự ảnh hưởng của điều kiện trích ly đến hiệu suất thu hồi pectin và đặc tính của pectin thu được từ vỏ quả dưa với phương pháp trích ly có sự hỗ trợ của vi sóng và sóng siêu âm. 	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát trích ly có sự hỗ trợ của sóng siêu âm + Khảo sát ảnh hưởng loại dung môi trích ly + Khảo sát tỷ lệ nguyên liệu/dung môi + Khảo sát nhiệt độ trích ly + Khảo sát thời gian trích ly + Khảo sát công suất siêu âm + Khảo sát thời gian siêu âm - Khảo sát trích ly có sự hỗ trợ của vi sóng + Khảo sát ảnh hưởng loại dung môi trích ly + Khảo sát tỷ lệ nguyên liệu/dung môi + Khảo sát nhiệt độ trích ly + Khảo sát thời gian trích ly + Khảo sát công suất siêu âm + Khảo sát thời gian siêu âm - Xây dựng quy trình công nghệ trích ly pectin từ vỏ dưa - Đánh giá chất lượng của thành phẩm 	Xây dựng được quy trình trích ly và thu nhận pectin từ vỏ dưa Đánh giá chất lượng pectin thu được	2	Đã có	Lê Thị Ngọc Trinh	2005210354	Âu Ngọc Anh Thư	2005211122		
180	KL.12-01-124	duongptt@fst.edu.vn	Phạm Thị Thủy Dương	Nghiên cứu quy trình trích ly pectin từ vỏ quả dưa (Ananas comosus (L.) Merr.) bằng phương pháp ngâm chiết truyền thống	1	<ul style="list-style-type: none"> - Tận dụng phụ phế phẩm quả dưa trong sản xuất nông nghiệp giúp mang lại hiệu quả về kinh tế và giảm thiểu chất thải ra môi trường. - Đánh giá được sự ảnh hưởng của điều kiện trích ly đến hiệu suất thu hồi pectin và đặc tính của pectin thu được từ vỏ quả dưa với phương pháp ngâm chiết truyền thống 	<ul style="list-style-type: none"> - Xác định thành phần hóa học của nguyên liệu - Khảo sát phương pháp xử lý và bảo quản nguyên liệu - Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến hiệu suất trích ly pectin + Khảo sát ảnh hưởng loại dung môi trích ly + Khảo sát tỷ lệ nguyên liệu/dung môi + Khảo sát nhiệt độ trích ly + Khảo sát thời gian trích ly 	Xây dựng được quy trình trích ly và thu nhận pectin từ vỏ dưa Đánh giá chất lượng pectin thu được	1	chưa có						
181	KL.12-01-125	duongptt@fst.edu.vn	Phạm Thị Thủy Dương	Nghiên cứu kéo dài thời gian sử dụng cho gia vị lâu năm chay	1	<ul style="list-style-type: none"> Xây dựng quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm có thời hạn sử dụng tối thiểu 18 tháng 	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát và lựa chọn nguyên liệu - Khảo sát tỷ lệ phụ gia bổ sung - Khảo sát thông số quá trình cô đặc + Khảo sát nhiệt độ cô đặc + Khảo sát thời gian cô đặc - Khảo sát thông số quá trình sấy phun + Khảo sát tỷ lệ maltodextrin bổ sung + Khảo sát nhiệt độ sấy phun + Khảo sát thời gian sấy phun + Khảo sát tốc độ nhập liệu và áp lực đầu phun - Khảo sát thời hạn sử dụng sản phẩm - Xây dựng TCCS cho sản phẩm - Đánh giá thị hiếu người tiêu dùng đối với sản phẩm 	Xây dựng quy trình công nghệ sản xuất gói gia vị lâu năm chay có hạn sử dụng tối thiểu 18 tháng	2	Đã có	Nguyễn Duy Thanh	2005218046	Phạm Hà Phương Thảo	2005218061		

182	KL12-01-126	thinhpv@huit.edu.vn	Phạm Văn Thịnh	Nghiên cứu khả năng ứng dụng sóng siêu âm (ultrasound) trong quá trình trích ly Flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ	1	Nghiên cứu nhằm đánh giá khả năng ứng dụng sóng siêu âm hỗ trợ (ultrasound) trong quá trình trích ly Flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ	Nghiên cứu bao gồm các nội dung chính sau: - Tổng quan tài liệu về nguyên liệu và phương pháp sử dụng trong nghiên cứu - Khảo sát nguyên liệu đầu vào các chỉ tiêu hóa lý và sinh học trong vỏ và hạt trái bơ - Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ siêu âm tới khả năng trích ly flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ - Khảo sát ảnh hưởng của thời gian siêu âm tới khả năng trích ly flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ - Tối ưu hóa điều kiện trích ly flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ có hỗ trợ siêu âm bằng phương pháp bề mặt đáp ứng RSM	Quy trình trích ly Flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ bằng phương pháp sử dụng sóng siêu âm	2	Chưa có									
183	KL12-01-127	thinhpv@huit.edu.vn	Phạm Văn Thịnh	Nghiên cứu quá trình trích ly Flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ bằng phương pháp vi sóng (microwave)	1	Nghiên cứu nhằm đánh giá khả năng ứng dụng vi sóng (microwave) trong quá trình trích ly Flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ	Nghiên cứu bao gồm các nội dung chính sau: - Tổng quan tài liệu về nguyên liệu và phương pháp sử dụng trong nghiên cứu - Khảo sát nguyên liệu đầu vào các chỉ tiêu hóa lý và sinh học trong vỏ và hạt trái bơ - Khảo sát ảnh hưởng công suất vi sóng tới khả năng trích ly flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ - Khảo sát ảnh hưởng của thời gian vi sóng tới khả năng trích ly flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ - Tối ưu hóa điều kiện trích ly flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ có hỗ trợ vi sóng bằng phương pháp bề mặt đáp ứng RSM	Quy trình trích ly Flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ bằng phương pháp sử dụng vi sóng (microwave)	2	Chưa có									
184	KL12-01-128	thinhpv@huit.edu.vn	Phạm Văn Thịnh	Nghiên cứu quy trình trích ly Flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ bằng phương pháp enzyme	1	Nghiên cứu nhằm tìm ra thông số tối ưu trong quá trình trích ly flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ bằng phương pháp enzyme	Nghiên cứu bao gồm các nội dung chính sau: - Tổng quan tài liệu về nguyên liệu và phương pháp sử dụng trong nghiên cứu - Khảo sát nguyên liệu đầu vào các chỉ tiêu hóa lý và sinh học trong vỏ và hạt trái bơ - Khảo sát ảnh hưởng của loại enzyme tới khả năng trích ly flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ - Khảo sát ảnh hưởng của lượng enzyme tới khả năng trích ly flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ - Khảo sát ảnh hưởng của pH enzyme tới khả năng trích ly flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ bằng enzyme - Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ enzyme tới khả năng trích ly flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ bằng enzyme - Tối ưu hóa điều kiện trích ly flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ có sử dụng enzyme bằng phương pháp bề mặt đáp ứng RSM	Quy trình trích ly Flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ bằng phương pháp enzyme	2	Chưa có									
185	KL12-01-129	thinhpv@huit.edu.vn	Phạm Văn Thịnh	Nghiên cứu quy trình sản xuất bột từ vỏ và hạt trái bơ 034 Việt Nam	1	Nghiên cứu nhằm tìm ra các điều kiện tối ưu trong quá trình sản xuất bột từ vỏ và hạt trái bơ 034 Việt Nam	Nghiên cứu bao gồm các nội dung chính sau: - Tổng quan tài liệu về nguyên liệu và phương pháp sử dụng trong nghiên cứu - Khảo sát nguyên liệu đầu vào các chỉ tiêu hóa lý và sinh học trong vỏ và hạt trái bơ - Khảo sát ảnh hưởng của phương pháp chần (nhiệt độ chần, thời gian chần) tới hàm lượng flavonoid có trong vỏ và hạt trái bơ - Khảo sát ảnh hưởng của kích thước lát cắt tới hàm lượng flavonoid có trong sản phẩm bột vỏ và hạt trái bơ - Khảo sát ảnh hưởng của chế độ sấy (nhiệt độ sấy, thời gian sấy) tới hàm lượng flavonoid có trong vỏ và hạt trái bơ - Tối ưu hóa quy trình công nghệ sản xuất bột từ vỏ và hạt trái bơ bằng phương pháp bề mặt đáp ứng RSM	Quy trình công nghệ sản xuất bột từ vỏ và hạt trái bơ 034 Việt Nam	2	Chưa có									
186	KL12-01-130	thinhpv@huit.edu.vn	Phạm Văn Thịnh	Nghiên cứu quy trình trích ly Flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ bằng phương pháp dung môi.	1	Nghiên cứu quy trình trích ly Flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ bằng phương pháp dung môi	Nghiên cứu bao gồm các nội dung chính sau: - Tổng quan tài liệu về nguyên liệu - Khảo sát nguyên liệu đầu vào các chỉ tiêu hóa lý và sinh học trong vỏ và hạt trái bơ - Khảo sát ảnh hưởng của các loại dung môi (methanol, ethanol, nước cất) tới khả năng trích ly flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ - Khảo sát ảnh hưởng của tỉ lệ nguyên liệu/dung môi ảnh hưởng tới khả năng trích ly flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ - Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ dung môi tới khả năng trích ly flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ - Khảo sát ảnh hưởng của thời gian trích ly tới flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ	Quy trình trích ly Flavonoid từ vỏ và hạt trái bơ bằng phương pháp dung môi.	2	Chưa có									
187	KL12-01-131	duypt@fst.edu.vn	Phan Thế Duy	Nghiên cứu và đề xuất quy trình sấy bột xốp (foam-mat drying) thu nhân sản phẩm bột tảo Spirulina từ tảo tươi	1	Khảo sát và xác định các yếu tố ảnh hưởng của phương pháp sấy bột xốp đến chất lượng sản phẩm bột tảo Spirulina. Tối ưu hóa hiệu suất quá trình sấy bột xốp tảo Spirulina	(1) Khảo sát điều kiện và quy trình cho quá trình sấy bột xốp nhằm thu được bột tảo (2) Thiết kế và xác định các điều kiện tối ưu cho quá trình sấy bột xốp với hàm mục tiêu độ ẩm, hàm lượng phycocyanin, hàm lượng protein (3) Kiểm tra sự thay đổi và cấu trúc vật liệu sau quá trình sấy, sử dụng các phương pháp phân tích hiện đại (XRD, IR, SEM, ...) (4) Xây dựng mô hình động học sấy nhằm xác định các thông số quan trọng của quá trình sấy (5) Xây dựng phương pháp đánh giá chất lượng bột thích hợp	(1) Quy trình và các thông số cần thiết nhằm sản xuất bột tảo Spirulina bằng phương pháp sấy bột xốp (2) Sản phẩm bột tảo Spirulina với chất lượng tương đương hoặc cao hơn sản phẩm theo phương pháp sấy phun	1	Đã có	Trần Phú Quý	2005210188							

188	KL12-01-132	duypt@fst.edu.vn	Phan Thế Duy	Nghiên cứu và đề xuất quy trình sấy bột xốp (foam-mat drying) thu nhận sản phẩm bột thịt quả bưởi da xanh	1	Xây dựng quy trình và khảo sát các điều kiện sấy thịt bưởi da xanh thành bột nguyên liệu bằng công nghệ sấy bột xốp và so sánh với công nghệ sấy phun	(1) Xác định các điều kiện tiên xử lý bưởi nguyên liệu (2) Xác định điều kiện và quy trình chuẩn bị dịch bưởi trước khi sấy (3) Xác định điều kiện và quy trình sấy bột xốp để thu được bột bưởi thành phẩm (4) Thiết kế và xác định các điều kiện tối ưu cho quá trình sấy bột xốp với các hàm mục tiêu hàm lượng vitamin C, hàm lượng chất xơ, độ ẩm sản phẩm (5) Xác định điều kiện và quy trình sấy phun để thu được bột bưởi thành phẩm (6) Thiết kế và xác định các điều kiện tối ưu cho quá trình sấy phun với các hàm mục tiêu đề ra (7) So sánh kết quả thu được dựa trên hàm mục tiêu thành phẩm để ra giữa hai công nghệ sấy bột xốp và sấy phun	(1) Quy trình và các thông số cần thiết nhằm sản xuất bột thịt quả bưởi bằng phương pháp sấy bột xốp (2) Sản phẩm bột thịt quả bưởi có thể đáp ứng được yêu cầu làm nước giải khát hoặc bổ sung vào thành phần các sản phẩm thực phẩm khác nhau	1	Đã có	Nguyễn Ngọc Thái Bảo	2005210481				
189	KL12-01-133	duypt@fst.edu.vn	Phan Thế Duy	Đề xuất và tối ưu hóa quy trình sấy bột xốp (foam-mat drying) thu nhận sản phẩm bột thịt quả bưởi da xanh	1	Khảo sát và tối ưu hóa các điều kiện sấy thịt bưởi da xanh thành bột nguyên liệu bằng công nghệ sấy bột xốp và so sánh với công nghệ sấy phun	(1) Xác định các điều kiện tiên xử lý bưởi nguyên liệu (2) Xác định điều kiện và quy trình chuẩn bị dịch bưởi trước khi sấy (3) Xác định điều kiện và quy trình sấy bột xốp để thu được bột bưởi thành phẩm (4) Thiết kế và xác định các điều kiện tối ưu cho quá trình sấy bột xốp với các hàm mục tiêu hàm lượng vitamin C, hàm lượng chất xơ, độ ẩm sản phẩm (5) Xác định điều kiện và quy trình sấy phun để thu được bột bưởi thành phẩm (6) Thiết kế và xác định các điều kiện tối ưu cho quá trình sấy phun với các hàm mục tiêu đề ra	(1) Quy trình và các thông số cần thiết nhằm sản xuất bột thịt quả bưởi bằng phương pháp sấy bột xốp (2) Sản phẩm bột thịt quả bưởi có thể đáp ứng được yêu cầu làm nước giải khát hoặc bổ sung vào thành phần các sản phẩm thực phẩm khác nhau	1	Đã có	Trần Gia Bảo	2005211186				
190	KL12-01-134	duypt@fst.edu.vn	Phan Thế Duy	Nghiên cứu và đề xuất quy trình sấy bột xốp (foam-mat drying) thu nhận sản phẩm bột thịt quả lèkima	1	Khảo sát và xây dựng quy trình sấy thịt quả lèkima thành bột lèkima nguyên liệu bằng công nghệ sấy bột xốp và sấy chân không; So sánh hai phương pháp	(1) Xác định các điều kiện xử lý thịt quả thích hợp cho mục tiêu thu hồi dịch thịt quả lèkima (2) Xác định điều kiện và quy trình chuẩn bị dịch trước khi sấy (3) Xây dựng phương pháp đánh giá bột thích hợp (4) Xác định được điều kiện phương pháp sấy bột xốp và sấy chân không thích hợp với điều kiện sản xuất dự kiến (5) Thiết kế và xác định điều kiện tối ưu hóa cho quá trình đang khảo sát (6) Xây dựng phương trình động học sấy phù hợp với điều kiện thực nghiệm	(1) Quy trình và các thông số cần thiết nhằm sản xuất bột thịt quả lèkima bằng phương pháp sấy bột xốp (2) Sản phẩm bột thịt quả lèkima có thể đáp ứng được yêu cầu bổ sung vào thành phần các sản phẩm thực phẩm khác nhau	1	Đã có	Ngô Hải Đăng	2005210041				
191	KL12-01-135	duypt@fst.edu.vn	Phan Thế Duy	Đề xuất và tối ưu hóa quy trình sấy bột xốp (foam-mat drying) thu nhận sản phẩm bột thịt quả lèkima	1	Khảo sát và xây dựng quy trình sấy thịt quả lèkima thành bột lèkima nguyên liệu bằng công nghệ sấy bột xốp và sấy chân không; So sánh hai phương pháp	(1) Xác định các điều kiện xử lý thịt quả thích hợp cho mục tiêu thu hồi dịch thịt quả lèkima (2) Xác định điều kiện và quy trình chuẩn bị dịch trước khi sấy (3) Xây dựng phương pháp đánh giá bột thích hợp (4) Xác định được điều kiện phương pháp sấy bột xốp và sấy chân không thích hợp với điều kiện sản xuất dự kiến (5) Thiết kế và xác định điều kiện tối ưu hóa cho quá trình đang khảo sát (6) Xây dựng phương trình động học sấy phù hợp với điều kiện thực nghiệm	(1) Quy trình và các thông số cần thiết nhằm sản xuất bột thịt quả lèkima bằng phương pháp sấy bột xốp (2) Sản phẩm bột thịt quả lèkima có thể đáp ứng được yêu cầu bổ sung vào thành phần các sản phẩm thực phẩm khác nhau	1	Đã có	Hà Trâm Anh	2005211224				
192	KL12-01-136	duypt@fst.edu.vn	Phan Thế Duy	Nghiên cứu ảnh hưởng của điều kiện thủy phân tảo Spirulina nhằm tách chiết peptide có hoạt tính sinh học	1	Xác định được các điều kiện thủy phân tảo Spirulina để thu nhận peptide chức năng có hoạt tính chống oxy hóa cao.	(1) Đánh giá hàm lượng protein và độ ẩm của tảo nguyên liệu (2) Khảo sát khả năng chống oxy hóa và hàm lượng acid amin của dịch tảo nguyên liệu (3) Xác định điều kiện tách chlorophyll bằng etanol (4) Khảo sát điều kiện xử lý và thủy phân tảo ảnh hưởng đến hoạt tính chống oxy hóa của sản phẩm (5) Xây dựng quy trình thu hồi peptide chức năng từ tảo Spirulina tươi.	Quy trình và điều kiện thủy phân dịch tảo bào được trích ly từ tảo Spirulina nhằm thu được các phân đoạn peptides có hoạt tính sinh học. Đánh giá được hoạt tính sinh học của các peptides thu được.	1	Đã có	Nguyễn Thị Kim Chi	2005211214				
193	KL12-02-036	duypt@fst.edu.vn	Phan Thế Duy	Xây dựng quy trình nghiên cứu và phát triển sản phẩm bánh nướng từ thịt quả bơ đáp ứng được nhu cầu thị hiếu của thị trường	2	Dựa ra quy trình sản xuất và đánh giá được một số đặc tính của bánh nướng từ thịt quả bơ nhằm đáp ứng được nhu cầu thị trường	(1) Khảo sát, phân tích để xác định tính khả thi của các ý tưởng về phương diện thị trường và chọn phương án sản phẩm khả thi nhất. (2) Xây dựng bảng mô tả sản phẩm, chỉ tiêu chất lượng, thông số mục tiêu của sản phẩm. (3) Xây dựng và lập kế hoạch cho các phương án nghiên cứu/thử nghiệm, hoàn thiện sản phẩm. (4) Xác định tính chất hóa học, vật lý, hóa lý của nguyên phụ liệu. (5) Thu thập thông tin, khảo sát để xác định vật liệu và phương pháp nghiên cứu/thử nghiệm. (6) Tiến hành thử nghiệm sản phẩm. (7) Thử nghiệm xử lý thịt quả bơ bổ sung với một hàm lượng có ý nghĩa. (8) Khảo sát mức độ chấp nhận sản phẩm và tiến hành cải tiến sản phẩm. (9) Hoàn thiện sản phẩm. (10) Chọn thiết bị cho quá trình sản xuất sản phẩm. (11) Xây dựng TCCS và nhân cho sản phẩm dự kiến.	- Tổng quan về cơ sở thực hiện đề tài, thông tin về thị hiếu của nhóm khách hàng tiềm năng - Khảo sát và tiến hành làm thực nghiệm để xác định được công thức và thông số của quy trình sản xuất sản phẩm bánh nướng từ thịt quả bơ - Xây dựng được các chỉ tiêu, tiêu chuẩn đánh giá cảm quan đặc thù của sản phẩm - Xây dựng TCTP & thông tin ghi nhãn sản phẩm	1	Đã có	Hoàng Thị Thu Tinh	2005210254				

194	KL12-02-037	duypt@fst.edu.vn	Phan Thế Duy	Xây dựng quy trình nghiên cứu và phát triển sản phẩm bánh nướng từ thịt quả bơ có bổ sung nhân trái cây đáp ứng được nhu cầu thị hiếu của thị trường	2	Đưa ra quy trình sản xuất và đánh giá được một số đặc tính của bánh nướng từ thịt quả bơ có bổ sung nhân trái cây nhằm đáp ứng được nhu cầu thị trường	(1) Khảo sát, phân tích để xác định tính khả thi của các ý tưởng về phương diện thị trường và chọn phương án sản phẩm khả thi nhất. (2) Xây dựng bảng mô tả sản phẩm, chỉ tiêu chất lượng, thông số mục tiêu của sản phẩm. (3) Xây dựng và lập kế hoạch cho các phương án nghiên cứu/thử nghiệm, hoàn thiện sản phẩm. (4) Xác định tính chất hóa học, vật lý, hóa lý của nguyên phụ liệu. (5) Thu thập thông tin, khảo sát để xác định vật liệu và phương pháp nghiên cứu/thử nghiệm. (6) Tiến hành thử nghiệm sản phẩm. (7) Thử nghiệm xử lý trái cây làm nhân bổ sung, trên nền tảng bổ sung thịt quả bơ đã được xử lý với một hàm lượng có ý nghĩa. (8) Khảo sát mức độ chấp nhận sản phẩm và tiến hành cải tiến sản phẩm. (9) Hoàn thiện sản phẩm. (10) Chọn thiết bị cho quá trình sản xuất sản phẩm. (11) Xây dựng TCCS và nhân cho sản phẩm dự kiến.	- Tổng quan về cơ sở thực hiện đề tài, thông tin về thị hiếu của nhóm khách hàng tiềm năng - Khảo sát và tiến hành làm thử nghiệm để xác định được công thức và thông số của quy trình sản xuất sản phẩm bánh nướng từ thịt quả bơ có bổ sung nhân trái cây - Xây dựng được các chỉ tiêu, tiêu chuẩn đánh giá cảm quan đặc thù của sản phẩm - Xây dựng TCTP & thông tin ghi nhãn sản phẩm	1	Đã có	Hồ Gia Hân	2005217916				
195	KL12-01-137	duypt@fst.edu.vn	Phan Thế Duy	Nghiên cứu công nghệ sấy bột xốp (foaming-mat drying) sản xuất sản phẩm bột cà chua và ứng dụng trong sản phẩm snack từ bột cà chua thu được	1	Khảo sát và xây dựng quy trình sấy thịt quả cà chua thành bột nguyên liệu thực phẩm bằng công nghệ sấy bột xốp và sấy chân không; So sánh hai phương pháp	(1) Xác định các thành phần hóa lý của nguyên liệu (2) Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tạo bọt (chất tạo bọt, nồng độ dịch quả, chất ổn định bọt, thời gian đánh bọt) (3) Khảo sát và xác định độ chín thích hợp của nguyên liệu (4) Khảo sát khả năng chống oxy hóa và hàm lượng vitamin C của dịch quả cà chua. (5) Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng bột cà chua bằng phương pháp sấy bột xốp. (6) Thiết kế và khảo sát điều kiện tối ưu hóa cho quá trình sấy bột xốp với các hàm mục tiêu : hàm lượng vitamin C, độ ẩm và hàm lượng chất xơ (7) Xây dựng phương pháp đánh giá bột thích hợp. (8) Tiến hành ứng dụng bột cà chua thu được và sản phẩm bánh snack	Xác định được các yếu tố ảnh hưởng và thiết lập quy trình sản xuất bột cà chua từ thịt quả cà chua bằng công nghệ sấy bột xốp. Định hướng phát triển sản phẩm thực phẩm phù hợp	1	Đã có	Lê Hoàng Khánh Trần	2005218108				
196	KL12-01-138	duypt@fst.edu.vn	Phan Thế Duy	Nghiên cứu công nghệ sấy bột xốp (foaming-mat drying) sản xuất sản phẩm bột cà chua và ứng dụng trong sản phẩm snack từ bột cà chua thu được	1	Khảo sát và xây dựng quy trình sấy thịt quả cà chua thành bột nguyên liệu thực phẩm bằng công nghệ sấy bột xốp và sấy chân không; So sánh hai phương pháp	(1) Xác định các thành phần hóa lý của nguyên liệu (2) Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tạo bọt (chất tạo bọt, nồng độ dịch quả, chất ổn định bọt, thời gian đánh bọt) (3) Khảo sát và xác định độ chín thích hợp của nguyên liệu (4) Khảo sát khả năng chống oxy hóa và hàm lượng vitamin C của dịch quả cà chua. (5) Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng bột cà chua bằng phương pháp sấy bột xốp. (6) Thiết kế và khảo sát điều kiện tối ưu hóa cho quá trình sấy bột xốp với các hàm mục tiêu : hàm lượng vitamin C, độ ẩm và hàm lượng chất xơ (7) Xây dựng phương pháp đánh giá bột thích hợp. (8) Tiến hành ứng dụng bột cà chua thu được và sản phẩm bánh snack	Xác định được các yếu tố ảnh hưởng và thiết lập quy trình sản xuất bột cà chua từ thịt quả cà chua bằng công nghệ sấy bột xốp. Định hướng phát triển sản phẩm thực phẩm phù hợp	1	Đã có	Nguyễn Lê Thanh Trúc	2005210374				
197	KL12-01-139	duypt@fst.edu.vn	Phan Thế Duy	Nghiên cứu thu nhận tinh bột có chứa tinh bột kháng tiêu hóa từ củ mài và ứng dụng trong chế biến thực phẩm	1	Khảo sát phương pháp thu nhận tinh bột kháng tiêu hóa từ củ mài (RS) bằng phương pháp enzyme kết hợp và ứng dụng trong sản xuất bánh bông lan (hoặc cookies)	(1) Tổng quan về nguyên liệu (2) Xác định thành phần của nguyên liệu củ mài (3) Xác định thành phần hóa học của bột củ mài (4) Xác định điều kiện xử lý nguyên liệu nhằm thu tinh bột củ mài (5) Xác định điều kiện tách tinh bột kháng từ bột nguyên liệu (6) Xác định điều kiện làm tăng tinh bột kháng (7) Xác định điều kiện tách tinh bột kháng	Quy trình thu nhận tinh bột có chứa tinh bột kháng từ củ mài; quy trình phát triển sản phẩm từ bột củ mài	1	Đã có	Võ Thị Minh Thư	2005211174				
198	KL12-01-140	duypt@fst.edu.vn	Phan Thế Duy	Nghiên cứu làm giàu tinh bột kháng tiêu hóa từ tinh bột củ mài và ứng dụng trong chế biến thực phẩm	1	Khảo sát phương pháp làm giàu hàm lượng tinh bột kháng (RS) bằng phương pháp enzyme kết hợp và ứng dụng trong sản xuất bánh bông lan (hoặc cookies)	(1) Tổng quan về nguyên liệu (2) Xác định thành phần của nguyên liệu củ mài (3) Xác định thành phần hóa học của bột củ mài (4) Xác định điều kiện xử lý nguyên liệu nhằm thu tinh bột củ mài (5) Xác định điều kiện tách tinh bột kháng từ bột nguyên liệu (6) Xác định điều kiện làm tăng tinh bột kháng (7) Xác định điều kiện tách tinh bột kháng	Quy trình thu nhận và làm giàu tinh bột có chứa tinh bột kháng từ củ mài; quy trình phát triển sản phẩm từ bột củ mài	1	Đã có	Nguyễn Thị Thủy Vy	2005210326				

199	KL12-01-141	duypt@fst.edu.vn	Phan Thế Duy	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tạo bột rau diếp cá giàu chất xơ và flavonoid bằng phương pháp sấy chân không	1	Đánh giá các tác động đến quá trình tạo bột rau diếp cá bao gồm xử lý nhiệt kết hợp chân không và xử lý enzyme	SV 1: - Khảo sát thành phần dinh dưỡng nguyên liệu - Lựa chọn phương pháp xử lý nguyên liệu: + Phương pháp xử lý: chần, hấp + Thời gian xử lý + Nhiệt độ xử lý - Xác định điều kiện khi áp dụng phương pháp sấy chân không - Đánh giá chất lượng bột rau thông qua hàm lượng chất xơ và flavonoid. SV 2: - Khảo sát sự ảnh hưởng của enzyme + Loại enzyme (pectinase, cellulase) + Tỷ lệ enzyme : mẫu rau + Thời gian xử lý với enzyme + Nhiệt độ thủy phân bằng enzyme - Xác định điều kiện khi áp dụng phương pháp sấy chân không - Lựa chọn chất phối trộn (cò ngọt, bột dừa) và tỷ lệ phối trộn phù hợp tạo hương vị cho sản phẩm - Đánh giá chất lượng bột rau thông qua hàm lượng flavonoid, chất xơ	- Xác định hàm lượng chất xơ và flavonoid trong nguyên liệu - Xác định được phương pháp xử lý nhiệt, thời gian và nhiệt độ xử lý - Xác định được loại enzyme thích hợp, nồng độ, thời gian và nhiệt độ xử lý enzyme - Xác định được chất phối trộn và tỷ lệ phối trộn phù hợp cho sản phẩm	2	Chưa có						
200	KL12-01-142	duypt@fst.edu.vn	Phan Thế Duy	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tạo bột rau cần phối dừa giàu chất xơ và vitamin C bằng phương pháp sấy chân không	1	Đánh giá các tác động đến quá trình tạo bột rau cần phối dừa bao gồm xử lý nhiệt kết hợp chân không và xử lý enzyme	SV 1: - Khảo sát thành phần dinh dưỡng nguyên liệu - Lựa chọn phương pháp xử lý nguyên liệu: + Phương pháp xử lý: chần, hấp + Thời gian xử lý + Nhiệt độ xử lý - Xác định điều kiện khi áp dụng phương pháp sấy chân không - Đánh giá chất lượng bột rau thông qua hàm lượng vitamin C, chất xơ SV 2: - Khảo sát tỷ lệ phối trộn giữa các nguyên liệu - Khảo sát sự ảnh hưởng của enzyme + Loại enzyme + Tỷ lệ enzyme : mẫu rau + Thời gian xử lý với enzyme + Nhiệt độ thủy phân bằng enzyme - Xác định điều kiện khi áp dụng phương pháp sấy chân không - Đánh giá chất lượng bột rau thông qua hàm lượng vitamin C, chất xơ	- Xác định hàm lượng chất xơ và vitamin C trong nguyên liệu - Xác định được phương pháp xử lý nhiệt, thời gian và nhiệt độ xử lý - Xác định được tỷ lệ phối trộn phù hợp giữa bột rau cần và dừa - Xác định được loại enzyme thích hợp, nồng độ, thời gian và nhiệt độ xử lý enzyme	2	Chưa có						
201	KL12-01-143	duypt@fst.edu.vn	Phan Thế Duy	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng của quá trình tạo sản phẩm bột sữa chua chanh dây bổ sung probiotic bằng phương pháp sấy chân không	1	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng của quá trình sấy chân không tạo sản phẩm bột sữa chua chanh dây bổ sung probiotic	- Tổng quan tài liệu - Khảo sát các đặc tính của chủng - Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ Brix - Khảo sát ảnh hưởng của lượng chanh dây bổ sung - Khảo sát ảnh hưởng của tỷ lệ giống khởi động bổ sung - Khảo sát ảnh hưởng của probiotic - Đánh giá ảnh hưởng của quá trình sấy chân không - Thử nghiệm hoàn nguyên trở lại tạo dạng sữa chua uống	Quy trình lên men, bổ sung và các điều kiện sấy nhằm thu được sản phẩm bột sữa chua chanh dây có bổ sung probiotic	2	Chưa có						
202	KL12-01-144	duypt@fst.edu.vn	Phan Thế Duy	Khảo sát các thông số xử lý dịch ép thanh long ruột đỏ bằng enzyme và phương pháp sấy ứng dụng sản xuất bột giải khát tiện lợi	1	Xác định và so sánh các đặc tính hoá lý, thành phần hoá học và hoạt tính sinh học của dịch thanh long ruột đỏ trước và sau khi xử lý bằng enzyme và bột thanh long thu được sau khi sấy. Xây dựng quy trình sản xuất bột giải khát tiện lợi từ nước ép thanh long ruột đỏ được xử lý bằng enzyme	- Khảo sát đánh giá đặc tính hoá lý, thành phần hoá học và hoạt tính sinh học của dịch ép từ quả thanh long ruột đỏ trước và sau khi xử lý bằng enzyme, và sau khi sấy thu được bột, bao gồm: brix, pH, vitamin C, đường tổng, đường khử, polyphenol, DPPH, betacyanin, anthocyanin, độ ẩm, tro, độ acid - Khảo sát nhiệt độ ảnh hưởng đến khả năng thủy phân pectin của enzyme pectinase. - Khảo sát thời gian ảnh hưởng đến khả năng thủy phân pectin của enzyme pectinase. - Khảo sát pH ảnh hưởng đến khả năng thủy phân pectin của enzyme pectinase. - Khảo sát tỷ lệ enzyme pectinase ảnh hưởng đến khả năng thủy phân pectin của enzyme pectinase. - Khảo sát về tỷ lệ phối trộn (độ brix, hàm lượng acid citric, hàm lượng hương red bull). - Khảo sát thời gian thanh trùng. - Khảo sát nhiệt độ thanh trùng. - Xây dựng quy trình sản xuất sản phẩm.	Quy trình xử lý dịch ép, xử lý bằng enzyme và quy trình sấy chân không nhằm tạo được sản phẩm bột giải khát tiện lợi	2	Chưa có						
203	KL12-02-038	lienph@fst.edu.vn	Phan Thị Hồng Liên	Nghiên cứu phát triển sản phẩm bánh bao thanh long nhân hạt	2	Tạo ra sản phẩm bánh bao thanh long nhân hạt dinh dưỡng	- Khảo sát thị trường người tiêu dùng - Tổng quan về nguyên liệu - Khảo sát nguồn nguyên liệu - Xây dựng quy trình công nghệ - Khảo sát tỷ lệ phối trộn - Khảo sát quá trình lên men - Khảo sát quá trình hấp - Khảo sát chất liệu bao bì - Xây dựng tiêu chuẩn sản phẩm	Xây dựng được quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm bánh bao thanh long nhân hạt dinh dưỡng	2	Đã có	Thạch Minh Duy	2005201195			Sinh viên K11 làm lại khóa luận	

204	KL12-02-039	lienph@fst.edu.vn	Phan Thị Hồng Liên	Nghiên cứu phát triển sản phẩm tương ớt bổ sung whey permeate	2	Tạo ra sản phẩm tương ớt bổ sung whey permeate	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát thị trường người tiêu dùng - Tổng quan về nguyên liệu - Khảo sát nguồn nguyên liệu - Xây dựng quy trình công nghệ - Khảo sát tỷ lệ phối trộn whey permeate - Khảo sát tỷ lệ phối trộn phụ gia - Khảo sát quá trình gia nhiệt - Khảo sát chất liệu bao bì - Xây dựng tiêu chuẩn sản phẩm 	Xây dựng được qui trình công nghệ sản xuất sản phẩm tương ớt bổ sung whey permeate	2	Chưa có							NCKH cấp trường
205	KL12-01-145	lienph@fst.edu.vn	Phan Thị Hồng Liên	Khảo sát một số các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình sinh tổng hợp protease từ chế phẩm mốc <i>Aspergillus oryzae</i> trên môi trường hạt sen khô Đồng Tháp	1	Tim được các thông số tối ưu về các yếu tố ảnh hưởng đến khả năng sinh enzyme protease cao	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát nguồn nguyên liệu - Khảo sát độ ẩm của môi trường nuôi cấy - Khảo sát pH của môi trường nuôi cấy - Khảo sát tỷ lệ chế phẩm mốc bổ sung - Khảo sát nhiệt độ và thời gian nuôi cấy 	<ul style="list-style-type: none"> - Các chỉ tiêu vật lý và hóa lý của nguyên liệu - Các thông số tối ưu độ ẩm môi trường nuôi cấy, pH của môi trường nuôi cấy, tỷ lệ chế phẩm mốc bổ sung, nhiệt độ và thời gian nuôi cấy 	2	Chưa có							NCKH cấp trường
206	KL12-01-146	lienph@fst.edu.vn	Phan Thị Hồng Liên	Khảo sát một số các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình sinh tổng hợp amylase từ chế phẩm mốc <i>Aspergillus oryzae</i> trên môi trường hạt sen khô Đồng Tháp	1	Tim được các thông số tối ưu về các yếu tố ảnh hưởng đến khả năng sinh enzyme amylase cao	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát nguồn nguyên liệu - Khảo sát độ ẩm của môi trường nuôi cấy - Khảo sát pH của môi trường nuôi cấy - Khảo sát tỷ lệ chế phẩm mốc bổ sung - Khảo sát nhiệt độ và thời gian nuôi cấy 	<ul style="list-style-type: none"> - Các chỉ tiêu vật lý và hóa lý của nguyên liệu - Các thông số tối ưu độ ẩm môi trường nuôi cấy, pH của môi trường nuôi cấy, tỷ lệ chế phẩm mốc bổ sung, nhiệt độ và thời gian nuôi cấy 	2	Chưa có							NCKH cấp trường
207	KL12-01-147	lienph@fst.edu.vn	Phan Thị Hồng Liên	Khảo sát một số các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình sinh tổng hợp protease từ chế phẩm mốc <i>Aspergillus oryzae</i> trên môi trường hạt đậu nành đen khô	1	Tim được các thông số tối ưu về các yếu tố ảnh hưởng đến khả năng sinh enzyme protease cao	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát nguồn nguyên liệu - Khảo sát độ ẩm của môi trường nuôi cấy - Khảo sát pH của môi trường nuôi cấy - Khảo sát tỷ lệ chế phẩm mốc bổ sung - Khảo sát nhiệt độ và thời gian nuôi cấy 	<ul style="list-style-type: none"> - Các chỉ tiêu vật lý và hóa lý của nguyên liệu - Các thông số tối ưu độ ẩm môi trường nuôi cấy, pH của môi trường nuôi cấy, tỷ lệ chế phẩm mốc bổ sung, nhiệt độ và thời gian nuôi cấy 	2	Chưa có							
208	KL12-01-148	lienph@fst.edu.vn	Phan Thị Hồng Liên	Khảo sát một số các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình sinh tổng hợp amylase từ chế phẩm mốc <i>Aspergillus oryzae</i> trên môi trường hạt đậu nành đen khô	1	Tim được các thông số tối ưu về các yếu tố ảnh hưởng đến khả năng sinh enzyme amylase cao	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát nguồn nguyên liệu - Khảo sát độ ẩm của môi trường nuôi cấy - Khảo sát pH của môi trường nuôi cấy - Khảo sát tỷ lệ chế phẩm mốc bổ sung - Khảo sát nhiệt độ và thời gian nuôi cấy 	<ul style="list-style-type: none"> - Các chỉ tiêu vật lý và hóa lý của nguyên liệu - Các thông số tối ưu độ ẩm môi trường nuôi cấy, pH của môi trường nuôi cấy, tỷ lệ chế phẩm mốc bổ sung, nhiệt độ và thời gian nuôi cấy 	2	Chưa có							
209	KL12-01-149	lienph@fst.edu.vn	Phan Thị Hồng Liên	Khảo sát một số các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình lên men ớt tươi	1	Tim được các thông số ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm trong quá trình lên men ớt tươi	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát nguồn nguyên liệu - Khảo sát pH trong quá trình lên men - Khảo sát độ màu trong quá trình lên men - Khảo sát muối và đường trong quá trình lên men 	<ul style="list-style-type: none"> - Các chỉ tiêu vật lý và hóa lý của nguyên liệu - Các thông số tối ưu pH, acid, độ màu, muối và đường trong quá trình lên men 	2	Đã có	Trần Xuân Bách	-2005217872	Diệp Thái Phi Sơn	-2006211205		NCKH cấp trường	
210	KL12-01-150	lienph@fst.edu.vn	Phan Thị Hồng Liên	Khảo sát các loại phụ gia tạo đông cho tương ớt lên men	1	Tim được loại phụ gia thích hợp nhất tạo đông cho tương ớt lên men	<ul style="list-style-type: none"> - Tim hiểu các loại phụ gia tạo đông - Khảo sát tỷ lệ phối trộn CMC - Khảo sát tỷ lệ phối trộn carrageenan - Khảo sát tỷ lệ phối trộn guar gum - Khảo sát tỷ lệ phối trộn xanthan gum 	Loại phụ gia bổ sung vào tương ớt lên men và tỷ lệ bổ sung tốt nhất	2	Chưa có							NCKH cấp trường
211	KL12-02-040	lienph@fst.edu.vn	Phan Thị Hồng Liên	Nghiên cứu phát triển sản phẩm tương ớt bổ sung đậu xanh	2	Tạo ra sản phẩm tương ớt bổ sung đậu xanh	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát thị trường người tiêu dùng - Tổng quan về nguyên liệu - Khảo sát nguồn nguyên liệu - Xây dựng quy trình công nghệ - Khảo sát tỷ lệ phối trộn đậu xanh - Khảo sát tỷ lệ phối trộn phụ gia - Khảo sát quá trình gia nhiệt - Khảo sát chất liệu bao bì - Xây dựng tiêu chuẩn sản phẩm 	Xây dựng được qui trình công nghệ sản xuất sản phẩm tương ớt bổ sung đậu xanh	2	Đã có	Hồ Hải Đăng	2005211085					
212	KL12-02-041	lienph@fst.edu.vn	Phan Thị Hồng Liên	Nghiên cứu phát triển sản phẩm tương ớt lên men	2	Tạo ra sản phẩm tương ớt lên men	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát thị trường người tiêu dùng - Tổng quan về nguyên liệu - Khảo sát nguồn nguyên liệu - Xây dựng quy trình công nghệ - Khảo sát tỷ lệ phối trộn nguyên liệu - Khảo sát quá trình lên men - Khảo sát quá trình gia nhiệt - Khảo sát chất liệu bao bì - Xây dựng tiêu chuẩn sản phẩm 	Xây dựng được qui trình công nghệ sản xuất sản phẩm tương ớt lên men	2	Đã có	Nguyễn Thị Nhật Ánh	2005210268	Phan Minh Châu	2005217878		NCKH cấp trường	

213	KL12-01-151	lienptk@fst.edu.vn	Phan Thị Kim Liên	Đánh giá tình hình nhiễm nấm mốc trên chuối giả được thu thập tại Đồng Nai và nghiên cứu màng bao chứa tinh dầu trong quả chuối	1	Nghiên cứu ứng dụng màng gel lô hội, chitosan kết hợp tinh dầu để làm giảm tốc độ phát triển của nấm mốc <i>A. niger</i> trong quá trình bảo quản chuối để thay thế các hóa chất độc hại	1. Tiến hành khảo sát, đánh giá tình hình bảo quản chuối và các bệnh thường gặp trên chuối giả ở một số doanh nghiệp trồng và xuất khẩu chuối tại Đồng Nai 2. Thu thập mẫu chuối giả tại Đồng Nai 3. Phân lập và định danh các loại nấm mốc thường gây bệnh lên chuối giả trong quá trình bảo quản 4. Khảo sát nồng độ lô hội, nồng độ chitosan, nồng độ tinh dầu chanh, nồng độ tinh dầu tỏi đến tốc độ phát triển của nấm mốc <i>A. niger</i> , chỉ tiêu hoá lý, chỉ tiêu cảm quan trên chuối trong quá trình bảo quản	Bộ dữ liệu kết quả khảo sát, đánh giá tình hình bảo quản chuối và các bệnh thường gặp trên chuối giả ở một số doanh nghiệp trồng và xuất khẩu chuối tại Đồng Nai; Bộ dữ liệu thu thập mẫu chuối giả tại Đồng Nai; Bộ dữ liệu kết quả phân lập và định danh các loại nấm mốc thường gây bệnh lên chuối giả trong quá trình bảo quản; Số liệu kết quả khảo sát nồng độ lô hội, nồng độ chitosan, nồng độ tinh dầu chanh, nồng độ tinh dầu tỏi đến tốc độ phát triển của nấm mốc <i>A. niger</i> , chỉ tiêu hoá lý, chỉ tiêu cảm quan trong quá trình bảo quản chuối	2	Đã có	Đoàn Nguyễn Hồng Anh	2005210936	Dương Lập Hùng	2005217932
214	KL12-01-152	lienptk@fst.edu.vn	Phan Thị Kim Liên	Đánh giá tình hình nhiễm nấm mốc trên chuối giả được thu thập tại Trà Vinh và nghiên cứu màng bao chứa tinh dầu trong quả chuối	1	Nghiên cứu ứng dụng màng gel lô hội, chitosan kết hợp tinh dầu để làm giảm tốc độ phát triển của nấm mốc <i>A. acidus</i> trong quá trình bảo quản chuối để thay thế các hóa chất độc hại	1. Tiến hành khảo sát, đánh giá tình hình bảo quản chuối và các bệnh thường gặp trên chuối giả ở một số doanh nghiệp trồng và xuất khẩu chuối tại Trà Vinh; 2. Thu thập mẫu chuối giả tại Trà Vinh; 3. Phân lập và định danh các loại nấm mốc thường gây bệnh lên chuối giả trong quá trình bảo quản; 4. Khảo sát nồng độ lô hội, nồng độ chitosan, nồng độ tinh dầu chanh, nồng độ tinh dầu tỏi đến tốc độ phát triển của nấm mốc <i>A. acidus</i> , chỉ tiêu hoá lý, chỉ tiêu cảm quan trên chuối trong quá trình bảo quản	Bộ dữ liệu kết quả khảo sát, đánh giá tình hình bảo quản chuối và các bệnh thường gặp trên chuối giả ở một số doanh nghiệp trồng và xuất khẩu chuối tại Trà Vinh; Bộ dữ liệu thu thập mẫu chuối giả tại Trà Vinh; Bộ dữ liệu kết quả phân lập và định danh các loại nấm mốc thường gây bệnh lên chuối giả trong quá trình bảo quản; Số liệu kết quả khảo sát nồng độ lô hội, nồng độ chitosan, nồng độ tinh dầu chanh, nồng độ tinh dầu tỏi đến tốc độ phát triển của nấm mốc <i>Aspergillus acidus</i> , chỉ tiêu hoá lý, chỉ tiêu cảm quan trong quá trình bảo quản chuối	2	Đã có	Trương Quốc Khánh	2035210405	Lê Thị Thu Huệ	2005210151
215	KL12-01-153	lienptk@fst.edu.vn	Phan Thị Kim Liên	Nghiên cứu màng bao gel lô hội, chitosan kết hợp tinh dầu chanh - tỏi để bảo quản chuối và kháng nấm mốc <i>A. niger</i> và <i>A. acidus</i>	1	Nghiên cứu ứng dụng màng gel lô hội, chitosan kết hợp tinh dầu để làm giảm tốc độ phát triển của nấm mốc <i>A. niger</i> và <i>A. acidus</i> trong quá trình bảo quản chuối để thay thế các hóa chất độc hại	1. Khảo sát tỷ lệ phối trộn lô hội và chitosan kết hợp tinh dầu chanh, tỏi đến chỉ tiêu vi sinh (<i>A. niger</i> và <i>A. acidus</i>), chỉ tiêu hoá lý, chỉ tiêu cảm quan trong quá trình bảo quản chuối 2. Khảo sát tỷ lệ phối trộn tinh dầu chanh và tỏi trong màng bao lô hội, chitosan đến chỉ tiêu vi sinh (<i>A. niger</i> và <i>A. acidus</i>), chỉ tiêu hoá lý, chỉ tiêu cảm quan trong quá trình bảo quản chuối	Số liệu kết quả khảo sát tỷ lệ phối trộn lô hội và chitosan đến chỉ tiêu vi sinh (tốc độ phát triển của nấm mốc <i>Aspergillus niger</i> và <i>Aspergillus acidus</i>), chỉ tiêu hoá lý, chỉ tiêu cảm quan trong quá trình bảo quản chuối Số liệu kết quả khảo sát tỷ lệ phối trộn tinh dầu chanh và tỏi đến chỉ tiêu vi sinh (tốc độ phát triển của nấm mốc <i>Aspergillus niger</i> và <i>Aspergillus acidus</i>), chỉ tiêu hoá lý, chỉ tiêu cảm quan trong quá trình bảo quản chuối	1	Đã có	Trần Trọng Phúc	2005211215		
216	KL12-01-154	lienptk@fst.edu.vn	Phan Thị Kim Liên	Nghiên cứu màng xông chứa tinh dầu sả - chanh và hồi ứng dụng trong bảo quản lúa/gạo.	1	Nghiên cứu màng xông tinh dầu sả - chanh và hồi để làm giảm khả năng phát triển của nấm mốc <i>Rhizopus oryzae</i> và mốc gạo trong quá trình bảo quản lúa/gạo thay thế các chất độc hại.	1. Khảo sát nồng độ tinh dầu sả - chanh có trong màng xông lên khả năng kim hàm sự phát triển của mốc gạo và nấm mốc <i>Rhizopus oryzae</i> . 2. Khảo sát nồng độ tinh dầu hồi có trong màng xông lên khả năng kim hàm sự phát triển của mốc gạo và nấm mốc <i>Rhizopus oryzae</i> . 3. Khảo sát tỉ lệ phối trộn tinh dầu sả - chanh và hồi có trong màng xông lên khả năng kim hàm sự phát triển của mốc gạo và nấm mốc <i>Rhizopus oryzae</i> . 4. Khảo sát độ dày của màng xông tinh dầu sả - chanh và hồi lên khả năng kim hàm sự phát triển của mốc gạo và nấm mốc <i>Rhizopus oryzae</i> .	Bộ dữ liệu nồng độ tinh dầu sả - chanh có trong màng xông lên khả năng kim hàm sự phát triển của mốc gạo và nấm mốc <i>Rhizopus oryzae</i> ; Bộ dữ liệu nồng độ tinh dầu hồi có trong màng xông lên khả năng kim hàm sự phát triển của mốc gạo và nấm mốc <i>Rhizopus oryzae</i> ; Bộ dữ liệu tỉ lệ phối trộn tinh dầu sả - chanh và hồi có trong màng xông lên khả năng kim hàm sự phát triển của mốc gạo và nấm mốc <i>Rhizopus oryzae</i> ; Bộ dữ liệu độ dày của màng xông tinh dầu sả - chanh và hồi lên khả năng kim hàm sự phát triển của mốc gạo và nấm mốc <i>Rhizopus oryzae</i> .	1	Đã có	Châu Thị Ngọc Diễm	2005217783		

217	KL12-01-155	haite@fst.edu.vn	Trần Chí Hải	Nghiên cứu quá trình tinh sạch dịch chiết triterpenoid từ Sâm bổ chính với sự hỗ trợ của dung môi eutectic sâu	1	Xác định được thông số quá trình tinh sạch triterpenoid từ Sâm bổ chính và đánh giá hoạt tính sinh học của chế phẩm, phân đoạn thu được	- Khảo sát quá trình phân đoạn/tinh sạch dịch chiết Sâm Bổ chính thu được - Đánh giá hoạt tính sinh học của các phân đoạn - Dự đoán các hợp chất hóa học có trong phân đoạn - Có đề và đánh giá sự ổn định của chế phẩm thu được theo điều kiện bảo quản	Xác định được phân đoạn cho hoạt tính sinh học cao và dự kiến được hợp chất tạo nên hoạt tính sinh học đó	1	Đã có	Lê Hoàng Nguyễn Khang	2022218235			NCKH cấp trường
218	KL12-01-156	haite@fst.edu.vn	Trần Chí Hải	Nghiên cứu quá trình tinh sạch dịch polyphenol từ bã ôi hồng và bước đầu ứng dụng chế phẩm vào thực phẩm	1	- Xác định được phân đoạn cho hoạt tính sinh học của dịch trích polyphenol từ bã ôi hồng cao - Ứng dụng bổ sung polyphenol vào màng chitosan bảo quản thực phẩm	- Khảo sát quá trình phân đoạn dịch trích polyphenol từ bã ôi hồng - Đánh giá hoạt tính sinh học và dự đoán được các hợp chất hóa học có trong phân đoạn - Thử nghiệm liều lượng dịch trích đã tinh sạch bổ sung vào hỗn hợp màng - Thử nghiệm bảo quản sản phẩm thực phẩm	- Xác định được phân đoạn cho hoạt tính sinh học cao và dự kiến được các hợp chất tạo nên hoạt tính sinh học đó - Liều lượng dịch/chế phẩm bổ sung tạo màng chitosan ảnh hưởng đến các đặc tính cơ lý của màng tạo thành - Liều lượng dịch/chế phẩm ảnh hưởng đến quá trình bảo quản sản phẩm thực phẩm	1	Đã có	Đặng Thị Hiền Diệu	2005210060			NCKH cấp trường
219	KL12-01-157	haite@fst.edu.vn	Trần Chí Hải	Nghiên cứu sản xuất bột khoai mỡ giàu tinh bột kháng	1	Xây dựng quy trình công nghệ sản xuất bột khoai mỡ giàu tinh bột kháng ở quy mô phòng thí nghiệm.	- Xác định thành phần nguyên liệu - Khảo sát quá trình hấp - Khảo sát quá trình sấy - Đánh giá chất lượng bột tạo thành - Thử nghiệm bột thành phẩm vào sản xuất thực phẩm	Thông số công nghệ cho quá trình sản xuất bột khoai mỡ giàu tinh bột kháng	1	Đã có	Trần Thị Thuý An	2022210047			NCKH cấp trường
220	KL12-01-158	haite@fst.edu.vn	Trần Chí Hải	Nghiên cứu thu nhận polyphenol từ bã ôi với sự hỗ trợ của dung môi eutectic sâu	1	Xác định được sự ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ liên quan đến dung môi eutectic đến quá trình thu nhận polyphenol từ bã ôi	- Khảo sát loại HBD - Khảo sát tỉ lệ nước bổ sung - Khảo sát tỉ lệ nguyên liệu: dung môi - Khảo sát nhiệt độ trích ly - Khảo sát thời gian trích ly	Quy luật ảnh hưởng của một số yếu tố liên quan đến dung môi eutectic sâu lên hiệu quả quá trình trích ly polyphenol từ bã ôi	1	Đã có	Nguyễn Châu Gia Kiệt	2022218240			
221	KL12-01-159	haite@fst.edu.vn	Trần Chí Hải	Nghiên cứu quá trình trích ly polyphenol từ bã ôi hồng với sự hỗ trợ của dung môi eutectic sâu và sóng siêu âm	1	Xác định được điều kiện công nghệ cho quá trình trích ly polyphenol từ bã ôi hồng với sự hỗ trợ của dung môi eutectic sâu và sóng siêu âm	- Khảo sát tỉ lệ nguyên liệu dung môi - Khảo sát công suất siêu âm - Khảo sát thời gian siêu âm - Khảo sát thời gian ủ sau siêu âm - Khảo sát nhiệt độ ủ sau siêu âm	Điều kiện công nghệ cho quá trình trích ly polyphenol từ bã ôi hồng với sự hỗ trợ của dung môi eutectic sâu và sóng siêu âm	1	Đã có	Phạm Ngọc Phương Ngân	2022218274			
222	KL12-01-160	haite@fst.edu.vn	Trần Chí Hải	Nghiên cứu thu nhận chitin từ vỏ tôm lột xác với sự hỗ trợ của dung môi eutectic sâu và đánh giá chế phẩm chitin từ vỏ tôm lột xác.	1	Xây dựng được quy trình thu nhận chitin từ vỏ tôm lột xác với sự hỗ trợ của dung môi eutectic sâu và đánh giá chế phẩm chitin từ vỏ tôm lột xác.	- Xác định thành phần hóa học của nguyên liệu vỏ tôm lột xác - Nghiên cứu quá trình thu nhận chitin bằng dung môi eutectic sâu + Khảo sát loại HBD + Khảo sát tỉ lệ HBD: HBA + Khảo sát tỉ lệ nước bổ sung - Đánh giá chất lượng của chitin tạo thành	Quy trình công nghệ thu nhận chitin từ vỏ tôm lột xác với sự hỗ trợ của dung môi eutectic sâu và sóng	1	Đã có	Nguyễn Tấn Đạt	2005217899			
223	KL12-01-161	haite@fst.edu.vn	Trần Chí Hải	Nghiên cứu thu nhận chitin từ vỏ tôm lột xác với sự hỗ trợ của dung môi eutectic sâu và vi sóng	1	Xây dựng được quy trình thu nhận chitin từ vỏ tôm lột xác với sự hỗ trợ của dung môi eutectic sâu và vi sóng và đánh giá chế phẩm chitin từ vỏ tôm lột xác.	- Nghiên cứu quá trình thu nhận chitin bằng dung môi eutectic sâu kết hợp vi sóng: + Khảo sát tỉ lệ nguyên liệu/dung môi + Khảo sát nhiệt độ trích ly + Khảo sát thời gian trích ly + Khảo sát công suất vi sóng + Khảo sát thời gian vi sóng - Đánh giá chất lượng của chế phẩm chitin tạo thành	Quy trình công nghệ thu nhận chitin từ vỏ tôm lột xác với sự hỗ trợ của dung môi eutectic sâu và vi sóng	1	Chưa có					
224	KL12-01-162	haite@fst.edu.vn	Trần Chí Hải	Nghiên cứu quá trình tinh sạch dịch polyphenol từ vỏ hồng và bước đầu ứng dụng chế phẩm vào thực phẩm	1	- Xác định được phân đoạn cho hoạt tính sinh học của dịch trích polyphenol từ vỏ hồng cao - Ứng dụng bổ sung polyphenol vào màng chitosan bảo quản thực phẩm	- Khảo sát quá trình phân đoạn dịch trích polyphenol từ vỏ hồng - Đánh giá hoạt tính sinh học và dự đoán được các hợp chất hóa học có trong phân đoạn - Thử nghiệm liều lượng dịch trích đã tinh sạch bổ sung vào hỗn hợp màng - Thử nghiệm bảo quản sản phẩm thực phẩm	- Xác định được phân đoạn cho hoạt tính sinh học cao và dự kiến được các hợp chất tạo nên hoạt tính sinh học đó - Liều lượng dịch/chế phẩm bổ sung tạo màng chitosan ảnh hưởng đến các đặc tính cơ lý của màng tạo thành - Liều lượng dịch/chế phẩm ảnh hưởng đến quá trình bảo quản sản phẩm thực phẩm	1	Chưa có					
225	KL12-01-163	haite@fst.edu.vn	Trần Chí Hải	Ứng dụng chitosan trong bảo quản trứng gà tươi	1	Thử nghiệm bảo quản trứng gà tươi bằng màng bao chitosan	- Nghiên cứu điều kiện công nghệ để sản xuất chitosan có chỉ số deacetyl hóa phù hợp + Khảo sát nồng độ NaOH đậm đặc sử dụng + Khảo sát tỉ lệ nguyên liệu/dung môi + Khảo sát nhiệt độ xử lý + Khảo sát thời gian xử lý - Nghiên cứu quá trình tạo màng chitosan bảo quản trứng gà tươi + Khảo sát nồng độ acid acetic sử dụng + Khảo sát nồng độ chitosan sử dụng + Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ và thời gian bảo quản	- Thông số công nghệ cho quá trình chế tạo chitosan từ chitin - Thông số công nghệ cho quá trình tạo màng bao quản trứng gà tươi	2	Đã có	Nguyễn Thảo Hiền	2005210272	Nguyễn Thị Bích Hợp	20052111250	NCKH cấp trường

226	KL12-01-164	haite@fst.edu.vn	Trần Chí Hải	Nghiên cứu thu nhận Glucosamine từ vỏ tôm bằng phương pháp truyền thống	1	Xây dựng QTCN để tạo ra sản phẩm glucosamine hydrochlorua ở quy mô PTN	<ul style="list-style-type: none"> - Nghiên cứu quá trình khử khoáng: <ul style="list-style-type: none"> + Khảo sát nồng độ HCl sử dụng + Khảo sát tỉ lệ dung dịch HCl/ vỏ tôm + Khảo sát thời gian xử lý + Khảo sát nhiệt độ xử lý - Nghiên cứu quá trình khử protein: <ul style="list-style-type: none"> + Nghiên cứu nồng độ NaOH sử dụng + Nghiên cứu tỉ lệ dung dịch NaOH/ vỏ tôm đã khử khoáng + Khảo sát thời gian xử lý + Khảo sát nhiệt độ xử lý - Nghiên cứu quá trình thủy phân glucosamine <ul style="list-style-type: none"> + Khảo sát nồng độ HCl + Khảo sát tỉ lệ dung dịch HCl/chitin + Khảo sát nhiệt độ xử lý + Khảo sát thời gian xử lý 	Thông số công nghệ phù hợp cho quá trình thu nhận glucosamine hydrochlorua có hiệu suất cao từ vỏ tôm	2	Đã có	Lê Vũ Nam	2005217978	Nguyễn Kim Duy	2005217892	NCKH cấp bộ
227	KL12-01-165	haite@fst.edu.vn	Trần Chí Hải	Nghiên cứu thu nhận dịch chiết giàu astaxanthin từ vỏ tôm với sự hỗ trợ của vi sóng và dung môi eutectic sâu và bước đầu ứng dụng vào bảo quản phi lê cá	1	Xác định điều kiện công nghệ thu nhận dịch chiết giàu astaxanthin từ vỏ tôm với sự hỗ trợ của vi sóng và dung môi eutectic sâu và bước đầu thử nghiệm dịch chiết thu được vào bảo quản phi lê cá	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát quá trình trích ly astaxanthin từ vỏ tôm với sự hỗ trợ của siêu âm và DES + Khảo sát tỉ lệ nguyên liệu/dung môi + Khảo sát công suất vi sóng + Khảo sát thời gian vi sóng + Khảo sát thời gian trích ly sau vi sóng + Khảo sát nhiệt độ trích ly sau vi sóng - Nghiên cứu quá trình tạo màng Chitosan kết hợp với dịch chiết AST-DES + Khảo sát nồng độ chitosan sử dụng + Khảo sát tỉ lệ dịch chiết sử dụng - Đánh giá các đặc tính hóa lý của màng và khả năng kháng khuẩn, kháng oxy hóa của màng - Thử nghiệm bảo quản phi lê cá basa bằng màng Chitosan-AST 	<ul style="list-style-type: none"> - Thông số công nghệ phù hợp cho quá trình trích ly astaxanthin từ vỏ tôm với sự hỗ trợ của DES và vi sóng - Điều kiện công nghệ phù hợp để màng Chitosan kết hợp với dịch chiết AST-DES. - Kết quả đánh giá chất lượng của màng tạo thành - Kết quả thử nghiệm bảo quản phi lê cá 	2	Đã có	Đỗ Hào Nam	2005210261	Bàì Thục Trinh	2005211041	NCKH cấp bộ
228	KL12-01-166	haite@fst.edu.vn	Trần Chí Hải	Nghiên cứu quá trình trích ly astaxanthin từ vỏ tôm với sự hỗ trợ của enzyme protease	1	Xác định được quy luật ảnh hưởng và các thông số công nghệ phù hợp cho quá trình trích ly astaxanthin từ vỏ tôm với sự hỗ trợ của enzyme	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát quá trình trích ly astaxanthin từ vỏ tôm với sự hỗ trợ của enzyme Alcalase + Khảo sát nồng độ enzyme sử dụng + Khảo sát nhiệt độ xử lý + Khảo sát thời gian xử lý + Khảo sát pH xử lý - Khảo sát quá trình trích ly astaxanthin từ vỏ tôm với sự hỗ trợ của enzyme Flavourzyme + Khảo sát nồng độ enzyme sử dụng + Khảo sát nhiệt độ xử lý + Khảo sát thời gian xử lý + Khảo sát pH xử lý - So sánh hiệu quả của hai loại enzyme sử dụng 	Thông số công nghệ phù hợp cho quá trình trích ly astaxanthin từ vỏ tôm với sự hỗ trợ của enzyme	2	Đã có	Nguyễn Thảo Ngân	200521098	Quách Lê Anh Tuấn	2005210357	NCKH cấp trường
229	KL12-01-167	haite@fst.edu.vn	Trần Chí Hải	Tinh sạch dịch chiết astaxanthin từ vỏ tôm sú bằng hạt nhựa Macroporus	1	Xác định được điều kiện công nghệ phù hợp cho quá trình tinh sạch astaxanthin từ vỏ tôm bằng hạt nhựa Macroporus	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát loại nhựa Macroporus, - Xác định tốc độ hấp phụ tinh - Xác định tốc độ giải hấp và dung môi rửa giải - Xây dựng đường cong hấp phụ tinh - Xây dựng đường đẳng nhiệt hấp phụ - Xây dựng đường cong hấp phụ động - Xác định lượng dung dịch rửa giải và tỷ lệ etyl axetat - etanol - Đánh giá hoạt tính sinh học của chế phẩm thu được (khả năng kháng ung thư, khả năng kháng oxy hóa) 	Điều kiện công nghệ phù hợp cho quá trình tinh sạch astaxanthin từ vỏ tôm bằng hạt nhựa Macroporus	2	Đã có	Nguyễn Thị Minh Châu	2005210214	Mai Ánh Linh	2005210506	NCKH cấp trường
230	KL12-01-168	haite@fst.edu.vn	Trần Chí Hải	Nghiên cứu thu nhận chitosan từ vỏ tôm với sự hỗ trợ của dung môi eutectic sâu	1	Xây dựng quy trình sản xuất chitosan từ vỏ tôm với sự hỗ trợ của dung môi eutectic sâu ở quy mô PTN	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát loại HBD - Khảo sát tỉ lệ HBD: HBA - Khảo sát tỉ lệ nước bổ sung - Khảo sát tỉ lệ nguyên liệu/dung môi - Khảo sát nhiệt độ xử lý - Khảo sát thời gian xử lý - Khảo sát quá trình xử lý với sự hỗ trợ của siêu âm/vi sóng: <ul style="list-style-type: none"> + Khảo sát công suất + Khảo sát thời gian - Đánh giá chất lượng của chitosan tạo thành 	Quy trình công nghệ với đầy đủ các thông số cho quá trình sản xuất chitosan từ vỏ tôm với sự hỗ trợ của dung môi eutectic sâu	2	Đã có	Đặng Huỳnh Anh	2005217856	Phạm Nguyễn Khánh Linh	2005210487	
231	KL12-01-169	haite@fst.edu.vn	Trần Chí Hải	Nghiên cứu thu nhận bột canxi từ vỏ ba khía Sesarma mederi và bước đầu ứng dụng trên sản phẩm thực phẩm	1	Xây dựng được QTCN sản xuất bột canxi từ ba khía ở quy mô PTN và bước đầu ứng dụng vào sản phẩm thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Xác định thành phần hóa học của nguyên liệu - Khảo sát quá trình trích ly thu canxi lactate + Khảo sát nồng độ acid lactate sử dụng + Khảo sát tỉ lệ nguyên liệu/dung dịch acid lactate + Khảo sát nhiệt độ xử lý + Khảo sát thời gian xử lý - Thử nghiệm tạo chế phẩm bột canxi lactate - Đánh giá chất lượng của bột canxi lactate tạo thành - Ứng dụng của chế phẩm bột canxi lactate vào sản phẩm thực phẩm + Trong bánh mì 	QTCN sản xuất bột canxi từ ba khía ở quy mô PTN với đầy đủ các thông số công nghệ	2	Đã có	Võ Thị Diễm Quỳnh	2005211263	Đình Quốc Tuấn	2005210794	NCKH cấp trường

232	KL12-01-170	haite@fst.edu.vn	Trần Chí Hải	Ứng dụng kỹ thuật siêu âm và vi sóng vào thu nhận bột canxi từ ba khía	1	Xác định được quy luật ảnh hưởng và thông số công nghệ cho quá trình thu nhận bột canxi từ ba khía với sự hỗ trợ của siêu âm và vi sóng	- Khảo sát quá trình siêu âm + Khảo sát công suất siêu âm + Khảo sát thời gian siêu âm - Khảo sát quá trình vi sóng + Khảo sát công suất vi sóng + Khảo sát thời gian vi sóng - Đánh giá hiệu quả của hai phương pháp	Quy luật ảnh hưởng và thông số công nghệ cho quá trình thu nhận bột canxi từ ba khía với sự hỗ trợ của siêu âm và vi sóng	1	Đã có	Mai Tiến Hùng	2005217933			NCKH cấp trường
233	KL12-01-171	haite@fst.edu.vn	Trần Chí Hải	Nghiên cứu sấy phun dịch chiết astaxanthin từ vỏ tôm	1	Đưa ra quy luật ảnh hưởng và các thông số công nghệ cho quá trình sấy phun astaxanthin	- Khảo sát loại chất mang - Khảo sát nhiệt độ sấy - Khảo sát tốc độ nhập liệu - Khảo sát áp lực khí nén - Tối ưu hóa quá trình sấy phun - Đánh giá chất lượng của sản phẩm tạo thành - Đánh giá sự ổn định của sản phẩm tạo thành theo điều kiện bảo quản (nhiệt độ và thời gian bảo quản)	Thông số công nghệ cho quá trình sấy phun astaxanthin	2	Chưa có					NCKH cấp bộ
234	KL12-01-172	haite@fst.edu.vn	Trần Chí Hải	Nghiên cứu thu nhận chế phẩm protein từ thịt đầu tôm	1	Đưa ra quy luật ảnh hưởng và các thông số công nghệ cho quy trình sản xuất chế phẩm protein từ thịt đầu tôm	- Phân tích thành phần hóa học của nguyên liệu thịt đầu tôm - Khảo sát quá trình thu nhận dịch giàu protein + Khảo sát ảnh hưởng của tỉ lệ nguyên liệu/nước + Khảo sát ảnh hưởng của thời gian xử lý - Khảo sát quá trình sấy tạo chế phẩm protein - Đánh giá chất lượng của chế phẩm protein tạo thành - Đánh giá tính năng công nghệ của chế phẩm protein tạo thành - Ứng dụng chế phẩm vào trong sản xuất thực phẩm	Thông số công nghệ cho quy trình thu nhận chế phẩm protein từ thịt đầu tôm Kết quả về chất lượng và đặc tính công nghệ của chế phẩm protein từ thịt đầu tôm	2	Chưa có					
235	KL12-02-042	duytd@fst.edu.vn	Trần Đức Duy	Phát triển sản phẩm giò lụa heo bổ sung whey protein	2	Sản xuất được sản phẩm giò lụa heo	1. Hình thành các ý tưởng cho dự án 2. Thực hiện phân tích, khảo sát 3. Sàng lọc và chọn ý tưởng khả thi 4. Phát triển concept sản phẩm 5. Xây dựng bảng mô tả sản phẩm 6. Xây dựng các thông số thiết kế sản phẩm 7. Thiết kế thí nghiệm và thực hiện khảo sát các công đoạn trong quy trình sản xuất 8. Đánh giá chất lượng sản phẩm 9. Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm 10. Đề xuất quy trình sản xuất hoàn chỉnh	- Xây dựng được quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm giò lụa heo - Sản phẩm giò lụa heo	1	Đã có	Lê Hà Bảo Trâm	2005210307			
236	KL12-02-043	duytd@fst.edu.vn	Trần Đức Duy	Phát triển sản phẩm giò lụa bò bổ sung whey protein	2	Sản xuất được sản phẩm giò lụa bò	1. Hình thành các ý tưởng cho dự án 2. Thực hiện phân tích, khảo sát 3. Sàng lọc và chọn ý tưởng khả thi 4. Phát triển concept sản phẩm 5. Xây dựng bảng mô tả sản phẩm 6. Xây dựng các thông số thiết kế sản phẩm 7. Thiết kế thí nghiệm và thực hiện khảo sát các công đoạn trong quy trình sản xuất 8. Đánh giá chất lượng sản phẩm 9. Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm 10. Đề xuất quy trình sản xuất hoàn chỉnh	- Xây dựng được quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm giò lụa bò - Sản phẩm giò lụa bò	1	Đã có	Lê Nguyễn Ngọc Thủy	2005210376			
237	KL12-02-044	duytd@fst.edu.vn	Trần Đức Duy	Phát triển sản phẩm giò lụa gà bổ sung whey protein	2	Sản xuất được sản phẩm giò lụa gà	1. Hình thành các ý tưởng cho dự án 2. Thực hiện phân tích, khảo sát 3. Sàng lọc và chọn ý tưởng khả thi 4. Phát triển concept sản phẩm 5. Xây dựng bảng mô tả sản phẩm 6. Xây dựng các thông số thiết kế sản phẩm 7. Thiết kế thí nghiệm và thực hiện khảo sát các công đoạn trong quy trình sản xuất 8. Đánh giá chất lượng sản phẩm 9. Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm 10. Đề xuất quy trình sản xuất hoàn chỉnh	- Xây dựng được quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm giò lụa gà - sản phẩm giò lụa gà	1	Đã có	Huỳnh Thị Như Ý	2005210998			
238	KL12-02-045	duytd@fst.edu.vn	Trần Đức Duy	Phát triển sản phẩm tương ớt bổ sung whey protein	2	Sản xuất được sản phẩm tương ớt	1. Hình thành các ý tưởng cho dự án 2. Thực hiện phân tích, khảo sát 3. Sàng lọc và chọn ý tưởng khả thi 4. Phát triển concept sản phẩm 5. Xây dựng bảng mô tả sản phẩm 6. Xây dựng các thông số thiết kế sản phẩm 7. Thiết kế thí nghiệm và thực hiện khảo sát các công đoạn trong quy trình sản xuất 8. Đánh giá chất lượng sản phẩm 9. Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm 10. Đề xuất quy trình sản xuất hoàn chỉnh	- Xây dựng được quy trình công nghệ sản xuất tương ớt bổ sung whey protein - Sản xuất được sản phẩm tương ớt	1	Đã có	Nguyễn Thị Mỹ Hạnh	2005210021			

239	KL12-02-046	duytd@fst.edu.vn	Trần Đức Duy	Phát triển sản phẩm tương cà bổ sung whey protein	2	Sản xuất được sản phẩm tương cà	1. Hình thành các ý tưởng cho dự án 2. Thực hiện phân tích, khảo sát 3. Sàng lọc và chọn ý tưởng khả thi 4. Phát triển concept sản phẩm 5. Xây dựng bảng mô tả sản phẩm 6. Xây dựng các thông số thiết kế sản phẩm 7. Thiết kế thi nghiệm và thực hiện khảo sát các công đoạn trong quy trình sản xuất 8. Đánh giá chất lượng sản phẩm 9. Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm 10. Đề xuất quy trình sản xuất hoàn chỉnh	- Xây dựng được quy trình công nghệ sản xuất tương cà bổ sung whey protein - Sản xuất được sản phẩm tương cà	1	Đã có	Hồ Thị Thu Hương	2005210078			
240	KL12-01-173	duytd@fst.edu.vn	Trần Đức Duy	Khảo sát quá trình trích ly pectin từ quả bình bát bằng phương pháp vi sóng	1	- Xác định điều kiện trích ly của phương pháp - Sản xuất ra được bột pectin bình bát	1. Khảo sát nguyên liệu (Độ ẩm, hàm lượng pectin, hàm lượng chất khô) 2. Khảo sát quá trình trích ly pectin bằng phương pháp vi sóng (Tỷ lệ nguyên liệu/dung môi, pH, công suất, thời gian) 3. Khảo sát quá trình tạo sản phẩm bột pectin (Nhiệt độ, lưu lượng dòng nhập liệu, áp lực khí nén)	- Điều kiện trích ly của từng phương pháp - Sản xuất ra được bột pectin bình bát	1	Đã có	Trần Lưu Ngọc Thiên,	2005218068			
241	KL12-01-174	duytd@fst.edu.vn	Trần Đức Duy	Khảo sát quá trình trích ly pectin từ quả bình bát bằng phương pháp acid	1	- Xác định điều kiện trích ly của phương pháp - Sản xuất ra được bột pectin bình bát	1. Khảo sát nguyên liệu (Độ ẩm, hàm lượng pectin, hàm lượng chất khô) 2. Khảo sát quá trình trích ly pectin bằng phương pháp acid (Tỷ lệ nguyên liệu/dung môi, pH, công suất, thời gian) 3. Khảo sát quá trình tạo sản phẩm bột pectin (Nhiệt độ, lưu lượng dòng nhập liệu, áp lực khí nén)	- Điều kiện trích ly của từng phương pháp - Sản xuất ra được bột pectin bình bát	1	Đã có	Lâm Gia Nguyễn	2005210789			
242	KL12-01-175	duytd@fst.edu.vn	Trần Đức Duy	Khảo sát quá trình trích ly pectin từ quả bình bát bằng phương pháp siêu âm	1	- Xác định điều kiện trích ly của phương pháp - Sản xuất ra được bột pectin bình bát	1. Khảo sát nguyên liệu (Độ ẩm, hàm lượng pectin, hàm lượng chất khô) 2. Khảo sát quá trình trích ly pectin bằng phương pháp siêu âm (Tỷ lệ nguyên liệu/dung môi, pH, công suất, thời gian) 3. Khảo sát quá trình tạo sản phẩm bột pectin (Nhiệt độ, lưu lượng dòng nhập liệu, áp lực khí nén)	- Điều kiện trích ly của từng phương pháp - Sản xuất ra được bột pectin bình bát	1	Đã có	Trần Quốc Thăng	2005210373			
243	KL12-01-176	duytd@fst.edu.vn	Trần Đức Duy	Khảo sát quá trình trích ly chất màu từ quả bình bát bằng phương pháp siêu âm	1	- Xác định điều kiện trích ly của từng phương pháp - Sản xuất ra được bột màu bình bát	1. Khảo sát nguyên liệu (Độ ẩm, hàm lượng carotenoid, hàm lượng chất khô) 2. Khảo sát quá trình trích ly màu bằng phương pháp siêu âm (Tỷ lệ nguyên liệu/dung môi, công suất, thời gian) 3. Khảo sát quá trình tạo sản phẩm bột màu (Nhiệt độ, lưu lượng dòng nhập liệu, áp lực khí nén)	- Điều kiện trích ly của từng phương pháp - Sản xuất ra được bột màu bình bát	1	Đã có	Nguyễn Danh	2005217882			
244	KL12-01-177	duytd@fst.edu.vn	Trần Đức Duy	Khảo sát quá trình trích ly chất màu từ quả bình bát bằng phương pháp vi sóng	1	- Xác định điều kiện trích ly của từng phương pháp - Sản xuất ra được bột màu bình bát	1. Khảo sát nguyên liệu (Độ ẩm, hàm lượng carotenoid, hàm lượng chất khô) 2. Khảo sát quá trình trích ly màu bằng phương pháp vi sóng (Tỷ lệ nguyên liệu/dung môi, công suất, thời gian) 3. Khảo sát quá trình tạo sản phẩm bột màu (Nhiệt độ, lưu lượng dòng nhập liệu, áp lực khí nén)	- Điều kiện trích ly của từng phương pháp - Sản xuất ra được bột màu bình bát	1	Đã có	Nguyễn Phương Vy	2005218140			
245	KL12-01-178	duytd@fst.edu.vn	Trần Đức Duy	Ứng dụng quá trình lạnh đông để sản xuất snack khoai tây ít béo	1	- Xác định điều kiện xử lý lạnh đông thích hợp với khoai tây - Sản xuất được Sản phẩm snack khoai tây ít béo	1. Khảo sát nguyên liệu (Độ ẩm, hàm lượng chất béo) 2. Khảo sát quá trình chín sơ bộ khoai tây (nhiệt độ, thời gian) 3. Khảo sát quá trình xử lý khoai tây với phương pháp lạnh đông (nhiệt độ, thời gian)	- Điều kiện xử lý thích hợp với từng phương pháp - Sản xuất được Sản phẩm snack khoai tây ít béo	1	Đã có	Trần Thị Ánh Hồng	2005210820			
246	KL12-01-179	duytd@fst.edu.vn	Trần Đức Duy	Ứng dụng quá trình siêu âm để sản xuất snack khoai tây ít béo	1	- Xác định điều kiện xử lý siêu âm thích hợp với khoai tây - Sản xuất được Sản phẩm snack khoai tây ít béo	1. Khảo sát nguyên liệu (Độ ẩm, hàm lượng chất béo) 2. Khảo sát quá trình chín sơ bộ khoai tây với phương pháp siêu âm (Tỷ lệ nguyên liệu/nước, công suất, thời gian) 3. Khảo sát quá trình sản xuất snack khoai tây	- Điều kiện xử lý thích hợp với từng phương pháp - Sản xuất được Sản phẩm snack khoai tây ít béo	1	Đã có	Phạm Hoàng Phương Thảo	2005210306			
247	KL12-01-180	duytd@fst.edu.vn	Trần Đức Duy	Ứng dụng quá trình ngâm nước muối để sản xuất chá cá viên ăn liền ít béo	1	- Xác định điều kiện xử lý thích hợp với chá cá viên - Sản xuất được sản phẩm chá cá viên ăn liền	1. Khảo sát nguyên liệu (Độ ẩm, hàm lượng chất béo) 2. Khảo sát quá trình tiên xử lý chá cá viên với phương pháp ngâm nước muối (kích thước nguyên liệu, nồng độ, nhiệt độ, thời gian) 3. Khảo sát quá trình sản xuất chá cá viên ăn liền	- Điều kiện xử lý thích hợp với từng phương pháp - Sản xuất được Sản phẩm chá cá viên ăn liền	1	Đã có	Võ Trà My	2022218265			
248	KL12-01-181	duytd@fst.edu.vn	Trần Đức Duy	Ứng dụng quá trình lạnh đông để sản xuất chá cá viên ăn liền ít béo	1	- Xác định điều kiện xử lý thích hợp với chá cá viên - Sản xuất được sản phẩm chá cá viên ăn liền	1. Khảo sát nguyên liệu (Độ ẩm, hàm lượng chất béo) 2. Khảo sát quá trình tiên xử lý chá cá viên với phương pháp ngâm nước muối (kích thước nguyên liệu, nồng độ, nhiệt độ, thời gian) 3. Khảo sát quá trình sản xuất chá cá viên ăn liền	- Điều kiện xử lý thích hợp với từng phương pháp - Sản xuất được Sản phẩm chá cá viên ăn liền	1	Đã có	Cao Thị Thảo Ngân	2022218268			
249	KL12-01-182	duytd@fst.edu.vn	Trần Đức Duy	Ứng dụng quá trình siêu âm để sản xuất chá cá viên ăn liền ít béo	1	- Xác định điều kiện xử lý thích hợp với chá cá viên - Sản xuất được sản phẩm chá cá viên ăn liền	1. Khảo sát nguyên liệu (Độ ẩm, hàm lượng chất béo) 2. Khảo sát quá trình tiên xử lý chá cá viên với phương pháp ngâm nước muối (kích thước nguyên liệu, nồng độ, nhiệt độ, thời gian) 3. Khảo sát quá trình sản xuất chá cá viên ăn liền	- Điều kiện xử lý thích hợp với từng phương pháp - Sản xuất được Sản phẩm chá cá viên ăn liền	1	Đã có	Nguyễn Thị Yến Như	2022218300			

250	KL12-02-047	thangtq@fst.edu.vn	Trần Quyết Thắng	Nghiên cứu phát triển sản phẩm cháo hải sản ăn liền	2	Tạo ra sản phẩm cháo tươi bổ sung hải sản ăn liền đóng túi đạt ATVSTP	1.Hình thành các ý tưởng 2. Thực hiện phân tích, khảo sát khách hàng và thị trường 3. Sàng lọc và chọn ý tưởng khả thi 4. Phát triển concept sản phẩm 5. Xây dựng bảng mô tả sản phẩm 6. Xây dựng các thông số thiết kế sản phẩm 7. Xây dựng và lập kế hoạch cho các phương án nghiên cứu/thử nghiệm, hoàn thiện sản phẩm 8. Tiến hành thử nghiệm sản phẩm 9. Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm 10. Đánh giá chất lượng sản phẩm và đề xuất quy trình sản xuất hoàn chỉnh	Túi cháo tươi ăn liền có bổ sung hải sản đạt an toàn VSTP	2	Đã có	Phạm Nguyễn Thanh Duyên	2005210550	Huỳnh Đăng Huy	2005217934		
251	KL12-02-048	thangtq@fst.edu.vn	Trần Quyết Thắng	Nghiên cứu phát triển sản phẩm cháo trứng bác thảo ăn liền	2	Tạo ra sản phẩm cháo tươi bổ sung trứng bác thảo ăn liền đóng túi đạt ATVSTP	1.Hình thành các ý tưởng 2. Thực hiện phân tích, khảo sát khách hàng và thị trường 3. Sàng lọc và chọn ý tưởng khả thi 4. Phát triển concept sản phẩm 5. Xây dựng bảng mô tả sản phẩm 6. Xây dựng các thông số thiết kế sản phẩm 7. Xây dựng và lập kế hoạch cho các phương án nghiên cứu/thử nghiệm, hoàn thiện sản phẩm 8. Tiến hành thử nghiệm sản phẩm 9. Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm 10. Đánh giá chất lượng sản phẩm và đề xuất quy trình sản xuất hoàn chỉnh	Túi cháo tươi ăn liền bổ sung trứng bác thảo đạt ATVSTP	2	Đã có	Nguyễn Quỳnh Như Thảo	2005218057	Nguyễn Thị Thu Phương	2005210759		
252	KL12-02-049	phuongtgc@fst.edu.vn	Trần Thị Cúc Phương	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm kẹo thảo được từ quả cau (Areca nut)	2	Xây dựng được quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm kẹo thảo được từ quả cau, khi sử dụng sản phẩm có tác dụng làm ấm cơ thể	1- Cơ sở hình thành phát triển ý tưởng 2- Khảo sát thị trường về các sản phẩm kẹo cau 3- Tổng quan nguyên liệu 4- Khảo sát quá trình sản 5- Khảo sát quá trình sấy 1 6- Khảo sát hàm lượng gừng trong syrup 7- Khảo sát hàm lượng gừng chanh/bạc hà/sâm trong syrup 8- Khảo sát quá trình nấu syrup 9 - Khảo sát quá trình sấy 2 10 - Xây dựng TCTP và thông tin nghi nhân sản phẩm	Công thức sản xuất và quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm kẹo thảo được từ quả cau, khi sử dụng sản phẩm có tác dụng làm ấm cơ thể		Đã có	Nguyễn Lương Quang Trường	2005212131	Đặng Hoàng Tường Vy	2005210455		
253	KL12-02-050	phuongtgc@fst.edu.vn	Trần Thị Cúc Phương	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm mứt măng cầu xiêm lên men	2	Xây dựng được quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm mứt măng cầu xiêm lên men, sản phẩm được khoảng 60% khách hàng đánh giá ở mức thích trở lên	1- Cơ sở hình thành phát triển ý tưởng 2- Khảo sát thị trường về các sản phẩm mứt măng cầu 3- Tổng quan nguyên liệu 4- Khảo sát hàm lượng đường bổ sung trước lên men 5- Khảo sát hàm lượng acid citric bổ sung trước lên men 6- Khảo sát thời gian lên men 7- Khảo sát hàm lượng phụ gia tạo đặc 8- Nghiên cứu quá trình thanh trùng sao cho sản phẩm có thể bảo quản được ít nhất 3 tháng ở điều kiện thường 9- Đánh giá cảm quan sản phẩm theo phương pháp cho điểm với thang điểm 9 10- Xây dựng TCTP và thông tin nghi nhân sản phẩm	Công thức sản xuất và quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm mứt măng cầu xiêm lên men, sản phẩm được khoảng 60% khách hàng đánh giá ở mức thích trở lên	2	Đã có	Nguyễn Võ Ngọc Trâm	2005210988	Nguyễn Hoàng Mai Thy	2005211161		
254	KL12-02-051	phuongtgc@fst.edu.vn	Trần Thị Cúc Phương	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm chả chua chay	2	Xây dựng được quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm chả chua chay, sản phẩm được khoảng 60% khách hàng đánh giá ở mức thích trở lên	1- Cơ sở hình thành phát triển ý tưởng 2- Khảo sát thị trường về các sản phẩm chả chua từ nấm 3- Tổng quan nguyên liệu 4- Khảo sát hàm lượng wheat gluten 5- Khảo sát quá trình nhào trộn 6- Khảo sát hàm lượng nấm bào ngư 7- Khảo sát quá trình xay nhuyễn nấm bào ngư 8- Khảo sát hàm lượng dầu ăn 9- Đánh giá cảm quan sản phẩm theo phương pháp cho điểm với thang điểm 9 10- Xây dựng TCTP và thông tin nghi nhân sản phẩm	Công thức sản xuất và quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm chả chua chay, sản phẩm được khoảng 60% khách hàng đánh giá ở mức thích trở lên	2	Đã có	Nguyễn Huỳnh Bảo Ngọc	2005210515	Phan Thy Anh Thu	2005210287		
255	KL12-02-052	phuongtgc@fst.edu.vn	Trần Thị Cúc Phương	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm chân nấm giá thịt dê chay	2	Xây dựng được quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm chân nấm giá thịt dê chay, sản phẩm được yêu thích hơn sản phẩm chân nấm giá thịt dê chay của Âu Lạc	1- Cơ sở hình thành phát triển ý tưởng 2- Khảo sát thị trường về các sản phẩm chân nấm giá thịt dê chay 3- Tổng quan nguyên liệu 4- Khảo sát hàm lượng phụ gia sử dụng trong quá trình hầm chân nấm 5- Khảo sát thời gian hầm 6- Khảo sát hàm lượng đường sử dụng trong quá trình phối trộn 7- Khảo sát hàm lượng ngũ vị hương trong quá trình phối trộn 8- Khảo sát hàm lượng bơ trong quá trình xào 9- Đánh giá cảm quan sản phẩm theo phương pháp ưu tiên cấp đôi 10- Xây dựng TCTP và thông tin nghi nhân sản phẩm	Công thức sản xuất và quy trình công nghệ sản xuất chân nấm giá thịt dê chay, sản phẩm được yêu thích hơn sản phẩm chân nấm giá thịt dê chay của Âu Lạc	2	Đã có	Nguyễn Thị Ngọc Phương	2005210224	Nguyễn Ngọc Đoàn Trinh	2005210807		

256	KL12-01-183	phuongtc@fst.edu.vn	Trần Thị Cúc Phương	Nghiên cứu quy trình bảo quản dâu tây tươi cắt lát	1	Xây dựng được quy trình bảo quản dâu tây cắt lát, sản phẩm có thể bảo quản được ít nhất 2 tháng ở nhiệt độ 5°C	<ul style="list-style-type: none"> 1- Cơ sở hình thành phát triển ý tưởng 2- Khảo sát thị trường về các sản phẩm có sử dụng dâu tây tươi làm sản phẩm giải khát 3- Tổng quan nguyên liệu 4- Khảo sát hàm lượng acid citric trong nước ngâm ảnh hưởng đến thời gian bảo quản và tính chất cảm quan của sản phẩm 5- Khảo sát các loại phụ gia sử dụng trong nước ngâm ảnh hưởng đến thời gian bảo quản và tính chất cảm quan của sản phẩm 6- Khảo sát thời gian ngâm ảnh hưởng đến thời gian bảo quản và tính chất cảm quan của sản phẩm 7- Khảo sát chế độ rửa để loại bỏ phụ gia 8- Nghiên cứu quá trình phối trộn 9- Đánh giá hạn sử dụng sản phẩm trong điều kiện thường 10- Quy đổi hạn sử dụng sản phẩm trong điều kiện nhiệt độ 5°C 	Quy trình bảo quản dâu tây cắt lát, sản phẩm có thể bảo quản được ít nhất 2 tháng ở nhiệt độ 5°C	2	Đã có	Vũ Phương Duy	2005217895	Phạm Nhật Trường	2005210106		
257	KL12-02-053	phuongtc@fst.edu.vn	Trần Thị Cúc Phương	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất bánh cookies bổ sung củ ấu (Cookies ấu sen mặt ngọt)	2	Xây dựng được quy trình công nghệ sản xuất bánh cookies bổ sung củ ấu, nâng cao giá trị kinh tế của củ ấu, sản phẩm được khoảng 60% khách hàng đánh giá ở mức thích trở lên	<ul style="list-style-type: none"> 1- Cơ sở hình thành phát triển ý tưởng 2- Khảo sát thị trường về các sản phẩm có bổ sung củ ấu/các sản phẩm bánh quy có bổ sung các loại củ hay hạt 3- Tổng quan nguyên liệu 4- Khảo sát phương pháp xử lý nguyên liệu củ ấu 5- Khảo sát hàm lượng bột củ ấu 6- Khảo sát hàm lượng bơ/nước cốt dừa/bột cốt dừa 7- Khảo sát hàm lượng trứng 8- Khảo sát loại hạt bổ sung để tăng dinh dưỡng (đậu gà/hạt sen) 9- Đánh giá cảm quan sản phẩm theo phương pháp cho điểm trên thang điểm 9 10- Xây dựng TCTP và thông tin nhãn sản phẩm 	Công thức sản xuất và quy trình công nghệ sản xuất bánh cookies bổ sung củ ấu, sản phẩm được khoảng 60% khách hàng đánh giá ở mức thích trở lên	2	Đã có	Bùi Khánh Quốc	2005210215	Nguyễn Phương Nam	2005211083	FID toàn quốc	
258	KL12-01-184	camth@fst.edu.vn	Trần Thị Hồng Cẩm	Ảnh hưởng của việc bổ sung chiết xuất khổ qua đã được che đậy lên tính chất cảm quan và tính chất chức năng của thạch (jelly)	1	Đánh giá được tiềm năng của việc sử dụng chiết xuất khổ qua đã được che như một thành phần chức năng trong sản xuất thạch (jelly)	<ul style="list-style-type: none"> - Tìm hiểu về đặc điểm nguyên liệu - Nghiên cứu quá trình che đậy dịch khổ qua - Nghiên cứu ảnh hưởng của việc bổ sung chiết xuất khổ qua lên màu sắc của jelly - Nghiên cứu ảnh hưởng của việc bổ sung chiết xuất khổ qua lên cấu trúc của jelly - Nghiên cứu ảnh hưởng của việc bổ sung dịch chiết xuất khổ qua lên hàm lượng polyphenol của jelly - Nghiên cứu ảnh hưởng của việc bổ sung chiết xuất khổ qua lên hàm lượng saponin của jelly - Nghiên cứu ảnh hưởng của việc bổ sung chiết xuất khổ qua lên khả năng chống oxy hóa của jelly - Nghiên cứu ảnh hưởng của việc bổ sung dịch chiết xuất khổ qua lên khả năng ức chế enzyme alpha amylase của jelly - Nghiên cứu ảnh hưởng của việc bổ sung dịch chiết lên mức độ chấp nhận của người tiêu dùng đối với jelly 	Đặc tính của thạch (jelly) có bổ sung và không bổ sung chiết xuất khổ qua. Kết luận về tiềm năng trong việc bổ sung chiết xuất khổ qua và quá trình sản xuất jelly	2	Đã có	Cao Hoàng Minh Thư	2022218348	Nguyễn Văn Khôi	2022200064		
259	KL12-01-185	camth@fst.edu.vn	Trần Thị Hồng Cẩm	Ảnh hưởng của việc bổ sung chiết xuất khổ qua đã được che đậy lên tính chất cảm quan, hòa lý và tính chất chức năng của bánh flan	1	Đánh giá được tiềm năng của việc sử dụng chiết xuất khổ qua đã được che như một thành phần chức năng trong sản xuất bánh flan	<ul style="list-style-type: none"> - Tìm hiểu về đặc điểm nguyên liệu - Nghiên cứu quá trình che đậy dịch khổ qua - Nghiên cứu ảnh hưởng của việc bổ sung chiết xuất khổ qua lên màu sắc của bánh flan - Nghiên cứu ảnh hưởng của việc bổ sung chiết xuất khổ qua lên cấu trúc của bánh flan - Nghiên cứu ảnh hưởng của việc bổ sung dịch chiết xuất khổ qua lên hàm lượng polyphenol của bánh flan - Nghiên cứu ảnh hưởng của việc bổ sung chiết xuất khổ qua lên hàm lượng saponin của bánh flan - Nghiên cứu ảnh hưởng của việc bổ sung chiết xuất khổ qua lên khả năng chống oxy hóa của bánh flan - Nghiên cứu ảnh hưởng của việc bổ sung dịch chiết xuất khổ qua lên khả năng ức chế enzyme alpha amylase của bánh flan - Nghiên cứu ảnh hưởng của việc bổ sung dịch chiết lên mức độ chấp nhận của người tiêu dùng đối với bánh flan 	Đặc tính của bánh flan có bổ sung và không bổ sung chiết xuất khổ qua.	2	Chưa có						

260	KL12-01-186	camthh@fst.edu.vn	Trần Thị Hồng Cẩm	Ảnh hưởng của việc bổ sung chiết xuất khổ qua đã được che nắng lên tính chất cảm quan, hóa lý và tính chất chức năng của sữa chua uống	1	Đánh giá được tiềm năng của việc sử dụng chiết xuất khổ qua đã được che nắng như một thành phần chức năng trong sản xuất sữa chua uống	<ul style="list-style-type: none"> - Tìm hiểu về đặc điểm nguyên liệu - Nghiên cứu quá trình chế biến dịch khổ qua - Nghiên cứu ảnh hưởng của việc bổ sung chiết xuất khổ qua lên màu sắc của sữa chua uống - Nghiên cứu ảnh hưởng của việc bổ sung chiết xuất khổ qua lên cấu trúc của sữa chua uống - Nghiên cứu ảnh hưởng của việc bổ sung dịch chiết xuất khổ qua lên hàm lượng polyphenol của sữa chua uống - Nghiên cứu ảnh hưởng của việc bổ sung chiết xuất khổ qua lên hàm lượng saponin của sữa chua uống - Nghiên cứu ảnh hưởng của việc bổ sung chiết xuất khổ qua lên khả năng chống oxy hóa của sữa chua uống - Nghiên cứu ảnh hưởng của việc bổ sung dịch chiết xuất khổ qua lên khả năng ức chế enzyme alpha amylase của sữa chua uống - Nghiên cứu ảnh hưởng của việc bổ sung dịch chiết lên mức độ chấp nhận của người tiêu dùng đối với sữa chua uống 	Đặc tính của sữa chua có bổ sung và không bổ sung chiết xuất khổ qua.	2	Chưa có						
261	KL12-01-187	camthh@fst.edu.vn	Trần Thị Hồng Cẩm	Nghiên cứu sự ảnh hưởng của tác nhân vi bao (β -cyclodextrin) lên khả năng bảo quản cà chua của melatonin	1	Đánh giá được sự tác động của việc tiền xử lý cà chua bằng phức hợp melatonin và β -cyclodextrin lên chất lượng của cà chua trong quá trình bảo quản. Đánh giá được những biến đổi của cà chua trong quá trình bảo quản	<ul style="list-style-type: none"> - Tìm hiểu đặc tính và các nguyên nhân gây hư hỏng nguyên liệu - Đánh giá sự hình thành phức chất hợp giữa melatonin và β-cyclodextrin - Đánh giá sự thay đổi về màu sắc của cà chua khi được xử lý với melatonin dạng tự do và dạng phức hợp trong điều kiện bảo quản lạnh - Đánh giá sự giảm khối lượng của cà chua khi được xử lý với melatonin dạng tự do và dạng phức hợp trong điều kiện bảo quản lạnh - Đánh giá sự thay đổi về cấu trúc của cà chua khi được xử lý với melatonin dạng tự do và dạng phức hợp trong điều kiện bảo quản lạnh - Đánh giá sự thay đổi về hàm lượng chất khô hòa tan của cà chua khi được xử lý với melatonin dạng tự do và dạng phức hợp trong điều kiện bảo quản lạnh - Đánh giá mức độ chấp nhận của người tiêu dùng đối với cà chua đã được xử lý với melatonin dạng tự do và dạng phức hợp trong điều kiện bảo quản lạnh - Đánh giá sự thay đổi về màu sắc của cà chua khi được xử lý với melatonin dạng tự do và dạng phức hợp trong điều kiện bảo quản ở nhiệt độ phòng - Đánh giá sự giảm khối lượng của cà chua khi được xử lý với melatonin dạng tự do và dạng phức hợp trong điều kiện bảo quản ở nhiệt độ phòng - Đánh giá sự thay đổi về cấu trúc của cà chua khi được xử lý với melatonin dạng tự do và dạng phức hợp trong điều kiện bảo quản ở nhiệt độ phòng - Đánh giá sự thay đổi về hàm lượng chất khô hòa tan của cà chua khi được xử lý với melatonin dạng tự do và dạng phức hợp trong điều kiện bảo quản ở nhiệt độ phòng 	Tính chất của cà chua khi được và không được xử lý với melatonin dạng vi bao	2	Chưa có						
262	KL12-01-188	camthh@fst.edu.vn	Trần Thị Hồng Cẩm	Nghiên cứu sự ảnh hưởng của tác nhân vi bao (β -cyclodextrin) lên khả năng bảo quản nấm của melatonin	1	Đánh giá được sự tác động của việc tiền xử lý nấm bằng phức hợp melatonin và β -cyclodextrin lên chất lượng của nấm trong quá trình bảo quản. Đánh giá được những biến đổi của nấm trong quá trình bảo quản	<ul style="list-style-type: none"> - Tìm hiểu đặc tính và các nguyên nhân gây hư hỏng nguyên liệu - Đánh giá sự hình thành phức chất hợp giữa melatonin và β-cyclodextrin - Đánh giá sự thay đổi về màu sắc của nấm khi được xử lý với melatonin dạng tự do và dạng phức hợp trong điều kiện bảo quản lạnh - Đánh giá sự giảm khối lượng của nấm khi được xử lý với melatonin dạng tự do và dạng phức hợp trong điều kiện bảo quản lạnh - Đánh giá sự thay đổi về cấu trúc của nấm khi được xử lý với melatonin dạng tự do và dạng phức hợp trong điều kiện bảo quản lạnh - Đánh giá sự thay đổi về hàm lượng chất khô hòa tan của nấm khi được xử lý với melatonin dạng tự do và dạng phức hợp trong điều kiện bảo quản lạnh - Đánh giá mức độ chấp nhận của người tiêu dùng đối với nấm đã được xử lý với melatonin dạng tự do và dạng phức hợp trong điều kiện bảo quản lạnh - Đánh giá sự thay đổi về màu sắc của nấm khi được xử lý với melatonin dạng tự do và dạng phức hợp trong điều kiện bảo quản ở nhiệt độ phòng - Đánh giá sự giảm khối lượng của nấm khi được xử lý với melatonin dạng tự do và dạng phức hợp trong điều kiện bảo quản ở nhiệt độ phòng - Đánh giá sự thay đổi về cấu trúc của nấm khi được xử lý với melatonin dạng tự do và dạng phức hợp trong điều kiện bảo quản ở nhiệt độ phòng - Đánh giá sự thay đổi về hàm lượng chất khô hòa tan của nấm khi được xử lý với melatonin dạng tự do và dạng phức hợp trong điều kiện bảo quản ở nhiệt độ phòng 	Tính chất của nấm khi được và không được xử lý với melatonin dạng vi bao	2	Chưa có						

263	KL12-01-189	thanhth@fst.edu.vn	Trịnh Hoài Thanh	Nghiên cứu các phương pháp thu nhân dầu từ hạt chòem chòm để phục vụ sản xuất bio-diesel	1	Nghiên cứu các phương án thu hồi dầu từ hạt chòem chòm	- Nghiên cứu khả năng thu hồi dầu bằng phương pháp cơ học - Nghiên cứu khả năng thu hồi dầu bằng dung môi - Đánh giá hiệu suất chuyển hóa bio-diesel từ dung môi	- Đánh giá, khảo sát được ảnh hưởng của các yếu tố đến hiệu suất thu hồi dầu bằng phương pháp cơ học - Đánh giá, khảo sát được ảnh hưởng của các yếu tố đến quá trình thu hồi dầu bằng dung môi - Đánh giá được hiệu suất chuyển hóa bio-diesel ứng với từng phương án	2	Chưa có								
264	KL12-01-190	thanhth@fst.edu.vn	Trịnh Hoài Thanh	Nghiên cứu thu nhân dầu từ bã cà phê để phục vụ sản xuất bio-diesel	1	Nghiên cứu khả năng thu nhân dầu từ bã cà phê để phục vụ sản xuất bio-diesel	- Nghiên cứu ảnh hưởng của dung môi đến quá trình trích ly - Nghiên cứu ảnh hưởng của độ ẩm đến quá trình trích ly - Nghiên cứu ảnh hưởng của các loại dung môi đến quá trình trích ly	- Khảo sát được ảnh hưởng của dung môi đến quá trình trích ly - Khảo sát được ảnh hưởng của độ ẩm đến quá trình trích ly - Khảo sát ảnh hưởng của các loại dung môi đến quá trình trích ly	2	Chưa có								
265	KL12-01-191	thanhth@fst.edu.vn	Trịnh Hoài Thanh	Nghiên cứu quá trình sấy bã cà phê và ảnh hưởng của quá trình này đến khả năng thu hồi dầu	1	Nghiên cứu quá trình sấy bã cà phê phục vụ cho thu hồi dầu	- Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ sấy đến quá trình sấy - Nghiên cứu quá trình trích ly để thu hồi dầu	- Đánh giá được hiệu suất thu hồi dầu cho quá trình trích ly bã cà phê - Khảo sát được ảnh hưởng của nhiệt độ sấy đến quá trình trích ly bã cà phê - Khảo sát được quá trình trích ly với một dung môi	1	Chưa có								
266	KL12-01-192	thanhth@fst.edu.vn	Trịnh Hoài Thanh	Nghiên cứu xây dựng mô hình để mô phỏng và đánh giá hiệu năng của thiết bị truyền nhiệt	1	Sinh viên thực hiện mô phỏng quá trình thiết bị truyền nhiệt ống lồng ống, đánh giá hiệu năng của thiết bị dựa trên kết quả đo đạc của thiết bị tại phòng thí nghiệm	- Thực nghiệm đo đạc các biến đổi trong thiết bị truyền nhiệt ống lồng ống tại phòng thí nghiệm - Nghiên cứu tính toán và lập mô hình - Đánh giá hiệu năng của thiết bị truyền nhiệt tại phòng thí nghiệm	Xây dựng được mô hình có khả năng đánh giá hệ thống thiết bị sẵn có hoặc tính toán thiết kế thiết bị mới	2	Chưa đủ	Dương Đăng Mẫn	2005210542						
267	KL12-01-193	huongvt@fst.edu.vn	Vũ Thị Hương	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quá trình sản xuất nước uống lên men từ trái chuối già	1	Xác định được các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình sản xuất nước uống lên men từ trái chuối già	- Tổng quan về nguyên liệu - khảo sát ảnh hưởng của độ chín của nguyên liệu - khảo sát sự ảnh hưởng của enzyme pectinase đến quá trình thu hồi dịch - khảo sát tỷ lệ phối trộn dịch lên men - khảo sát ảnh hưởng của pH trong quá trình lên men - Khảo sát ảnh hưởng của tỷ lệ nấm men	Các thông số ảnh hưởng đến quá trình xử lý nguyên liệu, Thông số ảnh hưởng đến quá trình sản xuất	1	Đã có	Đoàn Quang Thắng	2005210223					Đề tài SVNCKH	
268	KL12-01-194	huongvt@fst.edu.vn	Vũ Thị Hương	Tối ưu hóa một số yếu tố ảnh hưởng đến quá trình sản xuất nước uống lên men từ trái chuối già Musa paradisiaca L.	1	Xác định được các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình sản xuất nước uống lên men từ trái chuối già và các chỉ tiêu chất lượng	- Khảo sát nhiệt độ và thời gian lên men - Tối ưu hóa một số yếu tố ảnh hưởng - Đánh giá chất lượng sản phẩm: + Methanol + Ethanol + Aldehyd + Đường sít + Các chỉ tiêu cảm quan của sản phẩm - Xây dựng quy trình nước lên men từ quả chuối già	Các thông số ảnh hưởng đến quá trình xử lý nguyên liệu, Thông số ảnh hưởng đến quá trình sản xuất	1	Đã có	Võ Hoàng Nguyễn	2005217994					Đề tài SVNCKH	
269	KL12-02-054	huongvt@fst.edu.vn	Vũ Thị Hương	Nghiên cứu phát triển nước uống lên men từ quả chuối già Musa paradisiaca L.	2	Khảo sát đánh giá thị trường đối với dòng sản phẩm nước uống lên men và nghiên cứu phát triển sản phẩm mới	- Nghiên cứu thị trường nước uống lên men & thị hiếu người tiêu dùng đối với sản phẩm nước uống lên men từ chuối - Xây dựng ngôi nhà chất lượng đối với sản phẩm nước uống lên men từ chuối già - Xác định thành phần nguyên liệu - Nghiên cứu phối thức sản phẩm - Nghiên cứu & phát triển QTSX - Khảo sát, đánh giá thị hiếu đối với sản phẩm sơ bộ - Cải tiến sản phẩm hoàn chỉnh & so sánh với sản phẩm chính trên thị trường - Xây dựng TCCS cho sản phẩm - Xác định chỉ tiêu của sản phẩm	Nghiên cứu được thị hiếu người tiêu dùng đối với sản phẩm nước uống lên men và sản xuất ra sản phẩm được 70% người tiêu dùng chấp nhận	2	Đã có	Huỳnh Thanh Thuận	2005218074	Cao Thị Hồng Yến	2005218142			Đề tài SVNCKH	
270	KL12-02-055	huongvt@fst.edu.vn	Vũ Thị Hương	Nghiên cứu phát triển sản phẩm mì sợi giàu tinh bột kháng từ hạt mít	2	Khái thác và ứng dụng tinh bột kháng được làm giàu từ tinh bột hạt mít – một nguồn nguyên liệu sẵn có, giá thành thấp nhưng thường bị bỏ phí, nhằm gia tăng giá trị kinh tế và tạo ra sản phẩm mì sợi giàu tinh bột kháng. Sản phẩm này không chỉ đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng về thực phẩm hỗ trợ sức khỏe, đặc biệt trong việc cải thiện hệ tiêu hóa và kiểm soát đường huyết mà còn góp phần xây dựng quy trình sản xuất mì sợi đảm bảo các chỉ tiêu chất lượng. Đồng thời, đề tài hướng tới việc thúc đẩy sự phát triển của ngành công nghiệp thực phẩm Việt Nam theo hướng bền vững và thân thiện với môi trường.	- ND1: Tổng quan về nguyên liệu và phương pháp nghiên cứu - ND2: Khảo sát nhu cầu thị hiếu của người tiêu dùng về sản phẩm - ND3: Khảo sát tỷ lệ các nguyên liệu: bột mì, bột hạt mít, các nguyên liệu phụ... - ND4: Khảo sát nhiệt độ hấp - ND5: Khảo sát thời gian hấp - ND6: Khảo sát nhiệt độ sấy - ND7: Khảo sát thời gian sấy - ND8: Đánh giá cảm quan mẫu sản phẩm mì sợi giàu tinh bột kháng với mẫu mì sợi 100% bột mì - ND9: Xây dựng TCTP cho sản phẩm - ND10: Xây dựng hồ sơ công bố sản phẩm	Xây dựng được quy trình sản xuất khá thi và ổn định. Sản phẩm mì sợi sau khi thực hiện đề tài có chất lượng tốt với các đặc điểm như: Màu sắc, hương vị, độ dai phù hợp với thị hiếu người tiêu dùng. Hàm lượng chất xơ cao hơn, hàm lượng carbohydrate thấp hơn so với sản phẩm mì thông thường, hỗ trợ sức khỏe đường ruột. Xác định được tỷ lệ bột hạt mít bổ sung phù hợp.	2	Đã có	Trần Huỳnh Bảo Giang	2005217909	Lê Huỳnh Bảo Hân	2005217917			Đề tài SVNCKH	

271	KL12-02-056	huongvt@fst.edu.vn	Vũ Thị Hương	Nghiên cứu phát triển sản phẩm mứt rau câu xương rồng sấy dẻo	2	Xây dựng được quy trình sản xuất khá thi và ổn định. Sản phẩm mứt rau câu xương rồng bổ sung lá dứa sấy dẻo có chất lượng tốt với các đặc điểm như: giàu chất dinh dưỡng, chất chống oxy hóa, vitamin, màu sắc, hương vị, độ dẻo phù hợp với thị hiếu người tiêu dùng.	- Khảo sát thành phần hóa học của nguyên liệu xương rồng ban đầu - Khảo sát thị hiếu người tiêu dùng về sản phẩm mứt rau câu sấy dẻo - Xây dựng bảng mô tả sản phẩm - Khảo sát tỉ lệ phối chế: rau câu, xương rồng, đường... - Khảo sát kích thước sản phẩm - Khảo sát chế độ sấy: nhiệt độ và thời gian - Khảo sát bao bì phù hợp - Đánh giá thị hiếu người tiêu dùng đối với sản phẩm - Xây dựng TCCS cho sản phẩm - Xây dựng hồ sơ công bố cho sản phẩm	Tạo ra sản phẩm mứt rau câu sấy dẻo mới có lợi cho sức khỏe, mang hương vị, màu sắc, hình dạng phù hợp với thị hiếu người tiêu dùng. Tìm ra các thông số phù hợp để sản xuất, phát triển sản phẩm mứt rau câu xương rồng sấy dẻo bổ sung lá dứa	2	Đã có	Huỳnh Thanh Tuyền	2005211143	Lê Hoàng Thanh Trúc	2005218116	
272	KL12-01-195	huongvt@fst.edu.vn	Vũ Thị Hương	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quá trình làm giàu tinh bột kháng từ hạt mít bằng phương pháp kết hợp enzyme và vi sóng	1	Xác định các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình xử lý thu nhận được tinh bột từ hạt mít. Xác định được thành phần, hình thái của tinh bột hạt mít. Đánh giá khả năng làm giàu tinh bột kháng bằng phương pháp enzyme và vi sóng.	TN1: Khảo sát ảnh hưởng của chất no trợ làm sạch tinh bột đến độ trắng tinh bột TN2: Khảo sát ảnh hưởng của chất hỗ trợ làm sạch tinh bột đến hiệu suất thu hồi tinh bột. TN3: Khảo sát ảnh hưởng của chất hỗ trợ làm sạch tinh bột đến khả năng trương nở tinh bột. TN4: Khảo sát ảnh hưởng của chất hỗ trợ làm sạch tinh bột đến hàm lượng RS TN5: Khảo sát ảnh hưởng của giá trị pH đến hàm lượng RS TN6: Khảo sát ảnh hưởng của hoạt độ enzyme đến hàm lượng RS TN7: Khảo sát ảnh hưởng của thời gian thủy phân enzyme đến hàm lượng RS TN8: Khảo sát ảnh hưởng của thời gian sấy trước vi sóng ảnh hưởng đến hàm lượng RS TN9: Khảo sát ảnh hưởng của công suất vi sóng đến hàm lượng RS TN10: Khảo sát ảnh hưởng thời gian vi sóng đến hàm lượng RS	Các thông số ảnh hưởng đến quá trình xử lý nguyên liệu. Hình thái, thành phần hóa học của tinh bột hạt mít. Thông số ảnh hưởng đến quá trình xử lý enzyme và vi sóng	2	Đã có	Đào Văn Thái Kiệt	2005210015	Trần Minh Tú	2005210046	Đề tài SVNCKH