

THÔNG BÁO

V/v phân công giảng viên cố vấn đề tài/dự án vòng chung kết cuộc thi

Food Innovation and Development season 3

Căn cứ kế hoạch 06.2022/KH-KCNTP ngày 20/03/2022 về việc tổ chức cuộc thi Food Innovation and Development – season 3 (FID 3) của Khoa Công nghệ thực phẩm;

Căn cứ thông báo 395/TB-KCNTP, ngày 06/04/2022 về việc tổ chức cuộc thi FID 3 năm học 2021 – 2022 của Khoa Công nghệ thực phẩm;

Xét theo nguyện vọng của 12 đội thi FID 3 lọt vào vòng chung kết của thi;

Để tiếp tục định hướng, hỗ trợ cho các đội thi phát triển, chỉnh sửa và hoàn thiện các đề tài/dự án FID có chất lượng tốt hơn. Ban tổ chức cuộc thi “Food Innovation and Development – season 3 - FID 3” phân công giảng viên cố vấn cho các đội thi (*cụ thể theo danh sách đính kèm*).

Các đội thi FID và các giảng viên cố vấn căn cứ theo thể lệ cuộc thi, các yêu cầu được qui định trong Thông báo Số 395/TB-KCNTP, ngày 06 tháng 04 năm 2022 của Ban tổ chức, tiếp tục chỉnh sửa, phát triển và hoàn thiện các đề tài/dự án, sản phẩm để tham dự Vòng chung kết dự kiến tổ chức vào 08h ngày 09/09/2022.

Mọi nhu cầu cần hỗ trợ, sinh viên vui lòng liên hệ đến email: support-FID@fst.edu.vn để được giải đáp.

TM. BAN TỔ CHỨC



TS. Phạm Việt Nam

**DANH SÁCH GIẢNG VIÊN CỐ VẤN 12 ĐỘI THI
VÀO VÒNG CHUNG KẾT CUỘC THI FID 3**

STT	Mã đội thi	Họ và tên nhóm trưởng	Tên đề tài	Phân công Giảng viên cố vấn
1	FID 1	Tạ Thị Kim Dung	Nghiên cứu phát triển sản phẩm mứt tần dày lá hỗ trợ điều trị ho khan	ThS. Đặng Thị Yến
2	FID 5	Nguyễn Thị Huỳnh Như	Nghiên cứu quy trình sản xuất trà lá na thái đóng lon	ThS. Trần Đức Duy
3	FID 7	Tôn Nữ Mai Khương	Nghiên cứu sản xuất bao bì ăn được và phân hủy sinh học từ rong biển	ThS. Nguyễn Thị Thu Huyền
4	FID 10	Đỗ Yến Nhi	Nghiên cứu phát triển sản phẩm kem ít tan chảy với polyphenol trích ly từ vỏ cam	TS. Nguyễn Thị Thùy Dương
5	FID 11	Nguyễn Thị Xuân Thùy	Phát triển sản phẩm kem bơ dừa	TS. Nguyễn Thị Thùy Dương
6	FID 12	Vũ Đức Trung	Sản xuất bột bô công anh hòa tan bằng công nghệ sấy chân không	TS. Phan Thế Duy
7	FID 13	Phan Nữ Kiều Trân	SYMCOCHA - Dòng sản phẩm trà lên men kombucha từ vỏ hạt ca cao, mật hoa dừa và trái cây Việt Nam	TS. Nguyễn Thị Thùy Dương
8	FID 14	Nguyễn Đông Hậu	Bánh phồng sữa khoai lang tím giàu hàm lượng Anthocyanin	TS. Phan Thế Duy
9	FID 15	Mai Tiến Hùng	Sản xuất trà túi lọc từ Vỏ Cam và Cỏ Ngọt	ThS. Phạm Thị Thùy Dương
10	FID 16	Phạm Thúy Ngân	Nghiên cứu quy trình sản xuất sữa chua dẻo thanh long trân châu đỏ	ThS. Phạm Thị Thùy Dương
11	FID 18	Nguyễn Hoàng Như Bình	Kẹo dẻo từ quả Bần (Sonneratia caseolaris L.)	TS. Nguyễn Đình Thị Như Nguyệt
12	FID 20	Nguyễn Ngọc Minh Thư	Mứt hoa hồng táo	ThS. Nguyễn Thị Thu Huyền