

## THÔNG BÁO

### (V/v Đề cử các đội thi tham gia cuộc thi SV NCKH cấp Trường năm học 2022 - 2023)

Căn cứ Quyết định số 1204/QĐ-DCT, ngày 17 tháng 5 năm 2022 về việc ban hành thể lệ Cuộc thi “Sinh viên nghiên cứu khoa học” của trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh;

Căn cứ Kế hoạch 15.2022/KH-KCNTP, ngày 21 tháng 10 năm 2022 về việc tổ chức cuộc thi Sinh viên nghiên cứu khoa học cấp Khoa năm học 2022 – 2023 của khoa Công nghệ thực phẩm;

Căn cứ vào Kết quả cuộc thi Sinh viên nghiên cứu khoa học cấp Khoa năm học 2022 - 2023;

Căn cứ kết luận của Chủ tịch Hội đồng Khoa học và Đào tạo khoa, ngày 20 tháng 04 năm 2023 về việc đề cử các đội thi tham gia cuộc thi Sinh viên nghiên cứu khoa học cấp Trường năm học 2022 - 2023;

Khoa Công nghệ thực phẩm thông báo đến toàn thể sinh viên khoa các nội dung như sau:

1. Đề cử danh sách **40 đội thi** tham gia Cuộc thi Sinh viên nghiên cứu khoa học cấp Trường năm học 2022 – 2023 (*danh sách đính kèm*).

2. Các đội thi nghiêm túc chỉnh sửa, hoàn thiện báo cáo, các hồ sơ và nộp sản phẩm dự thi gồm: Bản đăng ký tham dự cuộc thi SV NCKH (mẫu số 1); Báo cáo tổng kết (trình bày theo mẫu số 2 và số 3); Thông tin kết quả nghiên cứu của đề tài (mẫu số 4); Thông tin về sinh viên chịu trách nhiệm chính thực hiện đề tài (mẫu số 5) và Danh sách, thông tin thành viên, bài báo của đề tài (mẫu số 7):

- 01 Bản file vi tính: theo đường link: <https://forms.gle/7b4isWEu5jAu4hva7>. Cách đặt tên file được hướng dẫn theo link.

- 01 Bản giấy các loại hồ sơ trên tại Văn phòng Khoa, người nhận: Thầy Phan Thế Duy

- Thời gian: trước **17h00 ngày 23/4/2023**.

Mọi nhu cầu cần hỗ trợ, sinh viên vui lòng liên hệ đến email: [duypt@fst.edu.vn](mailto:duypt@fst.edu.vn) để được giải đáp.

TM. BAN TỔ CHỨC



TS. Phạm Việt Nam

## DANH SÁCH ĐỘI THI THAM GIA CUỘC THI SV NCKH CẤP TRƯỜNG NĂM HỌC 2022-2023

Mã đề tài	Họ và Tên chủ nhiệm đề tài	MSSV	Lớp	Tên đề tài
FST01	Trần Phúc Hậu	2005191084	10DHTP4	Nghiên cứu tận dụng khô đậu phộng và gạo nếp để sản xuất chế phẩm nấm mốc <i>Aspergillus oryzae</i>
FST02	Phạm Trúc Quỳnh	2005208147	11DHTP10	Nghiên cứu quá trình thu nhận, tinh sạch và xác định hoạt tính sinh học của lectin từ rong <i>Chaetomorpha linum</i>
FST03	Lê Thị Diệu Ngân	2005208323	11DHTP13	Nghiên cứu quy trình sản xuất nước uống lên men Kombucha từ dịch trà cascara
FST04	Nguyễn Ngọc Lượn	2005200260	11DHTP5	Nghiên cứu khảo sát ảnh hưởng của điều kiện trích ly flavonoid từ cây Bồ công anh và ứng dụng trong phát triển sản phẩm nước giải khát
FST05	Trần Thị Xuân Mai	2005202071	11DHTP10	Nghiên cứu quá trình thu nhận và xác định hoạt tính sinh học của Wedelolactone từ cây cỏ mực <i>Eclipta Prostrata</i>
FST06	Hồ Trần Quỳnh Như	2005200796	11DHTP4	Nghiên cứu thu nhận dịch protein thủy phân từ phế liệu bã đậu phộng và thử nghiệm trong thức ăn nuôi dê thương phẩm.
FST07	Ngô Thị Cẩm Thương	2005210234	12DHTPTD	Nghiên cứu thu nhận, nâng cao độ tinh sạch và xác định hoạt tính sinh học của Allophycocyanin từ rong <i>Chaetomorpha</i> sp.
FST08	Mai Tiến Hùng	2005217933	12DHTPTD	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số điều kiện xử lý và hỗ trợ đến hiệu quả trích ly và thu hồi triterpenoid từ

				lá cây mâm xôi và bột lá mâm xôi ( <i>rubus alceaefolius</i> poir)
FST09	Võ Thị Thu Thảo	2005200691	11DHTP5	Nghiên cứu thu nhận, nâng cao độ tinh sạch triterpenoid saponin từ cây vả ( <i>Ficus auriculata</i> )
FST10	Thạch Kiên Thị Linh Đa	2005208173	11DHTPTD	Nghiên cứu quy trình phân tích tính thật giả của chất béo sữa bằng phương pháp HPLC kết hợp chemometric
FST11	Nguyễn Quang Liêm	2005208507	11DHTP13	Nghiên cứu thu nhận và xác định hoạt tính sinh học của chiết xuất từ hoa, quả của cây chuối hột <i>Musa balbisiana</i>
FST12	Nguyễn Kim Phương	2005208547	11DHTPTD	Nghiên cứu thu nhận và đánh giá hoạt tính sinh học của chiết xuất giàu saponin và phenolic từ diệp
FST13	Đinh Thị Ngọc Tuyên	2005190775	10DHTP9	Ứng dụng kỹ thuật trích ly bằng dung môi và enzyme vào sản xuất cao chiết có hoạt tính sinh học từ rau ngổ trâu <i>Enydra Fluctuans</i> Lour
FST14	Đỗ Yến Nhi	2005191195	10DHTP11	Nghiên cứu phát triển sản phẩm kem chậm tan chảy với polyphenol trích ly từ vỏ cam
FST15	Nguyễn Quý Khánh Minh	2005200062	11DHTP5	Đánh giá hoạt tính probiotic của hạt water kefir và ứng dụng tạo sản phẩm nước dưa lên men
FST16	Dương Ninh Chi	2005200298	11DHTP3	Đánh giá khả năng sinh naringinase của các chủng mốc phân lập từ vỏ chanh
FST17	Vũ Thị Thu Hiền	2005200627	11DHTPTD	Nghiên cứu quy trình sản xuất bột chất nhầy từ sâm bố chính ( <i>Abelmoschus sagittifolius</i> )

FST18	Trần Ngọc Đào	2005200783	11DHTP6	Phân lập và tuyển chọn chủng nấm mốc <i>Aspergillus oryzae</i> sinh tổng hợp protease cao từ một số chế phẩm mốc tương thương mại trên thị trường
FST19	Trần Hồng Anh	2005200913	11DHTPTD	Nghiên cứu chất thu nhận chất thay thế muối ăn ít natri từ mai mực
FST20	Vương Đắc Khởi	2005201174	11DHTP1	Nghiên cứu phát triển sản phẩm kem probiotic từ quả bơ
FST21	Nguyễn Minh Hưng	2005201188	11DHTP4	Phân lập và định danh sơ bộ một số loài <i>Aspergillus</i> có trên hạt sen ở chợ Tháp Mười, Đồng Tháp
FST22	Bùi Thị Thúy Hằng	2005201319	11DHTP11	Nghiên cứu phát triển sản phẩm sữa chua bổ sung Astaxanthin
FST23	Trần Thị Thúy Nhi	2005202098	11DHTPTD	Nghiên cứu quá trình trích ly, xác định khả năng kháng mốc và kháng oxy hóa của Saponin từ cây ngũ gia bì chân chim ( <i>Schefflera Heptaphylla</i> )
FST24	Lưu Hoàng Diệu	2005208148	11DHTPTD	Nghiên cứu thử nghiệm dòng kẹo mềm synbiotic ít calo
FST25	Bùi Lê Bích Phượng	2005208179	11DHTPTD	Nghiên cứu ứng dụng kỹ thuật siêu âm trong nảy mầm gạo lứt giàu hoạt tính sinh học để sản xuất một số sản phẩm thực phẩm
FST26	Phương Thảo Vy	2005208210	11DHTPTD	Phân lập chủng nấm mốc gây hại
FST27	Đào Thị Lan	2005208299	11DHTP13	Ứng dụng dung môi eutectic sâu vào việc thu nhận astaxanthin từ vỏ tôm sú

FST28	Trần Thị Huyền Linh	2005208309	11DHTPTD	Nghiên cứu điều kiện thu nhận và xác định hoạt tính của anthocyanin từ hoa búp giấm Hibiscus sabdariffa L.
FST29	Hà Thị Minh Thư	2005208321	11DHTPTD	Nghiên cứu quá trình thu nhận và xác định hoạt tính chống oxy hoá của polysaccharide và peptide từ rong Enteromorpha sp.
FST30	Thành Hoàng Phi Yên	2005208484	11DHTP14	Nghiên cứu quá trình thu nhận và đánh giá hoạt tính sinh học của fucoxanthin và lipid từ rong Sargassum oligocystum.
FST31	Quách Lê Anh Tuấn	2005210357	12DHTPTD	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất chế phẩm giàu protein/peptide từ vỏ tôm
FST32	Phạm Nguyễn Khánh Linh	2005210487	12DHTPTD	Nghiên cứu thu nhận và xác định hoạt tính sinh học của dịch chiết từ củ của cây chuối hột
FST33	Đình Quốc Tuấn	2005210794	12DHTP04	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất cao chiết từ cây rau mương có chứa hoạt tính sinh học
FST34	Nguyễn Tấn Đạt	2005217899	12DHTPTD	Nghiên cứu thu nhận chitin với sự hỗ trợ của dung môi eutectic sâu và sóng siêu âm từ vỏ tôm
FST35	Nguyễn Văn Tùng	2005218126	12DHTPTD	Nghiên cứu phức hợp bao (inclusion complex) của cyclodextrin với dầu hạt gấc định hướng ứng dụng trong thực phẩm chức năng
FST36	Võ Hồng Thảo Duyên	2005200223	11DHTP5	Nghiên cứu khảo sát ảnh hưởng của điều kiện trích ly polyphenol từ củồng tiêu và ứng dụng trong phát triển sản phẩm nước giải khát

FST37	Đào Quang Thành	2005208242	11DHTP13	Nghiên cứu và đề xuất quy trình sấy bột xốp (foaming-mat drying) thu nhận sản phẩm bột giàu phycocyanin từ khoai lang tím
FST38	Đỗ Văn Thanh	1008201007	03SDHCNTP2	Nghiên cứu và đề xuất quy trình sản xuất bột khoai lang tím giảm hàm lượng anthocyanin bằng phương pháp sấy vi sóng chân không với quy mô phòng thí nghiệm
FST39	Lê Khánh Trân	2005218109	12DHTPTD	Nghiên cứu quy trình sản xuất bột gia vị giàu dinh dưỡng từ đậu nành lên men
FST40	Nguyễn Thanh Trúc	2005208238	11DHTP12	Nghiên cứu thử nghiệm sản xuất sủi Linh chi

Ấn định danh sách gồm 40 đội thi

Các đội thi và thành viên trong danh sách tham gia vào nhóm zalo để nhận thông báo cập nhật từ BTC: <https://zalo.me/g/gldxds171>