

THÔNG BÁO

Danh sách đề tài tham gia cuộc thi Sinh viên nghiên cứu khoa học khoa Công nghệ Thực phẩm năm học 2024-2025 (Dự kiến)

Căn cứ theo Quyết định số 2017/QĐ-DCT ngày 04 tháng 07 năm 2024 về việc Giao nhiệm vụ thực hiện đề tài khoa học và công nghệ cấp Trường dành cho giảng viên năm học 2024-2025 của Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ theo Quyết định số 2045/QĐ-DCT ngày 04 tháng 07 năm 2024 về việc Giao nhiệm vụ thực hiện đề tài khoa học và công nghệ cấp Trường dành cho sinh viên năm học 2024-2025 của Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ theo Quyết định số 4233/QĐ-DCT ngày 26 tháng 12 năm 2024 về việc Giao nhiệm vụ thực hiện đề tài khoa học và công nghệ, sáng kiến cấp Trường năm học 2024 – 2025 (đợt 2) của Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ theo Quyết định số 4234/QĐ-DCT ngày 26 tháng 12 năm 2024 về việc Giao nhiệm vụ thực hiện đề tài khoa học và công nghệ cấp Trường dành cho sinh viên, học viên, nghiên cứu sinh năm học 2024 - 2025 (đợt 2) của Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh;

Khoa Công nghệ thực phẩm thông báo danh sách đề tài dự kiến tham gia cuộc thi Sinh viên nghiên cứu khoa học khoa Công nghệ Thực phẩm năm học 2024-2025

1. Đề tài do các nhóm sinh viên thực hiện

STT	Tên đề tài	Chủ nhiệm đề tài	GV hướng dẫn
1	Phát triển phương pháp phân tích các chất hydrocarbon vòng thơm (PAHs) trong dầu thực vật và ứng dụng trong kiểm tra chất lượng dầu	Nguyễn Thị Thùy Trang	TS. Dương Hữu Huy
2	Nghiên cứu hệ nhũ tương nano (nanoemulsion) giàu axit punicic định hướng ứng dụng trong thức uống dinh dưỡng	Phạm Đình Chương	TS. Nguyễn Văn Anh
3	Nghiên cứu phương pháp trích ly chất màu và polyphenol từ lá cây tai tượng	Trần Văn Cao	TS. Nguyễn Văn Anh

	đỏ định hướng trong sản xuất bột màu giàu polyphenol		
4	Nghiên cứu phát triển dòng sản phẩm bia từ quả chuối già Việt Nam.	Trương Bảo Thanh Tâm	ThS. Vũ Thị Hương
5	Nghiên cứu hiệu chỉnh polysaccharide từ rong <i>Ceratophyllum submersum</i> bằng phương pháp carboxymethyl hóa	Trịnh Thị Bích Huyền	ThS. Nguyễn Thị Thu Huyền
6	Nghiên cứu thu nhận và đánh giá hoạt tính kháng oxy hóa của saponin từ cây cỏ ngũ sắc <i>Ageratum conyzoides</i> L.	Nguyễn Thu Minh	ThS. Nguyễn Thị Thu Huyền
7	Nghiên cứu quá trình thu nhận và xác định hoạt tính kháng oxy hoá của terpenoid từ cây <i>Cyperus rotundus</i>	Nguyễn Dương Bảo Châu	ThS. Nguyễn Thị Thảo Minh
8	Nghiên cứu trích ly và đánh giá hoạt tính chức năng của protein từ bã hạt Mắc ca	Huỳnh Trọng Nguyễn	TS. Huỳnh Thái Nguyên
9	Nghiên cứu quá trình trích ly Flavonoid và xác định một số hoạt tính sinh học từ Ngũ Gia Bì chân chim (<i>Schefflera heptaphylla</i>)	Phạm Thị Hạt	ThS. Nguyễn Thị Hải Hòa
10	Nghiên cứu thu nhận và đánh giá khả năng kháng khuẩn của saponin từ cây Kim tiền thảo <i>Desmodium styracifolium</i>	Nguyễn Ngọc Kim Hoàng	ThS. Nguyễn Thị Thu Huyền
11	Nghiên cứu quá trình trích ly triterpenoid saponin bằng dung môi eutectic sâu có hỗ trợ của vi sóng từ Sâm Bó Chính (<i>Abelmoschus sagittifolius</i>)	Lê Hoàng Nguyên Khang	ThS. Trần Chí Hải
12	Nghiên cứu điều kiện thủy phân Allophycocyanin từ rong <i>Chaetomorpha aerea</i> bằng enzyme trypsin và enzyme pepsin.	Hồ Ngọc Yến Nhi	ThS. Hoàng Thị Ngọc Nhon
13	Nghiên cứu thu nhận, nâng cao độ tinh sạch Flavonoid từ quả đào tiên (<i>Crescentia cujete</i>)	Lê Thiên Nhy	ThS. Nguyễn Thị Hải Hòa
14	Nghiên cứu thu nhận, đánh giá hoạt	Ngô Phương Thảo	ThS. Nguyễn Thị Thảo Minh

	tính kháng oxy hóa của carotenoid từ rong <i>Chaetomorpha linum</i>		
15	Nghiên cứu bào chế viên nang giàu chất xơ và khả năng kháng oxy hóa từ cần tây <i>Apium graveolens</i> L. và rau cải kale <i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>acephala</i> .”	Quách Quân Doanh	ThS. Hoàng Thị Ngọc Nhon
16	Nghiên cứu quy trình thu nhận và đánh giá hoạt tính sinh học của terpenoid từ cây hương phụ <i>Cyperus stoloniferus</i> .	Nguyễn Thị Thùy Trang	ThS. Nguyễn Thị Thảo Minh
17	Nghiên cứu thu nhận glucosamine từ vỏ tôm sú với sự hỗ trợ của dung môi DES và bước đầu ứng dụng vào sản phẩm thực phẩm	Nguyễn Thị Thanh Nguyên	ThS. Trần Chí Hải
18	Nghiên cứu quá trình thu nhận astaxanthin từ vỏ tôm sú bằng chế phẩm enzyme và tinh sạch dịch chiết thu được bằng nhựa Macroporus	Nguyễn Thảo Ngân	ThS. Trần Chí Hải
19	Ứng dụng màng Chitosan trong bảo quản trứng gà tươi	Nguyễn Thảo Hiền	ThS. Trần Chí Hải
20	Nghiên cứu thu nhận Axtaxanthin với sự hỗ trợ của dung môi Eutectic sâu kết hợp vi sóng và ứng dụng chế phẩm thu được vào bảo quản thịt.	Nguyễn Anh Thu	ThS. Trần Chí Hải
21	Nghiên cứu ứng dụng màng bao ăn được kết hợp tinh dầu để bảo quản xoài Cát Hòa Lộc (<i>Mangifera indica</i> L.)	Phạm Ngọc Mai	TS. Phan Thị Kim Liên ThS Đinh Thị Hải Thuận
22	Nghiên cứu ứng dụng kết hợp plasma lạnh, màng bao và tinh dầu trong bảo quản chuối	Lã Thị Yến Linh	TS. Phan Thị Kim Liên ThS. Nguyễn Thị Ngọc Thúy
23	Nghiên cứu thu nhận bột chuối xanh giàu tinh bột kháng và ứng dụng trong công thức bánh cookie năng lượng thấp	Trần Thùy Linh	TS. Nguyễn Thị Thùy Dương
24	Nghiên cứu quá trình trích ly protein từ hạt gấc và đánh giá khả năng ứng dụng trong thực phẩm	Nguyễn Kim Khánh	TS. Nguyễn Văn Anh
25	Nghiên cứu quy trình sản xuất cao chiết có chứa polyphenol từ trái vả (<i>Ficus auriculata</i>).	Phạm Thị Phương Linh	ThS. Phạm Thị Mỹ Tiên

26	Nghiên cứu thu nhận và đánh giá khả năng kháng khuẩn của polyphenol từ cây Kim tiền thảo <i>Desmodium styracifolium</i>	Nguyễn Thị Phương Anh	ThS. Nguyễn Thị Hải Hòa
27	Nghiên cứu thu nhận chitin từ vỏ tôm lột xác với sự hỗ trợ của dung môi eutectic sâu và vi sóng	Vũ Văn Phước	ThS. Trần Chí Hải
28	Nghiên cứu quá trình vi bao astaxanthin từ vỏ tôm và bước đầu ứng dụng chế phẩm astaxanthin trong thực phẩm	Nguyễn Tử Lâm	ThS. Trần Chí Hải
29	Nghiên cứu sự ảnh hưởng của tác nhân vi bao (β -cyclodextrin) lên khả năng bảo quản chuỗi của melatonin	Ro Phi Áh	TS. Trần Thị Hồng Cẩm
30	Nghiên cứu trích ly và thu nhận lutein từ vỏ và thịt quả gấc (<i>Momordica cochinchinensis</i>) và ứng dụng vào một số sản phẩm thực phẩm	Trần Ngọc Trinh	ThS. Phạm Thị Thùy Dương
31	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng của chủng nấm mốc <i>Aspergillus tamarii</i> trên hạt sen Đồng Tháp	Chương Thị Bảo Ngọc	ThS. Phan Thị Hồng Liên
32	Nghiên cứu thu nhận polyphenol từ bã ôi hồng với sự hỗ trợ của dung môi eutectic sâu và bước đầu ứng dụng vào thực phẩm	Bùi Thị Mỹ Hằng	ThS. Trần Chí Hải

2. Đề tài do giảng viên thực hiện thực hiện

STT	Tên đề tài	Chủ nhiệm đề tài	Ghi chú
1	Xây dựng quy trình phân tích rhodamine B bằng phương pháp UV-VIS kết hợp phổ vi sai đạo hàm và đánh giá thực trạng sử dụng chất này trong một số loại gia vị tại TP. Hồ Chí Minh	TS. Nguyễn Văn Anh	
2	Nghiên cứu quá trình tách chiết polyphenol từ hạt cau (<i>Areca catechu L</i>) ứng dụng vào kẹo chewing-gum để ngừa sâu răng”	TS. Nguyễn Công Bình	
3	Phát triển phương pháp đo đồng thời một số chất bảo quản trong mẫu thực phẩm bằng phương pháp QuEChERS-HPLC-DAD và đánh giá	TS. Dương Hữu Huy	

	rủ ro sức khỏe khi tiêu thụ thực phẩm chứa chất bảo quản		
4	Nghiên cứu phát triển đánh giá sự phù hợp của công nghệ sấy bột xốp sản xuất bột tảo Spirulina	TS. Phan Thế Duy	
5	Phân tích thành phần Polyphenol, Flavonoid có trong dịch chiết lá tre gai Việt Nam (<i>Bambusa bambos (L.) Voss</i>)	ThS. Lê Quỳnh Anh	
	Chiết xuất chất xơ từ phụ phẩm cam sành bằng các phương pháp trích ly khác nhau định hướng ứng dụng trong hỗ trợ cho đối tượng tiểu đường	ThS. Nguyễn Cẩm Hương	
6	Nghiên cứu quy trình tạo viên xông tinh dầu ứng dụng trong bảo quản lúa/gạo	ThS. Đinh Thị Hải Thuận	
7	Nghiên cứu xác định hoạt tính sinh học và độc tính của chế phẩm chlorophyll từ rong <i>Cheatomorpha aerea</i> .	ThS Hoàng Thị Ngọc Nhon	
8	Nghiên cứu xác định nguồn gốc, phân loại và đánh giá chất lượng giữa hai loại mật ong hoa dứa và mật hoa dứa cô đặc dựa trên các hợp chất bay hơi, các đặc tính hoá lý và hình thái phấn hoa của chúng	ThS. Nguyễn Thị Quỳnh Như	

Lưu ý : Các nhóm đề tài chưa có tên/ hoặc có nguyện vọng tham gia cuộc thi sinh viên nghiên cứu khoa học năm học 2024 - 2025 của Khoa Công nghệ thực phẩm, liên hệ Ban tổ chức cuộc thi (email: haht@fst.edu.vn - Thầy Hoàng Thái Hà), để bổ sung danh sách.

TRƯỞNG KHOA



PGS.TS. Lê Nguyễn Đoàn Duy