

**TỔNG HỢP KẾT QUẢ XÉT DUYỆT NỘI DUNG ĐỀ TÀI NGHIÊN CỨU KHOA HỌC CẤP TRƯỜNG**

**NĂM HỌC 2020 – 2021**

**Khoa Công nghệ thực phẩm**

STT	Đơn vị chủ trì	Tên đề tài	Chủ nhiệm đề tài	Yêu cầu chỉnh sửa/Lý do không đạt	Kết luận của Hội đồng
1	Khoa Công nghệ Thực phẩm	Nghiên cứu điều kiện tinh sạch và xác định một số hoạt tính sinh học quan trọng của hợp chất C-phycoyanin thu nhận từ rong Ceratophyllum demersum L	Hoàng Thị Ngọc Nhơn	<ul style="list-style-type: none"><li>- Các hoạt tính về kháng ung thư gan, kháng ung thư vú không nên thử hoặc thử thì nêu rõ cách thức thực hiện và có tính khả thi.</li><li>- Nên tập trung vào một số hoạt tính sinh học chủ yếu để tiến hành.</li><li>- Tên đề tài: bỏ cụm từ “quan trọng” ra khỏi tên đề tài nghiên cứu</li></ul>	Đạt
2	Khoa Công nghệ Thực phẩm	Đánh giá hiệu suất trích ly các hoạt chất từ quả sim Rhodomyrtus tomentosa và kiểm tra khả năng chống oxy hóa của chúng bằng các phương pháp khác nhau	Trần Đức Duy	<ul style="list-style-type: none"><li>- Đề tài có quá nhiều mục tiêu nghiên cứu và hướng tới. Cần chỉnh sửa và tập trung vào một số hàm mục tiêu nhất định để từ đó mới có kế hoạch bố trí trang thiết bị, phương tiện thí nghiệm hỗ trợ khả thi.</li><li>- Khi thử khả năng oxy hóa của các chất có hoạt tính trong quả sim thì kết quả nghiên cứu phải xác định được và chỉ rõ là chất gì trong quả sim và nếu có thể phải xác định hàm lượng và thử khả năng chống oxy hóa trên một đối tượng cụ thể (phải xác định được 1 polyphenol nào đó có hoạt tính sinh học chống oxy hóa)</li></ul>	Đạt
3	Khoa Công nghệ Thực phẩm	Nghiên cứu kỹ thuật “che” vị đắng của dịch chiết trà xanh và bước đầu ứng dụng vào sản xuất thực phẩm chức năng giàu polyphenol	Trần Thị Hồng Cẩm	<ul style="list-style-type: none"><li>- Viết lại đề cương, nên chọn một đối tượng khác cần che vị đắng vì thực tế không cần che vị đắng. Vị đắng của chè là đặc trưng của sản phẩm, tất cả các nước giải khát từ chè hiện nay đều không che vị đắng. Thậm chí hậu vị đắng của chè là một trong những chỉ tiêu đánh giá chất lượng của chè và các sản phẩm từ chè.</li></ul>	Đạt

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chấp nhận cho thực hiện đề tài nhưng phải đổi đối tượng nghiên cứu. Có thể nghiên cứu về các nguyên tắc che vị đắng nhưng đối tượng phải là đối tượng khác thì mới cho thực hiện đề tài.</li> </ul>	
4	Khoa Công nghệ Thực phẩm	Nghiên cứu sản xuất bánh quy giàu Anthocyanin từ gạo nếp than và chất béo có lợi cho sức khỏe	Nguyễn Lê Ánh Minh	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Xây dựng hàm mục tiêu phải có hàm mục tiêu là hàm lượng anthocyanin ở sản phẩm cuối là bao nhiêu? Phải công bố hàm lượng này ở sản phẩm cuối, phải có nghiên cứu thời gian bảo quản thì hàm lượng này có thay đổi hay không?</li> <li>- Mục tiêu, nhiệm vụ viết quá nhiều, lan man và không tập trung (viết lại)</li> <li>- Đề tài có tính ứng dụng nhưng phải hoàn thiện lại bản thuyết minh đề tài (văn phong lung củng, dẫn chứng không thống nhất...)</li> <li>- Xác định rõ chất béo có giá trị dinh dưỡng cao sử dụng là gì để từ đó mới có biện pháp bảo quản sản phẩm phù hợp.</li> </ul>	Đạt
5	Khoa Công nghệ Thực phẩm	Nghiên cứu quy trình sản xuất bột súp dinh dưỡng ăn liền từ một số loài ốc biển có giá trị kinh tế thấp	Lê Doãn Dũng	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cần có hàm mục tiêu trong sản phẩm cuối là gì? Súp dinh dưỡng từ ốc biển có gì khác và ưu thế hơn so với các sản phẩm tương tự trên thị trường (hàm lượng đạm, mỡ, glucid, acid amin không thay thế...)</li> <li>- Yêu cầu phải có các nghiên cứu hay đánh giá về tiêu chuẩn VSATTP của sản phẩm (hóa lý, vi sinh, cảm quan. Đặc biệt là kim loại nặng vì ốc có khả năng nhiễm kim loại nặng rất cao)</li> <li>- Tên đề tài: Bỏ cụm từ “có giá trị kinh tế thấp”</li> </ul>	Đạt
6	Khoa Công nghệ Thực phẩm	Nghiên cứu ứng dụng enzyme amylase và nấm men thuần chủng trong sản xuất nước khoai lang tím lên men	Nguyễn Hoàng Anh	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Phân tích và chỉ ra khoai lang tím và nước ép khoai lang tím thì có gì khác nhau về thành phần dinh dưỡng</li> <li>- Về giá trị dinh dưỡng thì sản phẩm có gì đặc trưng so với các sản phẩm nước ép khoai lang khác hiện nay đã có các đề tài khác làm rồi? Xác định được giá trị dinh dưỡng nổi bật của sản phẩm.</li> <li>- Yêu cầu có biện pháp bảo quản để sản phẩm có ổn định về màu sắc</li> <li>- Tên đề tài: bỏ cụm từ “thuần chủng” ra khỏi tên đề tài hoặc ghi cụ thể tên nấm men được sử dụng.</li> </ul>	Đạt

7	Khoa Công nghệ Thực phẩm	Nghiên cứu quá trình thu hồi, xác định thành phần hóa học và đánh giá khả năng ứng dụng vào thực phẩm của dầu và bột hạt sau khi tách dầu từ cây Sacha Inchi trồng ở Việt Nam	Phan Thế Duy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đề tài ít nhiều có tính mới, khoa học, thực tiễn. Các kết quả nghiên cứu tương tự của các nhóm nghiên cứu khác đã có nhưng chưa công bố nên vẫn có thể thực hiện được.</li> <li>- Đã có một số đề tài của đại học Nông Lâm Tp.HCM nghiên cứu về vấn đề này, khi nghiên cứu phải có bổ sung nghiên cứu một số tính chất nổi bật của dầu từ cây Sacha Inchi.</li> <li>- Tham khảo thêm kết quả nghiên cứu hoặc trao đổi với nhóm nghiên cứu của TS. Thiên (Đại học Nông Lâm Tp.HCM)</li> </ul>	Đạt
8	Khoa Công nghệ Thực phẩm	Nghiên cứu nâng cao độ hòa tan và độ ổn định của chế phẩm astaxanthin từ vỏ tôm	Trần Chí Hải	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bổ sung thêm phương pháp đo để chứng minh ảnh hưởng của enzyme tới độ hòa tan của Astaxanthin.</li> <li>- Phải nghiên cứu được cơ chế gắn gluco vào Astaxanthin</li> <li>- Cần đưa ra thông số cụ thể và dự đoán về độ hòa tan của astaxanthin</li> </ul>	Đạt
9	Khoa Công nghệ thực phẩm	Ứng dụng nhựa Macroporos D101 để thu nhận, tinh sạch và xác định hoạt tính sinh học của flavonoid trong rau đắng đất <i>Glinus oppositifolius</i> (L.)	Nguyễn Thị Hải Hoà	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cần làm rõ tính mới, cấp thiết khi sử dụng nhựa Macroporos D101 và đóng góp của đề tài</li> <li>Làm rõ hơn vật liệu để thu nhận tinh sạch</li> <li>Các vi sinh vật dùng để thử cần phải chuẩn</li> </ul>	Đạt
10	Khoa Công nghệ thực phẩm	Nghiên cứu ứng dụng khí CO2 kiềm hãm sự sinh trưởng, phát triển và sinh độc tố gây ung thư Aflatoxin B1, OTA và Fumonisin B1 của <i>Aspergillus flavus</i> , <i>Penicillium</i> sp. và <i>Fusarium verticillioides</i> . trong bảo quản gạo, lúa.	Phan Thị Kim Liên	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trong 2 đối tượng thử nghiệm gạo và lúa nên chọn 1 đối tượng hợp lý và khả thi nhất</li> <li>Thời gian thực hiện đề tài cần dài hơn hoặc phải thí nghiệm trong điều kiện lão hóa cấp tốc.</li> </ul>	Đạt
11	Khoa Công nghệ thực phẩm	Nghiên cứu các đặc tính hóa lý và các hợp chất đặc trưng cho một số mật ong đơn (unifloral) tại Việt Nam bằng phương pháp GC-MS	Phan Thị Hồng Liên	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tên đề tài không phù hợp với nội dung thực hiện</li> <li>- Ghi mục tiêu dài quá, làm sao biết được mật ong đơn hoa, làm sao có được mật ong này.</li> <li>- Cần làm rõ ứng dụng phương pháp phân tích GC/MS trong phân tích mật ong (chất bay hơi không thuộc trong mật ong).</li> <li>- Chưa rõ tính khoa học, sẽ thực hiện nghiên cứu cái gì?</li> <li>- Bổ sung nghiên cứu điều kiện nuôi để cho chất lượng mật ong tốt hơn.</li> <li>- Sản phẩm nghiên cứu viết chưa rõ.</li> </ul>	Đạt

12	Khoa Công nghệ thực phẩm	Nghiên cứu nâng cao hiệu quả thu nhận, xác định thành phần, tính chất lý hóa và thử hoạt tính kháng khuẩn, kháng oxy hóa của tinh dầu từ tỏi	Nguyễn Thị Thu Huyền	<p>Đề tài quá cũ, thuyết minh chưa thể hiện được tính mới</p> <p>- Đề cương đề tài viết không đạt</p> <p>- Khi siêu âm thì mẫu được siêu âm thường phải có nước, ở đây tác giả siêu âm dạng paste có khả thi?</p>	Không đạt
13	Khoa Công nghệ Thực phẩm	Nghiên cứu sản xuất bột quả bơ dạng paste	Nguyễn Đình Thị Như Nguyễn	<p>- Phải xác định và phân tích cơ chế hóa nâu của sản phẩm bơ dạng paste</p> <p>- Xác định phương pháp bảo quản, loại bỏ nguyên nhân của quá trình hóa nâu sản phẩm, điều kiện bất hoạt các enzyme trong trái bơ?</p> <p>- Đề tài không có tính mới</p>	Không đạt
1	Khoa Công nghệ Thực phẩm	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất nước ép cần tây, táo, mật ong	Chế Lệ Quân	<p>- Cách bố trí thí nghiệm không khoa học, thiên về pha chế ra các sản phẩm cụ thể</p> <p>- Các sản phẩm cuối phải kiểm tra các điều kiện về vi sinh, hóa lý, cảm quan...</p>	Không đạt
2	Khoa Công nghệ Thực phẩm	Nghiên cứu ảnh hưởng của các yếu tố enzyme và vi sóng đến quá trình trích ly C-phycoyanin từ rong Ceratophyllum demersum L.	Đỗ Mai Thi	<p>- Viết lại phương pháp bố trí thí nghiệm cụ thể, có sơ đồ nghiên cứu cụ thể</p> <p>- Phương pháp phân tích trình bày cụ thể hơn</p>	Đạt
3	Khoa Công nghệ Thực phẩm	Nghiên cứu thu nhận và khảo sát khả năng hạ đường huyết của dịch chiết xuất từ thân cây chuối	Huỳnh Lệ Quân	<p>- Viết lại phương pháp bố trí thí nghiệm cụ thể, có sơ đồ nghiên cứu cụ thể</p>	Đạt
4	Khoa Công nghệ Thực phẩm	Ứng dụng enzyme thủy phân tinh bột trong sản xuất bột dinh dưỡng giàu đạm và nước uống lên men từ nhân hạt điều vỡ	Kỹ Chí Nguyễn	<p>- Viết thêm và bố trí thí nghiệm về các chỉ tiêu về sự thay đổi của chất béo trong quá trình chế biến sản phẩm</p> <p>- Theo dõi sự biến đổi chất béo trong quá trình chế biến, đưa ra phương pháp bảo quản sản phẩm và đánh giá một số chỉ tiêu đảm bảo VSATTP</p>	Đạt
5	Khoa Công nghệ Thực phẩm	Nghiên cứu ảnh hưởng của vi sóng và siêu âm đến trích ly saponin từ cây cam thảo đất Scoparia dulcis L.	Lê Ngọc Thúy An	<p>- Viết lại sơ đồ bố trí thí nghiệm</p>	Đạt

6	Khoa Công nghệ Thực phẩm	Đánh giá khả năng thu hồi calcium từ xương cá bằng vi sinh vật	Huỳnh Tấn Phú	- Bổ sung chỉ tiêu đánh giá chất lượng sản phẩm cuối cùng	Đạt
7	Khoa Công nghệ Thực phẩm	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất sữa gạo lứt mầm giàu GABA	Nguyễn Ngọc Quyên	- Đề tài không có tính mới - Đã có nhiều công bố liên quan tới kết quả đề tài.	Không đạt
8	Khoa Công nghệ Thực phẩm	Xác định chỉ số tạo bọt, chỉ số phá huyết và khả năng hạ đường huyết của chiết xuất saponin từ cây đẳng sâm	Nguyễn Quốc Vinh	- Đề tài có tính mới - Chính sửa lại mục tiêu của đề tài, nên chẳng xác định khả năng tạo bọt và thử một trong hai hoạt tính còn lại của SAPONIN	Đạt
9	Khoa Công nghệ Thực phẩm	Thu hồi và duy trì hoạt tính sinh học của Curcumin bằng các kỹ thuật vi bao	Võ Thị Kim Ly	- Phải làm rõ hiệu suất vi bao - Bổ sung phương pháp đục lỗ tế bào nấm men, lấy dịch bào, nhồi màu khi tiến hành vi bao	Đạt
10	Khoa Công nghệ Thực phẩm	Nghiên cứu điều kiện nâng cao độ bền màu betalain thu nhận từ củ dền	Nguyễn Thị Kiều Sương	- Làm rõ hàm mục tiêu cho thí nghiệm sấy - Xác định được hàm lượng betalain còn lại sau khi xử lý và nên khảo sát 1 hoạt tính sinh học của sản phẩm sau thí nghiệm. - Xác định hiệu suất thu hồi betalain	Đạt
11	Khoa Công nghệ Thực phẩm	Xác định thông số tối ưu cho quá trình trích ly dầu từ hạt của cây Sacha Inchi trồng tại Việt Nam và đánh giá khả năng kháng oxi hóa	Lê Xuân Tín	- Đề tài là phần công việc đầu tiên khi thực hiện đề tài số 7 (đề tài của Giáo viên) - Phối hợp để thực nhiệm với giáo viên	Không đạt
12	Khoa Công nghệ Thực phẩm	Nghiên cứu phát triển sản phẩm sữa chua cỏ lúa mì	Hồ Hiệp Thành	- Bổ sung nội dung thí nghiệm chứng minh hoạt tính kháng oxy hóa của cỏ lúa mì.  - Bổ sung tên giống gạo đỏ vào tên đề tài, bỏ cụm từ “thuần chủng” trong tên đề tài	Đạt
13	Khoa Công nghệ Thực phẩm	Nghiên cứu ứng dụng enzyme amylase và nấm men thuần chủng trong sản xuất nước gạo đỏ lên men	Nguyễn Văn Hiệp	- Làm rõ giá trị dinh dưỡng của sản phẩm đề tài có khác gì so với các sản phẩm khác như rượu nếp than... - Sản phẩm có gì ưu điểm so với sản phẩm truyền thống hiện nay: độ trong, hiệu suất lên men, khả năng giữ màu sản phẩm...)	Đạt

				- Làm rõ thành phần dinh dưỡng của sản phẩm, hàm lượng anthocyanin trong sản phẩm?	
14	Khoa Công nghệ Thực phẩm	Nghiên cứu sản xuất sản phẩm trà túi lọc rau diếp cá kết hợp với muối hồng Himalaya	Trần Thị Huyền Trâm	- Nội dung đề tài quá sơ sài, chi đánh giá cảm quan sản phẩm - Sơ đồ nghiên cứu sơ sài, phương pháp bố trí thí nghiệm không rõ ràng	Không đạt
15	Khoa Công nghệ Thực phẩm	Nghiên cứu quy trình sản xuất gạo tươi ăn liền	Nguy Trần Hồng Ân	- Viết lại thuyết minh, văn phong lung củng, - làm rõ sơ đồ nghiên cứu và bố trí thí nghiệm	Đạt
16	Khoa Công nghệ thực phẩm	Nghiên cứu ứng dụng tinh dầu sả chanh, thyme và quế kim hãm sự sinh trưởng, phát triển và sinh độc tố gây ung thư của loài <i>Penicillium sp.</i> , <i>F.proliferatum</i> , <i>F. oxysporum</i> và <i>F. napiforme</i> trong bảo quản gạo, lúa	Tạ Thị Quỳnh Diễm	Nội dung nhiều, kinh phí ít Đề tài có ý nghĩa khoa học, nội dung và phương pháp nghiên cứu phù hợp với mục tiêu.	Đạt
17	Khoa Công nghệ thực phẩm	Đánh giá hiệu quả ứng dụng Biocontrol <i>Trichoderma sp.</i> để kìm hãm nấm mốc gây bệnh và sinh độc tố gây ung thư <i>Aspergillus flavus</i> , <i>F. Verticillioides</i> , <i>F. oxysporum</i> và <i>F. napiforme</i> , <i>Penicillium sp.</i> trên môi trường gạo.	Hoàng Thị Phương	<i>Trichoderma sp.</i> rất nhiều loài gây hại Xem lại giải pháp ứng dụng: dùng <i>Trichoderma</i> kìm hãm nấm mốc gây bệnh nên chú ý chính <i>Trichoderma</i> làm tăng chỉ tiêu Tổng số nấm mốc và gạo không đạt chất lượng vì nguyên nhân này	Không đạt
18	Khoa Công nghệ thực phẩm	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất ống hút tự hủy màu tự nhiên từ tinh bột	Đỗ Thị Bích Quyên	Đề tài không có tính mới	Không đạt

Chủ tịch Hội đồng

Tp. Hồ Chí Minh, ngày.....tháng.....năm 2020  
Ủy viên thư ký Hội đồng