|  |  |
| --- | --- |
| **BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO**  **TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT**  **THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH** |  |

**Biểu mẫu 18**

***E. Công khai thông tin về đồ án, khóa luận, luận văn, luận án tốt nghiệp***

***Ngành Công nghệ Thực phẩm***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| STT | Trình độ đào tạo | Tên đề tài | Họ tên người thực hiện | Họ tên người hướng dẫn | Nội dung tóm tắt |
|  | Thạc sĩ | Nghiên cứu sự ảnh hưởng của enzyme transgluminase đến cấu trúc của phô mai tươi | Phạm Thị Kim Chi | TS. Phạm Thị Hoàn |  |
|  | Thạc sĩ | Sàng lọc hoạt tính kháng oxy hóa và ức chế enzym tyrosinae của các bã ép thực phẩm và ứng dụng bảo quản tôm thẻ chân trắng" | Hà Thị Huế | TS. Phan Thị Anh Đào |  |
|  | Thạc sĩ | Ảnh hưởng của độ ẩm ban đầu trên tinh bột khoai tây được xử lý chiếu xạ chùm tia điện tử (Electron Beam) đến các tính chất về cấu trúc, công nghệ và độ tiêu hóa | Nguyễn Thị Lộc | TS. Trịnh Khánh Sơn |  |
|  | Thạc sĩ | Nghiên cứu các phương pháp xử lý làm giảm tính kháng dinh dưỡng của đậu đen thường và đậu đen xanh lòng để sản xuất bột đậu đen bổ sung vào bánh quy | Nguyễn Thị Minh Nguyệt | TS. Vũ Trần Khánh Linh |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu quy trình sản xuất hạt nêm từ nấm bào ngư | Lê Đăng Khoa | TS. Nguyễn Tiến Lực |  |
|  | Đại học | Khảo sát ảnh hưởng của xathan gum lên sợi mì | Ngô Phương Hà | ThS. Nguyễn Đặng Mỹ Duyên |  |
|  | Đại học | Sấy lạnh chùm ngây và ứng dụng trong sản xuất cọng bánh canh | Dương Thị Hoa | ThS. Nguyễn Đặng Mỹ Duyên |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu sản xuất trân châu có bổ sung bột đài hoa bụp giấm | Vũ Quang Cát Minh | ThS. Nguyễn Đặng Mỹ Duyên |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu sản xuất công nghệ chế biến rượu vang từ dịch ép quả điều | Lê Thị Thanh Nga | TS. Nguyễn Tiến Lực |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu sản xuất hạt nêm từ nấm Linh Chi | Võ Thị Yến Nhi | TS. Nguyễn Tiến Lực |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu các phương pháp bảo quản thanh long ruột đỏ | Phạm Duy Phương | Đặng Thị Ngọc Dung |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu sản xuất trà hòa tan từ rau má | Phạm Mạnh Quyết | TS. Nguyễn Tiến Lực |  |
|  | Đại học | Chế biến da heo phồng bằng cách sấy hồng ngoại kết hợp microwave | Lư Trúc Phương | TS. Nguyễn Tiến Lực |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu các hợp chất làm bền màu dịch trích từ hoa đậu biếc | Trần Thị Thúy An | TS. Võ Thị Ngà |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu khả năng bảo quản tôm thẻ chân trắng bằng cao chiết điều chế từ hạt bơ sản xuất ở quy mô pilot | Lê Thị Vân Anh | TS. TS. TS. Phan Thị Anh Đào |  |
|  | Đại học | Cộng sinh tảo với nấm men | Nguyễn Thụy Kim Anh | TS. Vũ Trần Khánh Linh |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu công nghệ chế biến mực trứng sấy thăng hoa | Trần Tuấn Anh | TS. Nguyễn Tiến Lực |  |
|  | Đại học | Sàng lọc, trích ly chất có hoạt tính chống oxy hoá và ứng dụng trong bảo quản thuỷ sản | Nguyễn Văn Bảo | TS. TS. TS. Phan Thị Anh Đào |  |
|  | Đại học | Ảnh hưởng của nước điện phân lên khả năng bất hoạt VSV trên sản phẩm thực phẩm | Đặng Thị Thanh Châu | TS. Trịnh Khánh Sơn |  |
|  | Đại học | Trích ly tinh dầu từ lá trầu không và ứng dụng vào bảo quản thực phẩm | Nguyễn Thị Châu | ThS. Đặng Thị Ngọc Dung |  |
|  | Đại học | Khảo sát sự ảnh hưởng của enzyme transglutaminase trên phomai tươi | Nguyễn Thị Mỹ Châu | Phạm Thị Hoàn |  |
|  | Đại học | Khảo sát sự ảnh hưởng của bột rong biển bổ sung đến tính chất hóa lý của bột nhào và chất lượng của pasta | Nguyễn Ngọc Thùy Di | ThS. Nguyễn Đặng Mỹ Duyên |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu quá trình hydro hóa dầu cá tra sản xuất shortening | Phạm Thị Ngọc Diệp | TS. Phạm Thị Hoàn |  |
|  | Đại học | Khảo sát sự ảnh hưởng của bột cà rốt đến tính chất bột nhào và chất lượng bánh mì | Tống Thị Dinh | ThS. Nguyễn Đặng Mỹ Duyên |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu khả năng bảo quản tôm sú bằng cao chiết điều chế từ hạt bơ sản xuất ở quy mô pilot | Lê Tất Duy | TS. Phan Thị Anh Đào |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu, tính toán, thiết kế và chế tạo hệ thống sấy chân không nhiệt độ thấp với năng suất 5 kg nguyên liệu / mẻ | Trần Công Dương | TS. Nguyễn Tấn Dũng |  |
|  | Đại học | Trích ly chất có hoạt tính sinh học và ứng dụng trong bảo quản thực phẩm | Trần Mỹ Đan | ThS. Đặng Thị Ngọc Dung |  |
|  | Đại học | Ảnh hưởng của nước điện phân lên khả năng bất hoạt VSV trên sản phẩm thực phẩm | Trần Thị Thúy Hà | TS. Trịnh Khánh Sơn |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu, tính toán, thiết kế và chế tạo hệ thống sấy chân không nhiệt độ thấp với năng suất 5 kg nguyên liệu / mẻ | Vương Trung Hào | TS. Nguyễn Tấn Dũng |  |
|  | Đại học | Trích ly pectin từ vỏ chanh dây bằng phương pháp trích ly 2 pha nước | Cao Thị Hảo | TS. Võ Thị Ngà |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu bột trà sữa chân châu | Nguyễn Ngọc Hồng Hạnh | TS. Nguyễn Tiến Lực |  |
|  | Đại học | Vi bao chất béo hạt bí bằng phương pháp sấy phun | Dương Thị Mỹ Hằng | ThS. Lê Tấn Hoàng |  |
|  | Đại học | Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng quá trình trích ly betalain từ củ dền và ứng dụng vào thực phẩm | Nguyễn Thị Hằng | ThS. Đặng Thị Ngọc Dung |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu khả năng kháng oxy hóa và ức chế enzyme polyphenol-oxidase trong tôm thẻ chân trắng bằng cao chiết từ rau răm | Nguyễn Văn Hậu | TS. TS. TS. Phan Thị Anh Đào |  |
|  | Đại học | Thiết kế chế tạo hệ thống sấy phun năng suất 2kg bột/giờ | Tạ Thị Minh Hiền | ThS. Lê Tấn Hoàng |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu quá trình hydro hóa dầu cá tra sản xuất shortening | Phạm Thị Huyền | TS. Phạm Thị Hoàn |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu cảm quan về sử dụng dầu ăn của người tiêu dùng bằng phương pháp PM | Bùi Thanh Hùng | TS. Phạm Thị Hoàn |  |
|  | Đại học | Khảo sát tinh bột xử lý bằng enzyme | Lữ Trọng Kính | ThS. Nguyễn Đặng Mỹ Duyên |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu và phát triển sản phẩm cao cá sấu | Võ Đình Lai | TS. TS. TS. Phan Thị Anh Đào |  |
|  | Đại học | Sản xuất đường ăn kiêng từ cây cỏ ngọt | Nguyễn Hữu Lân | TS. Nguyễn Tiến Lực |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu, tính toán, thiết kế và chế tạo hệ thống sấy chân không nhiệt độ thấp với năng suất 5 kg nguyên liệu / mẻ | Đỗ Thùy Khánh Linh | TS. Nguyễn Tấn Dũng |  |
|  | Đại học | Khảo sát bổ sung enzyme transglutaminase vào sản phẩm phô mai tươi | Trần Thị Ngọc Linh | TS. Phạm Thị Hoàn |  |
|  | Đại học | Ứng dụng màng bao ăn được có bổ sung nano đồng để ức chế vi sinh vật trên thực phẩm | Trịnh Khánh Long | TS. Trịnh Khánh Sơn |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu phát triển sản phẩm bánh cracker bổ sung bột cỏ lúa mì (wheatgrass) | Phan Như Ngọc | TS. Vũ Trần Khánh Linh |  |
|  | Đại học | Vi bao chất béo hạt bí bằng phương pháp sấy phun | Nguyễn Hà Thái Nguyên | ThS. Lê Tấn Hoàng |  |
|  | Đại học | Trích ly tinh dầu trong rau tía tô và ứng dụng trong thực phẩm | Phạm Thị Minh Nguyệt | ThS. Đặng Thị Ngọc Dung |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu phát triển sản phẩm Kombucha | Hoàng Thị Hạnh Nhân | TS. Vũ Trần Khánh Linh |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu, tính toán, thiết kế và chế tạo hệ thống sấy chân không nhiệt độ thấp với năng suất 5kg nguyên liệu/mẻ | Hoàng Văn Nhật | TS. Nguyễn Tấn Dũng |  |
|  | Đại học | Cộng sinh tảo với nấm men | Nguyễn Tiết Minh Nhật | TS. Vũ Trần Khánh Linh |  |
|  | Đại học | Sản xuất Fish Protein Hydrolysates (FPH) | Huỳnh Ngọc Hồng Nhung | TS. Trịnh Khánh Sơn |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu về công nghệ sầu riêng sấy thăng hoa | Huỳnh Thị Nhung | TS. Nguyễn Tấn Dũng |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu, tính toán, thiết kế và chế tạo hệ thống sấy chân không nhiệt độ thấp với năng suất 5 kg nguyên liệu / mẻ | Phan Thị Hồng Như | TS. Nguyễn Tấn Dũng |  |
|  | Đại học | Thiết kế chế tạo hệ thống sấy phun năng suất 2kg bột/giờ | Trần Thuận Phát | ThS. Lê Tấn Hoàng |  |
|  | Đại học | Thiết kế chế tạo hệ thống sấy phun năng suất 2kg bột/giờ | Nguyễn Thanh Phong | ThS. Lê Tấn Hoàng |  |
|  | Đại học | Khảo sát ảnh hưởng việc bổ sung bột cà rốt đến tính chất hóa lý của bột nhào và chất lượng của pasta | Nguyễn Thị Phương | ThS. Nguyễn Đặng Mỹ Duyên |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu khả năng bảo quản cá bằng cao chiết điều chế từ hạt bơ | Bùi Thụy Vân Quyên | TS. Phan Thị Anh Đào |  |
|  | Đại học | Hoạt tính kháng khuẩn của vải lọc được gắn nano đồng và ứng dụng trong thực phẩm | Nguyễn Thu Quyên | TS. Trịnh Khánh Sơn |  |
|  | Đại học | Vi bao dầu hạt bí. | Lê Thị Quỳnh | ThS. Lê Tấn Hoàng |  |
|  | Đại học | Ứng dụng màng bao ăn được có bổ sung nano đồng để ức chế vi sinh vật trên thực phẩm | Đặng Thị Mỹ Sâm | TS. Trịnh Khánh Sơn |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu sản xuất tinh bột sắn Hydroxypropyl | Ngô Thị Hồng Son | TS. Trịnh Khánh Sơn |  |
|  | Đại học | Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng quá trình trích ly tinh dầu lá lốt và ứng dụng vào công nghệ thực phẩm | Dương Thị Thu Thảo | ThS. Đặng Thị Ngọc Dung |  |
|  | Đại học | Khảo sát sự ảnh hưởng của thời gian thuỷ phân bằng emzyme alpha amylase và glucoamylase đến tính chất của tinh bột bắp | Nguyễn Hồng Thuận | ThS. Nguyễn Đặng Mỹ Duyên |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu về sấy thăng hoa bột màng hạt gấc | Nguyễn Thị Thu Thủy | TS. Nguyễn Tấn Dũng |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu trích ly dầu từ mỡ cá tra | Nguyễn Thị Thanh Thúy | TS. Phạm Thị Hoàn |  |
|  | Đại học | Trích ly hợp chất betacyanin từ vỏ quả thanh long, *Hyocereus Polyrhizus*, bằng phương pháp trích ly 2 pha nước (Aqueous two-phase extraction) | Trần Minh Tiến | TS. Võ Thị Ngà |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu trích ly dầu từ mỡ cá tra | Đặng Thị Thu Trang | TS. Phạm Thị Hoàn |  |
|  | Đại học | Khảo sát hoạt tính kháng oxy hóa, các yếu tố ảnh hưởng đến hàm lượng anthocyanin trong vỏ cà tím và ứng dụng làm bột màu thực phẩm | Nguyễn Thị Kiều Trang | ThS. Đặng Thị Ngọc Dung |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu cảm quan về sử dụng dầu ăn của người tiêu dùng bằng phương pháp WA | Nguyễn Thị Thiên Trang | TS. Phạm Thị Hoàn |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu tinh bột sắn oxi hóa bằng phương pháp điện phân | Mạch Ngọc Xuân Trà | TS. Trịnh Khánh Sơn |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu khả năng kháng oxy hóa và ức chế enzyme polyphenol-oxidase trong tôm thẻ chân trắng bằng cao chiết từ hạt bơ của một số giống bơ khác nhau | Đoàn Thị Quỳnh Trâm | TS. TS. TS. Phan Thị Anh Đào |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu chế độ sấy thăng hoa nấm bào ngư | Đỗ Nguyễn Quốc Trung | TS. Nguyễn Tiến Lực |  |
|  | Đại học | Sàng lọc hoạt tính và khả năng chống oxy hóa enzyme PPO trong đầu tôm của các phụ phẩm có nguồn gốc từ thực vật | Trần Quốc Trung | TS. TS. TS. Phan Thị Anh Đào |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu, tính toán, thiết kế và chế tạo hệ thống sấy chân không nhiệt độ thấp với năng suất 5kg nguyên liệu/mẻ | Lê Văn Tuấn | TS. Nguyễn Tấn Dũng |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu công nghệ sản xuất trà sen túi lọc từ tim sen | Nguyễn Thị Cẩm Tú | TS. Nguyễn Tiến Lực |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu chế biến bột trái cây Lekima và ứng dụng bột trái cây lekima trong chế biến | Nguyễn Thị Cẩm Vang | TS. Nguyễn Tiến Lực |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu phát triển sản phẩm bánh muffin thay thế chất béo | Châu Thị Thúy Vy | TS. Vũ Trần Khánh Linh |  |
|  | Đại học | Nghiên cứu, tính toán, thiết kế và chế tạo hệ thống sấy chân không nhiệt độ thấp với năng suất 5kg nguyên liệu/mẻ | Võ Nguyễn Tường Vy | TS. Nguyễn Tấn Dũng |  |