

DANH SÁCH LUẬN VĂN TỐT NGHIỆP
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
Năm 2010

STT	Tên đề tài	Sinh viên thực hiện	Số lượng	Mã số
1	Khảo sát quy trình chế biến dưa cải ở một số cơ sở sản xuất tại hai huyện Bình Minh và Bình Tân – Tỉnh Vĩnh Long	Hồ Thị Thu Thảo	02	3151 3152
2	Nghiên cứu quy trình chế biến mứt vỏ bưởi	Bùi Thị Diễm Thảo	02	3153 3154
3	Ảnh hưởng của quá trình tiền xử lý đến sự thay đổi cấu trúc khóm lạnh đông	Tạ Phú Tân	02	3155 3156
4	Nghiên cứu quy trình sản xuất rượu chuối hột ngâm	Lê Văn Tâm	02	3157 3158
5	Khảo sát quy trình sản xuất bánh phồng tôm tại công ty cổ phần thực phẩm Bích Chi	Ngô Văn Su Cà Pan	02	3159 3160
6	Khảo sát quy trình sản xuất hiệu suất thu hồi ở công đoạn fillet, lạng da sản phẩm cá tra fillet đông lạnh tại công ty cổ phần Hùng Vương	Hà Thị Yến Nhi	02	3161 3162
7	Khảo sát quy trình sản xuất hủ tiếu và định mức hao hụt tại công ty cổ phần thực phẩm Bích Chi	Nguyễn Thị Hồng Khanh	02	3163 3164
8	Nghiên cứu ứng dụng enzyme Naringinase làm giảm vị đắng trong chế biến sản phẩm Jelly bưởi	Nguyễn Thị Hồng Nga	02	3165 3166
9	Biến đổi nồng độ tạp chất trong rượu gạo chưng cất đơn giản hai lần và khả năng khử các tạp chất trong rượu	Huỳnh Văn Miền	02	3167 3168
10	Nghiên cứu chế biến chuối sấy	Nhan Thị Mãi	02	3169 3170
11	Khảo sát quy trình sản xuất bánh phồng tôm và tính hiệu suất thu hồi tại công ty cổ phần thực phẩm Bích Chi	Nguyễn Văn Liễu	02	3171 3172
12	Khảo sát truy suất nguồn gốc nguyên liệu sử dụng chế biến cá tra fillet đông lạnh tại công ty thủy sản Hùng Cường	Lê Thành Lâm	02	3173 3174
13	Quy trình sản xuất cá tra fillet lạnh đông tại công ty TNHH công nghiệp thủy sản Miền Nam và khảo sát tính tan của protein bột cá	Trương Thị Hoàng Lan	02	3175 3176
14	Tìm hiểu quy trình chế biến gạo trắng và khảo sát sự ảnh hưởng của độ ẩm gạo nguyên liệu đến tỷ lệ gạo gãy qua công đoạn xát trắng	Nguyễn Xuân Khoánh	02	3177 3178

STT	Tên đề tài	Sinh viên thực hiện	Số lượng	Mã số
15	Khảo sát quy trình sản xuất rau muống sấy	Trương Thanh Hưng	02	3179 3180
16	Báo cáo thực tập tại đơn vị xí nghiệp nước giải khát Suối Xanh trực thuộc công ty lương thực Tiền Giang	Lê Trung Hiếu	02	3181 3182
17	Tìm hiểu quy trình công nghệ sản xuất nước khoáng thiên nhiên	Phan Trung Hiệp	02	3183 3184
18	Sản xuất Glucose lỏng bằng công nghệ Enzyme	Nguyễn Ngọc Hân	02	3185 3186
19	Nghiên cứu quy trình sản xuất rượu không chưng cất từ khoai lang tím Nhật	Nguyễn Thị Guơng	02	3187 3188
20	Nghiên cứu chế biến Jam từ nguyên liệu ổi ruột đỏ	Trần Phương Duy	02	3189 3190
21	Khảo sát quy trình sản xuất bánh phồng mực tại công ty cổ phần thực phẩm Bích Chi	Nguyễn Từ Dung	02	3191 3192
22	Khảo sát khả năng ứng dụng enzyme Naringinase làm giảm vị đắng của nước bưởi trong sản phẩm Yaourt trái cây	Lâm Thị Công	02	3193 3194
23	Khảo sát sự thay đổi một số chỉ tiêu chất lượng qua các công đoạn chế biến gạo xuất khẩu	Lê Hoàng Chiến	02	3195 3196
24	Phát triển hoàn thiện quy trình sản xuất gạo đồ từ giống lúa OM 4900	Nguyễn Thị Kim Chi	02	3197 3198
25	Khảo sát quy trình xử lý nước tinh khiết	Nguyễn Hoàng Anh	02	3199 3200
26	Nghiên cứu ảnh hưởng của Glyceril và muối đến cấu trúc sản phẩm bánh tráng truyền thống	Nguyễn Hoàng Tâm	02	3201 3202
27	Khảo sát quy trình sản xuất và hiệu suất thu hồi cá tra fillet đông lạnh tại công ty trách nhiệm hữu hạn công nghiệp thủy sản Miền Nam	Lê Minh Phước	02	3203 3204
28	Khảo sát quy trình công nghệ sản xuất và biện pháp quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn ISO 22000:2005 tại xí nghiệp đường Vị Thanh	Ngô Bá Phúc	02	3205 3206
29	Khảo sát quy trình chế biến cá tra fillet đông lạnh tại công ty TNHH công nghiệp thủy sản Miền Nam	Lê Yến Phi	02	3207 3208
30	Khảo sát điều kiện an toàn vệ sinh và áp dụng chương trình HACCP trên quy trình tôm HLSO đông Block tại công ty cổ phần thủy sản Cửu Long MêKong	Bành Nguyên Nhựt	02	3209 3210
31	Khảo sát quy trình xát trắng gạo tại nhà máy chế biến lương thực xuất khẩu An Hòa	Nguyễn Trung Nhứt	02	3211 3212

STT	Tên đề tài	Sinh viên thực hiện	Số lượng	Mã số
32	Khảo sát quy trình chế biến gạo và sự thay đổi phẩm chất hạt trong quá trình xát trắng tại xí nghiệp chế biến gạo Việt Nguyên	Dương Hồng Nguyệt	02	3213 3214
33	Nghiên cứu ứng dụng enzyme Naringinase làm giảm vị đắng chế biến nước bưởi có gas	Trần Văn Ngoan	02	3215 3216
34	Tìm hiểu quy trình sản xuất gạo trắng và ảnh hưởng của độ ẩm nguyên liệu đến chất lượng gạo thành phẩm tại xí nghiệp chế biến gạo xuất khẩu Giồng Riềng	Phan Tấn Lực	02	3217 3218
35	Khảo sát quy trình công nghệ chế biến gạo trắng và sự thay đổi phẩm chất gạo tại xí nghiệp chế biến lương thực xuất khẩu An Hòa – Kiên Giang	Nguyễn Ngọc Long	02	3219 3220
36	Khảo sát quy trình công nghệ và khảo sát sự thay đổi nhiệt độ theo thời gian cấp đông của sản phẩm cá tra fillet đông Block tại công ty TNHH thủy hải sản Sài Gòn - MêKong	Dương Hữu Lợi	02	3221 3222
37	Khảo sát quy trình sản xuất và tỷ lệ thu hồi sản phẩm cá tra Jack Mackerel xẻ bươm lạnh đông tại công ty TNHH Á Châu	Đặng Thị Lanh	02	3223 3224
38	Khảo sát quy trình chế biến cá tra fillet lạnh đông tại công ty TNHH công nghiệp thủy sản Miền Nam	Nguyễn Ngọc Đạt	02	3225 3226
39	Khảo sát quy trình sản xuất bia tại nhà máy bia Sài Gòn – Cần Thơ	Nguyễn Thị Thùy Dương	02	3227 3228
40	Khảo sát sự thay đổi đường Saccharose và đường khử ở công đoạn làm sạch nước mía tại nhà máy đường Phụng Hiệp	Nguyễn Trang Hồng Diễm	02	3229 3230
41	Khảo sát quy trình chế biến gạo trắng và các hiện tượng xảy ra trong quá trình bảo quản gạo tại nhà máy chế biến gạo xuất khẩu Giồng Riềng – Kiên Giang	Ngô Cao Cường	03	3231 3232 3233
42	Khảo sát quy trình sản xuất và tỷ lệ thu hồi sản phẩm mực cắt khoanh lạnh đông IQF tại công ty TNHH xuất khẩu Á Châu	Huỳnh Thị Tuyết Xuân	02	3234 3235
43	Đánh giá chất lượng an toàn vệ sinh sản phẩm dưa cải tại một số cơ sở sản xuất thuộc hai huyện Bình Tân và Bình Minh – Tỉnh Vĩnh Long	Lê Văn Vui	02	3236 3237
44	Tìm hiểu quy trình sản xuất cá tra fillet đông lạnh tại công ty cổ phần Hùng Vương. Khảo sát ảnh hưởng của kích cỡ cá đến hiệu suất thu hồi sản phẩm	Ngô Lê Phương Uyên	02	3238 3239

STT	Tên đề tài	Sinh viên thực hiện	Số lượng	Mã số
45	Nghiên cứu chế biến rượu khoai lang tím Nhật	Nguyễn Thanh Tùng	02	3240 3241
46	Nghiên cứu khả năng sản xuất bia gừng	Nguyễn Nhật Tùng	02	3242 3243
47	Xác định lượng chất trợ lắng thích hợp cho quá trình lắng trong nước mía tại nhà máy đường Phụng Hiệp	Cao Hồ Thanh Trúc	02	3244 3245
48	Nghiên cứu chế biến nước trái cây đóng chai từ nguyên liệu thanh long ruột đỏ	Nguyễn Hoài Trinh	02	3246 3247
49	Tìm hiểu quy trình chế biến gạo trắng và khảo sát sự thay đổi phẩm chất hạt trong quá trình lau bóng tại xí nghiệp chế biến gạo Việt Nguyên	Nguyễn Ngọc Minh Thư	02	3248 3249
50	Nghiên cứu ứng dụng chế phẩm sinh học Naringinase để thủy phân chất đắng Naringin trong sản xuất rượu bưởi	Trần Thị Thanh Thảo	02	3250 3251
51	Khảo sát quy trình công nghệ và sự ảnh hưởng của độ ẩm gạo nguyên liệu đến tỷ lệ gạo nguyên sau công đoạn xát trắng	Huỳnh Văn Thúc	02	3252 3253
52	Khảo sát quy trình sản xuất và tỷ lệ thu hồi cá Sapa cắt Kirimi lạnh đông IQF tại công ty TNHH xuất nhập khẩu thực phẩm Á Châu	Bùi Thị Thu Trâm	02	3254 3255
53	Khảo sát quy trình công nghệ và khảo sát sự thay đổi nhiệt độ theo thời gian cấp đông của sản phẩm cá tra fillet đông IQF tại công ty TNHH thủy sản Sài Gòn - MêKong	Ngô Thị Thia	02	3256 3257
54	Khảo sát hệ thống quản lý chất lượng HACCP cho mặt hàng cá tra fillet đông lạnh của công ty cổ phần chế biến xuất nhập khẩu thủy sản Hùng Cường – Vĩnh Long	Văn Thanh Tịnh	02	3258 3259
55	Khảo sát quy trình chế biến và ảnh hưởng của thời gian bảo quản nguyên liệu cá đến tỷ lệ thu hồi sản phẩm đồ hộp cá nục Sauce cà tại công ty TNHH Roy Foods	Trương Thị Tuyết Trinh	02	3260 3261
56	Nghiên cứu chế biến nước uống từ atiso sấy khô	Huỳnh Thị Kim Thoa	02	3262 3263
57	Khảo sát quy trình chế biến gạo tại xí nghiệp chế biến gạo Việt Nguyên	Nguyễn Thị Ánh Tuyết	02	3264 3265
58	Khảo sát quy trình chế biến tôm sú lột PTO đông Block và đánh giá tôm nguyên liệu theo chỉ số chất lượng (QIM)	Lương Hoàng Văn	02	3266 3267
59	Khảo sát quy trình sản xuất và hệ thống	Nguyễn Thành Tài	02	3268

STT	Tên đề tài	Sinh viên thực hiện	Số lượng	Mã số
	HACCP của sản phẩm bánh phồng tôm tại công ty cổ phần thực phẩm Bích Chi			3269
60	Khảo sát quy trình sản xuất cá tra fillet lạnh đông tại công ty TNHH công nghiệp thủy sản Miền Nam và khảo sát tính tan của protein bột cá	Thái Thị Chúc Quyên	02	3270 3271
61	Tìm hiểu quy trình chế biến gạo trắng và đánh giá hiệu suất thu hồi tại nhà máy Mỹ Lâm	Đoàn Ngọc Quý	02	3272 3273
62	Khảo sát sự thay đổi cấu trúc của nấm rơm sau khi thu hoạch	Lê Quang Quý	02	3274 3275
63	Khảo sát quy trình sản xuất gạo trắng và ảnh hưởng của độ ẩm đến quá trình xát trắng tại nhà máy Hoàng Minh Nhật	Trần Thanh Phương	02	3276 3277
64	Nghiên cứu chế biến nước dừa thanh trùng tại công ty TNHH vườn trái Cửu Long	Nguyễn Thị Trúc Phương	02	3278 3279
65	Tìm hiểu công nghệ chế biến cá tra fillet cấp đông và khảo sát ảnh hưởng của nguyên liệu ở những vùng nuôi khác nhau đến màu sắc sản phẩm	Lê Thị Kim Phụng	02	3280 3281
66	Khảo sát quy trình sản xuất bánh tráng tại công ty cổ phần thực phẩm Bích Chi	Nguyễn Hoàng Phúc	02	3282 3283
67	Khảo sát quy trình chế biến gạo và sự thay đổi các chỉ tiêu qua các công đoạn tại công ty cổ phần Hoàng Minh Nhật	Du Thanh Toại	02	3284 3285
68	Khảo sát quy trình chế biến gạo trắng và các phương pháp đánh giá chất lượng thành phẩm tại nhà máy chế biến gạo Giồng Riềng – Kiên Giang	Huỳnh Văn Tiếp	02	3286 3287
69	Phát triển hoàn thiện quy trình sản xuất gạo đồ từ giống lúa OM 4218	Thái Hữu Thuận	02	3288 3289
70	Nghiên cứu quy trình sản xuất rượu khóm chưng cất	Đặng Thị Hương Thơm	02	3290 3291
71	Ảnh hưởng phương pháp xử lý bằng enzymes pectinase đến hiệu suất trích ly và chất lượng dịch khóm	Lê Thị Mỹ Linh	02	3296 3297
72	Nghiên cứu chế biến sản phẩm nước uống trà xanh – nha đam đóng chai	Lê Hoàng Phúc	02	3298 3299
73	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm khoai lang tím nhật chiên chân không	Phạm Thái Duy	02	3300 3301
74	Nghiên cứu chế biến sản phẩm thạch rau câu nha đam	Thái Kim Minh Huy	02	3302 3303
75	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm nước cốt sốt me có vị cay	Bùi Tuấn Vũ	02	3304 3305

STT	Tên đề tài	Sinh viên thực hiện	Số lượng	Mã số
76	Nghiên cứu chế biến nước rế tranh – mía lau đóng chai thanh trùng	Cao Thanh Tiên	02	3306 3307
77	Nghiên cứu chế biến sản phẩm khoai lang chiên dạng cắt lát	Nguyễn Đỗ Đăng Khoa	02	3308 3309
78	Nghiên cứu chế biến kẹo Gelatin sori	Lê Quốc Thắng	02	3310 3311
79	Mô hình hóa quá trình truyền nhiệt trong thanh trùng với dạng chất rắn lơ lửng trong dung dịch	Nguyễn Hữu Khanh	02	3312 3313
80	Nghiên cứu chế biến nước sốt me	Trần Văn Cường	02	3314 3315
81	Ảnh hưởng của enzyme đến sản phẩm nước uống khoai lang tím	Nguyễn Thị Phương Trang	02	3316 3317
82	Khảo sát quy trình trích ly Gamma Oryzanol từ Soapstock	Võ Anh Tuấn	02	3318 3319
83	Chế biến gelatin bằng phương pháp a xít	Nguyễn Thảo Trang	02	3320 3321
84	Bước đầu nghiên cứu quy trình chế biến nước uống từ khoai lang bí	Huỳnh Anh Thi	02	3322 3323
85	Cải tiến quy trình chế biến dưa leo muối chua	Phạm Thanh Kiều	02	3324 3325
86	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến cấu trúc kẹo mềm pectin – carrageenan có bổ sung bí đỏ	Phan Thị Phương Ngọc	02	3326 3327
87	Nghiên cứu quy trình sản xuất kẹo thanh long	Huỳnh Thị Diễm Trúc	02	3328 3329
88	Khảo sát hàm lượng andehyde trong rượu lên men với các loại men	Đỗ Thị Như	02	3330 3331
89	Khảo sát ảnh hưởng của sự thẩm đường trên phẩm chất nhãn khô	Nguyễn Thị Mộng Xinh	02	3332 3333
90	Mô hình hóa kiểm soát quá trình nâng nhiệt đến nhiệt độ sản phẩm trong trường hợp dẫn nhiệt	Nguyễn Trung Trực	02	3334 3335
91	Ảnh hưởng của dòng aspergillus niger đến khả năng sinh tổng hợp pectin methylesterase hoạt tính cao	Nguyễn Thị Hồng Luyện	02	3336 3337
92	So sánh tốc độ bay hơi của quá trình sấy ớt trong các điều kiện xử lý nguyên liệu nguyên trái, có đục lỗ và chẻ đôi	Hồ Thị Thu Diễm	02	3338 3339
93	Thiết kế chế độ tiệt trùng cho sản phẩm sữa khoai lang bí	Trần Thị Kym Thu	02	3340 3341
94	Khảo sát quy trình chế biến bắp cải muối chua sấy khô	Phạm Thùy Linh	02	3342 3343
95	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến quá trình thủy phân tinh bột khoai lang và chất lượng sữa khoai lang bí tuyệt trùng	Phan Anh Hùng	02	3344 3345

STT	Tên đề tài	Sinh viên thực hiện	Số lượng	Mã số
96	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình sản xuất khóm tươi (Dạng chuẩn bị sẵn)	Trần Ngọc Thảo	02	3346 3347
97	Khảo sát tiến trình xử lý acid nhiệt để hòa tan collagen và thu hồi gel gelatin có độ bền cao	Nguyễn Thị Thúy Hằng	02	3348 3349
98	Xây dựng bảng màu khóm Cầu Đúc – Hậu Giang	Lê Nguyễn Thị Thanh Loan	02	3350 3351
99	Ảnh hưởng của các yếu tố đến chất lượng sản phẩm khóm sấy	Phạm Văn Mỹ Hưng Lê Thị Bích Phượng	02	3352 3353
100	Khảo sát biến đổi chất lượng chôm chôm nhãn (Chính vụ) trước và sau thu hoạch	Đặng Minh Thu	02	3354 3355
101	Ảnh hưởng của phương pháp xử lý và nhiệt độ ủ đến hiệu suất trích ly và chất lượng dịch khóm	Hồ Thị Thủy Tiên	02	3356 3357
102	Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình sản xuất nước khóm cô đặc	Nguyễn Thị Kim Kiều	02	3358 3359
103	Khảo sát biến đổi chất lượng của chôm chôm Java (Nephelium Lappaceum) (Chính vụ) trước và sau thu hoạch	Trần Văn Linh	02	3360 3361
104	Hoàn thiện quy trình sản xuất rượu vang khóm từ nấm men phân lập	Huỳnh Trần Toàn	02	3362 3363
105	Tác động của các thành phần bổ sung và điều kiện xử lý đến chất lượng sản phẩm nước khóm	Trịnh Đình Quý	02	3365 3366
106	Đánh giá cảm quan sản phẩm sữa khoai lang tiệt trùng bằng phương pháp QDA (Quantitative Descriptive Analysis) và phương pháp Logistic	Nguyễn Minh Nhựt	02	3364 3367
107	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm sữa khoai lang tím tiệt trùng	Từ Thu Ngọc	02	3368 3369
108	Khảo sát ảnh hưởng của màng Chitosan đến tính chất bảo quản ôi tươi	Ngô Kiều Oanh	02	3370 3371
109	Khảo sát ảnh hưởng của sự thấm saccharose trong chế biến mít khô	Phạm Thị Ngọc Bích	02	3372 3373
110	Nghiên cứu quy trình chế biến sữa chua ăn từ sữa đậu nành	Lê Thị Thu Vân	02	3374 3375
111	Biến hình tinh bột sắn bằng phương pháp acid	Nguyễn Thị Nghi	02	3376 3377
112	Nghiên cứu quy trình sản xuất tinh bột sắn	Nguyễn Thị Diệu	02	3378 3379
113	Khảo sát khả năng sử dụng enzyme cellulose lên men quá trình thủy phân bã mía	Nguyễn Thị Phượng	02	3380 3381

STT	Tên đề tài	Sinh viên thực hiện	Số lượng	Mã số
114	Nghiên cứu chế biến và bảo quản dưa mắm trộn sẵn từ dưa leo	Trần Thị Mộng Thắm	02	3382 3383
115	Hoàn thiện quy trình chế biến dưa mắm từ dưa leo	Cao Thị Mộng Tuyền	02	3384 3385
116	Nghiên cứu khả năng sử dụng đậu xanh và trứng trong chế biến đậu hũ	Bùi Khánh Ân	02	3386 3387
117	Nghiên cứu sử dụng chế phẩm pectinase trong chế biến nước sori đóng chai thanh trùng	Lê Đức Tài	02	3388 3389
118	Cải tiến quy trình chế biến dưa cải tại tỉnh Vĩnh Long	Hoàng Thị Thanh Thúy	02	3390 3391
119	Sự thay đổi tính chất hóa lý và màu sắc của trứng cút trong quá trình ngâm kiềm	Lê Long Đình	02	3392 3393
120	Khảo sát sự tạo gel của cà chua trong chế biến mứt cà chua	Đoàn Thị Xuân Hoa	02	3394 3395
121	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến cấu trúc kẹo mềm pectin – carrageenan có bổ sung thịt quả cóc	Liêu Diệu An	02	3396 3397
122	Khảo sát biến đổi vitamin và carotenoids trong quá trình chế biến sữa khoai lang bí tiết trùng	Cao Thúy Liễu	02	3398 3399
123	Khảo sát hệ số sấy của củ cải trắng ở nồng độ muối ngâm và các kích thước khác nhau	Nguyễn Kim Oanh	02	3496 3497
124	Nghiên cứu chế biến sản phẩm mứt khoai lang tím nhạt	Xa Thị Cẩm Hương	02	3498 3499
125	Ảnh hưởng của độ chín và biện pháp xử lý đến chất lượng sản phẩm khóm sấy	Ngô Thị Tuyết Nhung	02	3500 3501
126	Nghiên cứu xử lý để cải thiện màu của mí sấy	Phan Thúy Oanh	02	3502 3503
127	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến quá trình sinh tổng hợp enzyme protease trên môi trường lỏng từ aspergillus niger	Huỳnh Văn Vũ	02	3504 3505
128	Khảo sát quy trình sản xuất gelatin từ da cá tra bằng enzyme alkalase 2.4L	Dương Tuyết Ngân	02	3506 3507
129	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm bí đỏ chín chân không	Võ Văn Hậu	02	3508 3509
130	Xây dựng quy trình chế biến sản phẩm đậu nành chiên chân không	Nguyễn Thị Thúy Hằng	02	3510 3511
131	Khảo sát quy trình chế biến sản phẩm khoai cao chiên chân không	Trương Thị Hồng Nhung	02	3512 3513
132	Nghiên cứu quy trình chế biến rượu khoai lang tím	Biện Thái Điền	02	3514 3515
133	Nghiên cứu quy trình chế biến mứt vỏ bưởi tằm dịch khóm đường	Lê Nguyễn Tường Vi	02	3516 3517

STT	Tên đề tài	Sinh viên thực hiện	Số lượng	Mã số
134	Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ lạnh đông, nhiệt độ chiên, thời gian chiên khác nhau đến cấu trúc của hạt sen chiên chân không	Trương Thị Mỹ Quý	02	3518 3519
135	Khảo sát khả năng bảo quản tôm thẻ chân trắng bằng màng chitosan (Loại và nồng độ chitosan)	Trần Thị Cẩm Tú	02	3520 3521
136	Nghiên cứu chế biến sản phẩm nước dừa hương dừa đóng chai thanh trùng	Bùi Thị Kiều Nhi	02	3522 3523
137	Nghiên cứu hiệu suất trích ly protein từ xương cá tra bằng phương pháp acid acetic và enzyme papain	Nguyễn Minh Ngọc	02	3524 3525
138	Nghiên cứu hiệu suất trích ly protein từ xương cá tra bằng phương pháp sử dụng acid acetic và enzyme bromelain	Sơn Tô La	02	3526 3527
139	Khảo sát quá trình tự phân của enzyme bromelain trong môi trường nước muối cao	Châu Văn Giỏi	02	3528 3529
140	Nghiên cứu chế biến mứt đông quýt	Nguyễn Thị Tuyết Hạnh	02	3530 3531
141	Khảo sát quá trình tự phân của enzyme bromelain trong môi trường muối nồng độ cao	Nguyễn Thanh Trung	02	3532 3533
142	Hoàn thiện quy trình sản xuất mứt đông khóm – chanh dây	Lê Ngọc Vĩnh	02	3534 3535
143	Ảnh hưởng của kali sorbate và chế độ thanh trùng đến khả năng tồn trữ nước khóm cô đặc	Nguyễn Chí Trung	02	3536 3537
144	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến quá trình sinh tổng hợp enzyme protease môi trường rắn từ aspergillus niger	Võ Thanh Trúc	02	3538 3539
145	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm cơm nếp chiên chân không	Nguyễn Thị Trang	02	3540 3541
146	Khảo sát hoạt tính của enzyme papain ở những điều kiện môi trường khác nhau	Lê Tấn Phát	02	3542 3543
147	Khảo sát quá trình tự phân của enzyme bromelain trong môi trường có nồng độ muối cao	Huỳnh Thanh Thảo	02	3544 3545
148	Mô hình hóa quá trình truyền nhiệt trong thanh trùng với dạng chất rắn lơ lửng trong dung dịch	Phạm Nhật Thanh	02	3546 3547
149	Khảo sát hoạt tính của enzyme papain ở những điều kiện môi trường khác nhau	Lê Tấn Phát Nguyễn Văn Tính	02	3548 3549
150	Ảnh hưởng của nhiệt độ và pH đến khả năng vô hoạt enzyme polyphenol oxidase trong muối	Nguyễn Thị Nở	02	3550 3551
151	Nghiên cứu hiệu suất trích ly protein từ	Phạm Phương Thảo	02	3552

STT	Tên đề tài	Sinh viên thực hiện	Số lượng	Mã số
	da cá tra bằng acid và acid kết hợp với enzyme	Nguyễn Văn Anh Nhiên		3553
152	Khảo sát quá trình lắng tinh bột gạo	Phạm Trung Nghĩa	02	3554 3556
153	Khảo sát khả năng bảo quản tôm thẻ chân trắng bằng màng chitosan	Nguyễn Thị Huyền Ngân	02	3557 3558
154	Nghiên cứu chế biến mứt đông cam	Thị Lân	02	3559 3560
155	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng và điều kiện bảo quản bắp non muối chua	Phan Thị Tố Lam	02	3561 3562
156	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến cấu trúc và khả năng bảo quản của kẹo dẻo gelatin khóm	Nguyễn Thị Hồng Hà	02	3563 3564
157	Khảo sát quy trình chế biến tôm tươi đông lạnh dạng block không xử lý hóa chất (Tại công ty TNHH Minh Phú)	Lê Văn Đứng	02	3565 3566
158	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến khả năng tổng hợp protease trên môi trường lỏng (Từ aspergillus oryzae)	Nguyễn Thành Đăng	02	3567 3568
159	Khảo sát ảnh hưởng của độ ẩm và nồng độ gelatin đến cấu trúc kẹo gum xoài	Hà Thị Cẩm Chi	02	3569 3570
160	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến sự trích ly và độ bền màu betalain từ vỏ trái thanh long	Trần Thị Minh Châu	02	3571 3572