

LUẬN VĂN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

KHÓA 39 – NĂM 2016

TT	Tên đề tài	Sinh viên thực hiện	Số lượng	Số cá biệt
1	Nghiên cứu thủy phân protein hòa tan từ thịt cá lóc có khả năng ức chế Lipase	Lâm Thị Thảo Trinh	02	4387 4388
2	Khảo sát quy trình chế biến khô cá lóc có độ ẩm trung gian (Khô cá lóc một nắng)	Trần Hoàng Giang	02	4389 4390
3	Khảo sát quy trình sản xuất cá tra fillet đông IQF và định mức hao hụt nguyên liệu các công đoạn chế biến tại công ty TNHH Hùng Vương – Vĩnh Long	Huỳnh Thị Yên Nhi	02	4391 4392
4	Tìm hiểu quy trình sản xuất cá tra fillet đông IQF, hệ thống quản lý chất lượng HACCP và khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến tỷ lệ mạ băng tại công ty Caseamex	Nguyễn Thị Hằng	02	4393 4394
5	Khảo sát quy trình sản xuất bánh bông lan bổ sung bột khoai lang tím	Nguyễn Lê Vân	02	4395 4396
6	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sữa khoai môn tiệt trùng	Nguyễn Thanh Thảo	02	4397 4398
7	Nghiên cứu sử dụng màng Chitosan trong bảo quản chả cá lóc chiên ở nhiệt độ thấp	Hồ Huyền Trân	02	4399 4400
8	Khảo sát quá trình lên men rượu vang từ dâu tằm ăn	Nguyễn Thị Chúc Linh	02	4401 4402
9	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng Yaourt trái cây đậu nành rau	Nguyễn Thị Ánh Tuyết	02	4403 4404
10	Khảo sát động học biến đổi hoạt chất chống oxy hóa trong quá trình sấy bột đậu nành nảy mầm	Đặng Ngọc Tố Loan	02	4405 4406
11	Khảo sát quy trình chế biến nước trà xanh – Thạch dừa	Nguyễn Thị Mộng Duy	02	4407 4408
12	Khảo sát ảnh hưởng của điều kiện bảo quản đến chất lượng bánh bao khoai lang tím	Nguyễn Thị Ngọc Hiếu	02	4409 4410
13	Khảo sát quy trình sản xuất và đánh	Đoàn Kim Ly	02	4411

	giá hiệu suất thu hồi sản phẩm cá tra fillet đông Block tại công ty TNHH Hùng Vương – Vĩnh Long			4412
14	Nghiên cứu chế biến rượu vang thanh long ruột đỏ có bổ sung khoai lang tím và nho	Đào Huệ Phương	02	4413 4414
15	Khảo sát ảnh hưởng của các phương pháp xử lý đến chất lượng nấm rơm tươi	Nguyễn Thị Duyên	02	4415 4416
16	Khảo sát ảnh hưởng của phụ gia và phương pháp bao gói đến chất lượng thịt heo tươi	Võ Ngọc Quyền	02	4417 4418
17	Nghiên cứu ảnh hưởng của enzyme Protease bổ sung đến sản phẩm mắm cá tra phi lê	Trần Thị Cẩm Tú	02	4419 4420
18	Chế biến sữa đậu nành nẩy mầm đóng chai tiệt trùng - Khảo sát động học biến đổi polyphenol và khả năng chống oxy hóa trong quá trình tiệt trùng	Phan Kim Phượng	02	4421 4422
19	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm khô cá thu Nhật (<i>Scomber Japonicus</i>)	Hồng Ngọc Bơ	02	4423 4424
20	Nghiên cứu chế biến sữa chua bổ sung thanh long ruột đỏ (<i>Hylocereus polyrhizus</i>)	Châu Thanh Bình	02	4425 4426
21	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm cá thu Nhật (<i>Scomber Japonicus</i>) xông khói	Đào Phước An	02	4427 4428
22	Khảo sát quy trình sản xuất cá tra fillet tại công ty cổ phần Nam Việt và khảo sát ảnh hưởng của Chitosan và pH đến quá trình thu hồi protein từ máu cá	Võ Thị Mai Lan	02	4429 4430
23	Khảo sát quy trình chế biến nước dừa có bổ sung thạch dừa	Phạm Thị Ngọc Bích	02	4431 4432
24	Khảo sát quy trình sản xuất cá tra fillet đông Block và nghiên cứu thu hồi protein từ máu cá tra bằng nhiệt độ và pH tại công ty cổ phần Nam Việt	Ngô Thảo Trang	02	4433 4434
25	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến màu sắc rượu vang thanh long ruột đỏ (<i>Hylocereus polyrhizus</i>)	Tăng Kiều Anh	02	4435 4436
26	Phân lập và khảo sát khả năng chịu muối của vi khuẩn Lactic trong sản phẩm mắm cá lóc	Lương Kim Phượng	02	4437 4438
27	Khảo sát quy trình sản xuất cá tra	Nguyễn Thị Cẩm Tú	02	4439

	fillet tại công ty cổ phần Nam Việt và khảo sát ảnh hưởng của Chitosan và pH đến quá trình thu hồi protein từ máu cá			4440
28	Khảo sát động học biến đổi thành phần lý hóa học và khả năng chống oxy hóa trong quá trình chiên chân không đậu nành nảy mầm	Lê Nhị Phương	02	4441 4442
29	Khảo sát quy trình chế biến sản phẩm đậu nành nảy mầm da cá chiên chân không	Lê Thị Lam	02	4443 4444
30	Khảo sát quy trình sản xuất cá tra fillet đông Block và nghiên cứu thu hồi protein từ máu cá tra bằng nhiệt độ và pH tại công ty cổ phần Nam Việt	Huỳnh Thị Bích Trân	02	4445 4446
31	Thủy phân protein từ phụ phẩm cá lóc bằng enzyme Alcalase	Bùi Bảo Ngọc	02	4447 4448
32	Khảo sát khả năng thủy phân protein trong đậu đỏ bằng enzyme Bromelain trích ly từ vỏ khóm	Nguyễn Thùy Giao Linh	02	4449 4450
33	Ảnh hưởng của nhiệt độ và thời gian rang đến chất lượng gạo mầm từ giống lúa IR50404	Phạm Minh Lục	02	4451 4452
34	Ảnh hưởng của phương pháp xử lý vách tế bào nấm men đến thu nhận β -Glucan từ bã men bia	Lâm Thị Tú Trinh	02	4453 4454
35	Nghiên cứu quy trình chế biến nước bưởi ép có phối chế gạo mầm	Nguyễn Thị Việt Trinh	02	4455 4456
36	Nghiên cứu khả năng thay thế trứng bằng đậu nành trong chế biến bánh ngọt	Võ Thị Cẩm Tiên	02	4457 4458
37	Khảo sát khả năng thủy phân protein trong đậu nành bằng enzyme Bromelain trích ly từ vỏ khóm	Ông Thị Kim Ngọc	02	4459 4460
38	Kiểm soát chất lượng hành tím (<i>Allium ascalonicum</i>) chế biến giảm thiểu	Nguyễn Thị Chúc Ly	02	4461 4462
39	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình chế biến kẹo dẻo thanh long ruột đỏ (<i>Hylocereus polyrhizus</i>) bổ sung chanh dây	Nguyễn Thùy My	02	4463 4464
40	Khảo sát ảnh hưởng của kích thước nguyên liệu và chế độ chiên chân không đến chất lượng chip khoai môn (<i>Colocasia esculenta</i> L. Schott)	Nguyễn Phước Tài	02	4465 4466
41	Khảo sát ảnh hưởng của kích thước	Lê Phan Hồng Sương	02	4467

	nguyên liệu và chế độ chiên đến chất lượng chip khoai môn chân không (Colocasia esculenta L. Schott)			4468
Tổng cộng			82	

Thư Viện, ngày 16 tháng 12 năm 2016