

ĐĂNG KÝ TÊN ĐỒ ÁN – BỘ MÔN DINH DƯỠNG & KHTP
(V/v hướng dẫn cho SV ĐHTP9)

Số TT	Tên đồ án	GV hướng dẫn	Ghi chú
1	Nghiên cứu chế biến viên gia vị tẩm ướp từ cao củ cải	TS. Nguyễn Thị Minh Nguyệt	
2	Tách chiết cao củ cải giàu Flavonoids và xác định hoạt tính kháng khuẩn		
3	Dùng hỗn hợp enzyme hỗ trợ cho quá trình trích ly flavonoid bằng hệ dung môi cồn: nước		
4	Nghiên cứu chế biến dung dịch khoáng có khả năng đông tụ protein đậu nành từ nước biển và ứng dụng trong sản xuất đậu phụ		
5	Trà chức năng từ lá sen	Th.S Huỳnh Nguyễn Quế Anh	
6	Nghiên cứu và ứng dụng sản xuất một số bột màu từ rau củ tự nhiên sử dụng trong chế biến thực phẩm		
7	Tách chiết Flavonoids từ hạt măng cầu ta và xác định hoạt tính kháng khuẩn	Th.S Nguyễn Thị Trang	
8	Tách chiết Flavonoids từ vỏ măng cầu và xác định hoạt tính kháng khuẩn		
9	Snack khoai lang tím		
10	Nghiên cứu thu nhận tinh dầu quế (cinnamon) , bước đầu khảo sát khả năng kháng nấm mốc và Ecoli.	Th.S Nguy Lê Hồng	
11	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến việc thu nhận acid béo dòng ω có trong dầu cám gạo bằng enzym <i>Rhizopus oryzae</i> và <i>Mucor miehei</i>		

12	Khảo sát các phương pháp thu nhận glycerol trong hỗn hợp dịch thủy phân từ đầu cám gạo.		
13	Đánh giá mức độ chống sẫm màu dịch chiết hà thủ ô và ứng dụng để bảo quản Frest cut xoài, dâu	Th.S Lê Phạm Tấn Quốc	
14	Đánh giá mức độ chống sẫm màu bột sáy phun hà thủ ô và ứng dụng để bảo quản Frest cut xoài, dâu		
15	Khảo sát khả năng kháng nấm của dịch chiết và kháng khuẩn của bột sáy phun hà thủ ô.	TS. Nguyễn Thị Diệu Hạnh	
16	Khảo sát khả năng kháng khuẩn của một số chất chống oxi hóa (Vit C, E, gallic, tannic) và một số phụ gia bảo quản (K sorbat, Na benzoate...)		
17	Lên men nguyên liệu củ cải nhằm cải thiện khả năng trích ly flavonoid giàu hoạt tính oxi hóa		
18	Ứng dụng dịch chiết hà thủ ô trong bảo quản thịt xay (bò, gà)	Th.S Lâm Khắc Kỳ	
19	Sản xuất trà hòa tan từ dịch chiết HTO		
20	Đánh giá hiệu quả đuổi muỗi của tinh dầu thô tách chiết từ Rosemary	ThS Phạm Hồng Hiếu	
21	Chế biến hành phi đóng gói		
22	Trích ly anthocyanin từ vỏ hành tím và ứng dụng làm bánh mì tím		
23	Trích ly quercetin từ vỏ hành tím và thử hoạt tính kháng khuẩn		

Ngày 3 tháng 6 năm 2016
Trưởng BM
(Đã ký)

TS. Nguyễn Thị Minh Nguyệt