

DANH SÁCH ĐỀ TÀI LUẬN VĂN TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC

Học kỳ: 1, năm học 2022-2023

Ngành CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN (TS376)/(TS501)

STT	Tên đề tài	Tên đề tài bằng tiếng Anh	GVHD (Học hàm/học vị, Họ và tên, số điện thoại, email)	Bộ môn phụ trách đề tài	TV tiếp nhận thông tin liên hệ
1	Nghiên cứu sản xuất bột đạm từ thịt cá lau kiếng (<i>Hypostomus plecostomus</i>) bằng phương pháp thủy phân enzyme	The study on the production of fish protein from suckermouth catfish (<i>Hypostomus plecostomus</i>) by enzyme hydrolysis method	PGS TS Lê Thị Minh Thủy	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
2	Nghiên cứu sản xuất đồ hộp tôm càng xanh (<i>Macrobrachium rosenbergii</i>) kho tàu	The study on the production of canned Giant river prawn with caramel	PGS TS Lê Thị Minh Thủy	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
3	Nghiên cứu sản xuất tôm càng xanh (<i>Macrobrachium rosenbergii</i>) xê bươm tằm gia vị xông khói ăn liền	The study on the production of smoked butterfly Giant river prawn with spice	PGS TS Lê Thị Minh Thủy	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
4	Nghiên cứu trích ly collagen thủy phân từ da cá lóc (<i>Channa striata</i>) bằng enzyme Alcalase	Research on the exreaction of hyrolysate collagen from snakehead fish skin by using Alcalase enzyme	PGS TS Lê Thị Minh Thủy	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
5	Nghiên cứu sản xuất bánh phồng từ cá mè vinh (<i>Barbonymus gonionotus</i>) bổ sung dịch chiết thanh long	The study on the production of fish cracker from silver barb with adding dragon fruit extract	PGS TS Lê Thị Minh Thủy	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
6	Nghiên cứu sản xuất trà túi lọc từ tảo xoắn (<i>Spirulina platensis</i>) bổ sung hương trái cây	Research on the production of tea bags from spirulina (<i>Spirulina platensis</i>) with added fruit flavor	PGS TS Lê Thị Minh Thủy	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
7	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ tiền xử lý loại lipid và phụ gia bổ sung trong sản xuất trà túi lọc từ rong câu chỉ vàng (<i>Gracilaria verrucosa</i>)	Research on the effect of pretreatment method for lipid removal and the addiction of food additives in the production of tea bags from Gracilaria verrucosa	PGS TS Lê Thị Minh Thủy	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
8	Nghiên cứu sản xuất canxi hòa tan từ xương cá thát lát còm (<i>Chitala chitala</i>) bằng phương pháp thủy phân enzyme alcalase	Research on the production of soluble calcium from knife fish bone (<i>Chitala chitala</i>) by using Alcalase enzyme	PGS TS Lê Thị Minh Thủy	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
9	Nghiên cứu sản xuất canxi hòa tan từ xương cá lóc (<i>Channa striata</i>) bằng enzyme Alcalase	Research on the production of soluble calcium from ksnakehead fish bone by using Alcalase enzyme	PGS TS Lê Thị Minh Thủy	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
10	Nghiên cứu sản xuất canxi hòa tan từ xương cá mè vinh (<i>Barbonymus gonionotus</i>) bằng enzyme Alcalase	Research on the production of soluble calcium from silver barb fish bone by using Alcalase enzyme	PGS TS Lê Thị Minh Thủy	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
11	Nghiên cứu trích ly collagen thủy phân từ da cá thát lát còm (<i>Chitala chitala</i>) bằng enzyme Alcalase	Research on the exreaction of hyrolysate collagen from knife fish skin (<i>Chitala chitala</i>) by using Alcalase enzyme	PGS TS Lê Thị Minh Thủy	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn

STT	Tên đề tài	Tên đề tài bằng tiếng Anh	GVHD (Học hàm/học vị, Họ và tên, số điện thoại, email)	Bộ môn phụ trách đề tài	TV tiếp nhận thông tin liên hệ
12	Nghiên cứu trích ly collagen thủy phân từ da cá rô phi (<i>Oreochromis niloticus</i>) bằng enzyme Alcalase	Research on the exreaction of hyrolysate collagen from tilapia fish skin by using Alcalase enzyme	PGS TS Lê Thị Minh Thủy	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
13	Nghiên cứu trích ly collagen thủy phân từ da cá tra (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) bằng enzyme Alcalase	Research on the exreaction of hyrolysate collagen from tra catfish skin by using Alcalase enzyme	PGS TS Lê Thị Minh Thủy	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
14	Nghiên cứu trích ly collagen thủy phân từ da cá hồi (<i>Salmo salar</i>) bằng enzyme Alcalase	Research on the exreaction of hyrolysate collagen from salmon fish skin by using Alcalase enzyme	PGS TS Lê Thị Minh Thủy	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
15	Nghiên cứu sản xuất nước ép khóm (<i>Ananas comosus L. Merr</i>), dâu tằm (<i>Morus spp</i>) và cà rốt (<i>Daucus carota</i>) bổ sung collagen từ da cá lóc (<i>Channa striata</i>)	The study on the production of canned fruit from pineapple (<i>Ananas comosus L. Merr</i>), mulbery (<i>Morus spp</i>) and carrot (<i>Daucus carota</i>) with the addiction of collagen from sneakehead fish skin (<i>Channa striata</i>)	PGS TS Lê Thị Minh Thủy	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
16	Nghiên cứu sử dụng màng bao chống oxy hóa và kháng khuẩn bảo quản sản phẩm tôm thẻ chân trắng lột PD (<i>Litopenaeus vannamei</i>) bảo quản lạnh	Research on the using antioxidative and antimicrobial for storing PD white legs shrimp (<i>Litopenaeus vannamei</i>) at cold condition.	PGS TS Lê Thị Minh Thủy	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
17	Khảo sát phân hạng và đánh giá thành phần khối lượng, thành phần dinh dưỡng tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vannamei</i>) nuôi ở khu vực Thạnh Phú tỉnh Bến Tre	The classification and evaluation of weight composition, nutritional composition of white legs shrimp (<i>Litopenaeus vannamei</i>) cultured in Thanh Phu area, Ben Tre province	PGS TS Lê Thị Minh Thủy	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
18	Chất lượng màu sắc tôm thẻ nuôi siêu thâm canh ở Đầm Doi, Cà Mau	Color of whiteleg shrimp in superintensive aquaculture in Dam Doi, Ca Mau	PGS. TS. Trần Minh Phú	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
19	Chất lượng màu sắc tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vanamei</i>) nuôi siêu thâm canh ở Phú Tân, Cà Mau	Color of whiteleg shrimp (<i>Litopenaeus vanamei</i>) in superintensive aquaculture in Phu Tan, Ca Mau	PGS. TS. Trần Minh Phú	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
20	Ảnh hưởng của cho ăn astaxanthin lên chất lượng tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vanamei</i>) trong quá trình bảo quản lạnh	Effect of feeding astaxanthin on quality of whiteleg shrimp (<i>Litopenaeus vanamei</i>) under cold storage	PGS. TS. Trần Minh Phú	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
21	Ảnh hưởng của kết hợp các loại phụ gia khác nhau đến chất lượng của miếng hamburger cá lóc từ cá tra (<i>Pangasianodon hypophthalmus Sauvage 1878</i>)	Effects of different combined additives on quality of striped catfish (<i>Pangasianodon hypophthalmus Sauvage 1878</i>) hamburger	PGS. TS. Trần Minh Phú	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
22	Ảnh hưởng của kết hợp các loại phụ gia khác nhau đến chất lượng của miếng buger tôm làm từ tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vannamei</i>) hamburger	Effects of different combined additives on quality of whiteleg shrimp (<i>Lipopenaeus vannamei</i>) hamburger	PGS. TS. Trần Minh Phú	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
23	Khảo sát và đánh giá chất lượng độ tươi của một số loại cá nước ngọt tại các chợ truyền thống ở TP Cần Thơ	Quality and freshness of freshwater fish trading in local market in Can Tho city	PGS. TS. Trần Minh Phú	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
24	Khảo sát và đánh giá chất lượng độ tươi của một số loại cá biển tại các chợ truyền thống ở TP Cần Thơ	Quality and freshness of marine fish trading in local market in Can Tho city	PGS. TS. Trần Minh Phú	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
25	Ảnh hưởng của dịch chiết cây xạ đen (<i>Ehretia asperula</i>) kết hợp màng bao chitosan đến chất lượng chả cá thát lác (<i>Notopterus notopterus</i>) trong điều kiện bảo quản lạnh	Effects of mixing Ehretia asperula extract combined with coating chitosan on quality of bronze featherback fish paste (<i>Notopterus notopterus</i>) under cold storage	PGS. TS. Trần Minh Phú	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn

STT	Tên đề tài	Tên đề tài bằng tiếng Anh	GVHD (Học hàm/học vị, Họ và tên, số điện thoại, email)	Bộ môn phụ trách đề tài	TV tiếp nhận thông tin liên hệ
26	Ảnh hưởng của dịch chiết cây xạ đen (<i>Ehretia asperula</i>) kết hợp màng bao chitosan đến chất lượng cá lóc phi lê (<i>Channa striata</i>) trong điều kiện bảo quản lạnh	Effects of mixing Ehretia asperula extract combined with coating chitosan on quality of snakehead fillet (<i>Channa striata</i>) under cold storage	PGS. TS. Trần Minh Phú	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
27	So sánh các phương pháp chiết tách chất béo trên các nền mẫu khác nhau	Comparision of lipid extraction methods on diferent matrixs	PGS. TS. Trần Minh Phú	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
28	Nghiên cứu phát triển sản phẩm mới từ tôm thẻ chân trắng tại nhà máy Minh Phú, Hậu Giang	Development of new added value products from whiteleg shrimp in Minh Phu processing company	PGS. TS. Trần Minh Phú	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
29	Khảo sát tình hình sử dụng kháng sinh trong nuôi tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vanamei</i>) thâm canh ở Cà Mau	Survey on antibiotic use in intensive whiteleg shrimp (<i>Litopenaeus vanamei</i>) culture in Ca Mau	PGS. TS. Trần Minh Phú	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
30	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm khô cá chạch (<i>Mastacembelus siamensis</i>) tẩm dịch chiết nghệ xà cừ (<i>Curcuma longa</i>)	Factors affecting the quality of dried peacock eel (<i>Mastacembelus siamensis</i>) products impregnated with <i>Curcuma longa</i> extract	PGS. TS. Trần Minh Phú	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
31	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm đồ hộp ếch (<i>Hoplobatrachus rugulosus</i>) sả nghệ	Factors affecting the quality of canned frog (<i>Hoplobatrachus rugulosus</i>) products with citronella and turmeric sauce	PGS. TS. Trần Minh Phú	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
32	Ảnh hưởng của chế độ sấy đến chất lượng cá lòng tong (<i>Rasbora sumatrana</i>) tẩm gia vị ăn liền	Effects of drying methods on quality of yellow rasbora (<i>Rasbora sumatrana</i>)	PGS. TS. Trần Minh Phú	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
33	Các yếu tố ảnh hưởng đến sản xuất bột gia vị từ con ruốc (<i>Acetes indicus</i>)	Factors effected on production of spices powder from <i>Acetes indicus</i>	PGS. TS. Trần Minh Phú	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
34	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm khô lươn (<i>Monopterus albus</i>) tẩm dịch chiết gấc	Factors affecting the quality of dried eel (<i>Monopterus albus</i>) products impregnated with gac extract	PGS. TS. Trần Minh Phú	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
35	Ảnh hưởng điều kiện tiền xử lý loại lipid và kích thước màng lọc đến chất lượng dịch đạm thủy phân từ đầu cá lóc (<i>Channa striata</i>)	Effect of pretreatment conditions on lipid removal and filter membrane size on the quality of hydrolyzed protein from snakehead fish (<i>Channa striata</i>)	ThS. Trương Thị Mộng Thu	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
36	Tối ưu hóa điều kiện thủy phân đầu cá thát lát (<i>Chitala chitala</i>) bằng alcalase	Optimization of hydrolysis conditions for head fish (<i>Chitala chitala</i>) by alcalase	ThS. Trương Thị Mộng Thu	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
37	Tối ưu hóa điều kiện thủy phân đầu cá tra (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) bằng alcalase	Optimization of hydrolysis conditions for catfish (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) head by alcalase	ThS. Trương Thị Mộng Thu	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
38	Nghiên cứu điều kiện thủy phân phụ phẩm cá thát lát (<i>Chitala chitala</i>) bằng protease khác nhau	Study on hydrolysis conditions of fish by-products knife fish (<i>Chitala chitala</i>) by different proteases	ThS. Trương Thị Mộng Thu	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
39	Nghiên cứu điều kiện thủy phân phụ phẩm cá tra (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) bằng protease khác nhau	Study on hydrolysis conditions of fish by-products catfish (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) by different proteases	ThS. Trương Thị Mộng Thu	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
40	Khảo sát phân hạng và đánh giá thành phần khối lượng, thành phần dinh dưỡng tôm sú (<i>Penaeus monodon</i>) nuôi ở khu vực Thạnh Phú tỉnh Bến Tre	The classification and evaluation of weight composition, nutritional composition of black tiger shrimp (<i>Penaeus monodon</i>) cultured in Thanh Phu area, Ben Tre province	ThS. Trương Thị Mộng Thu	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
41	Nghiên cứu điều kiện thủy phân đầu, xương và toàn bộ phụ phẩm cá tra (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) bằng alcalase	Study on hydrolysis conditions for head, bones and by-products of tra catfish (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) by alcalase	ThS. Trương Thị Mộng Thu	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn

STT	Tên đề tài	Tên đề tài bằng tiếng Anh	GVHD (Học hàm/học vị, Họ và tên, số điện thoại, email)	Bộ môn phụ trách đề tài	TV tiếp nhận thông tin liên hệ
42	Ảnh hưởng của điều kiện thủy phân và tỷ lệ dịch chiết lá cẩm đến chất lượng bánh phồng mực (<i>Teuthida</i>)	The effect of hydrolysis conditions and ratio of Camellia leaf extract on the quality of squid (<i>Teuthida</i>) cracker	ThS. Trương Thị Mộng Thu	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
43	Nghiên cứu ảnh hưởng của điều kiện tiền xử lý và sấy tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vannamei</i>) đến chất lượng bột rắc cơm tôm	Study on the effect of pre-treatment and drying conditions of white leg shrimp (<i>Litopenaeus vannamei</i>) on the quality of shrimp rice sprinkles	ThS. Trương Thị Mộng Thu	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
44	Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ sấy hến (<i>Corbiculidae</i>) và tỷ lệ bột đạm thủy phân từ đầu cá lóc (<i>Chana striata</i>) đến chất lượng bột canh hến rong biển	Study on the effect of drying temperature of mussels (<i>Corbiculidae</i>) and the rate of hydrolyzed protein powder from snakehead fish (<i>Chana striata</i>) on the quality of seaweed mussel soup	ThS. Trương Thị Mộng Thu	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
45	Nghiên cứu ứng dụng bột đạm thủy phân từ thịt cá điêu hồng (<i>Oreochromis sp.</i>) sản xuất bột ăn dặm cá	Study on application of hydrolyzed protein powder from red tilapia (<i>Oreochromis sp.</i>) meat to produce fish rice powder	ThS. Trương Thị Mộng Thu	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
46	Ảnh hưởng của loại dung môi và điều kiện thủy phân đầu cá lóc (<i>Channa triata</i>) đến chất lượng dịch đậm	Effect of solvent type and hydrolysis conditions of snakehead fish (<i>Channa triata</i>) head on protein quality	ThS. Trương Thị Mộng Thu	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
47	Nghiên cứu chiết tách và thu hồi chất béo từ phụ phẩm cá tra bằng isopropanol và hexane	Study on extraction and fat recovery from tra catfish by-products by isopropanol and hexane	ThS. Nguyễn Đỗ Quỳnh	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
48	Nghiên cứu chiết tách và thu hồi chất béo từ phụ phẩm cá tra (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) bằng ethanol và hexane	Study on extraction and fat recovery from tra catfish (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) by-products by ethanol và hexane	ThS. Nguyễn Đỗ Quỳnh	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
49	Nghiên cứu ứng dụng chất béo từ phụ phẩm cá tra (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) để sản xuất sản phẩm giá trị gia tăng kamaboko từ chất nền surimi	Study on the application of fat from tra catfish (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) by-products to produce value-added products kamaboko from surimi	ThS. Nguyễn Đỗ Quỳnh	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
50	Nghiên cứu ứng dụng chất béo từ phụ phẩm cá tra (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) để sản xuất sản phẩm giá trị gia tăng thanh cua từ chất nền surimi	Study on the application of fat from tra catfish (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) by-products to produce value-added products crab sticks from surimi	ThS. Nguyễn Đỗ Quỳnh	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
51	Nghiên cứu ứng dụng bột matcha (<i>Camellia Sinensis</i>) để sản xuất sản phẩm giá trị gia tăng kamaboko từ chất nền surimi	Study on application of matcha powder (<i>Camellia Sinensis</i>) to produce value added products kamaboko from surimi	ThS. Nguyễn Đỗ Quỳnh	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
52	Nghiên cứu ứng dụng lòng trắng trứng, sorbitol để sản xuất sản phẩm giá trị gia tăng thanh cua từ chất nền surimi	Study on the application of white egg, sorbitol to produce value-added products crab sticks from surimi	ThS. Nguyễn Đỗ Quỳnh	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
53	Nghiên cứu quy trình sản xuất sản phẩm rong biển (<i>Caulerpa lentillifera</i>) tẩm gia vị bằng sấy nhiệt	Research on production of spices algae (<i>Caulerpa lentillifera</i>) by drying.	Ts. Vương Thanh Tùng	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
54	Nghiên cứu quy trình sản xuất sản phẩm rong biển (<i>Caulerpa lentillifera</i>) tẩm gia vị bằng sấy hồng ngoại.	Research on production of spices algae (<i>Caulerpa lentillifera</i>) by infrared drying.	Ts. Vương Thanh Tùng	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
55	Nghiên cứu quy trình sản xuất sấy vi sóng tẩm gia vị từ rong biển (<i>Caulerpa lentillifera</i>)	Research on production of spices algae (<i>Caulerpa lentillifera</i>) by microwave drying.	Ts. Vương Thanh Tùng	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn

STT	Tên đề tài	Tên đề tài bằng tiếng Anh	GVHD (Học hàm/học vị, Họ và tên, số điện thoại, email)	Bộ môn phụ trách đề tài	TV tiếp nhận thông tin liên hệ
56	Nghiên cứu quy trình sản xuất nước rong biển (<i>Caulerpa lentillifera</i>) và hương thảo (<i>Rosmarinus officinalis</i>).	Research on production of beverage from algae (<i>Caulerpa lentillifera</i>) and herbal flavor (<i>Rosmarinus officinalis</i>).	Ts. Vương Thanh Tùng	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
57	Nghiên cứu quy trình sản xuất snack từ rong nâu (<i>Sargassum Polycystum</i>)	Research on production of snack from algae (<i>Sargassum Polycystum</i>)	Ts. Vương Thanh Tùng	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
58	Nghiên cứu quy trình sản xuất bánh phồng bổ sung rong biển (<i>Caulerpa lentillifera</i>) và bột đậu xanh (<i>Vigna radiata</i>)	Research on production of prawn crackers adding algae (<i>Caulerpa lentillifera</i>) and mung bean flour (<i>Vigna radiata</i>)	Ts. Vương Thanh Tùng	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
59	Nghiên cứu quy trình sản xuất sản phẩm cá rô phi (<i>Oreochromis sp</i>) tẩm gia vị bằng Phương Pháp Sấy hồng ngoại và so sánh với sấy nhiệt.	Research on production of Tilapia (<i>Oreochromis sp</i>) spices by infrared drying and compare with heat drying	Ts. Vương Thanh Tùng	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
60	Nghiên cứu quy trình sản xuất sản phẩm cá rô phi (<i>Oreochromis sp</i>) bằng phương pháp sấy vi sóng và so sánh với sấy nhiệt.	Research on production of Tilapia (<i>Oreochromis sp</i>) spices by microwave drying and compare with heat drying	Ts. Vương Thanh Tùng	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
61	So sánh sự tác động cao chiết gấc (<i>Momordica cochinchinensis</i>) và cao chiết lá dứa (<i>Pandanus amaryllifolius</i>) đến chất lượng chả cá cá tra (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>).	Comparison of effects sweet gourd (<i>Momordica cochinchinensis</i>) and pandan (<i>Pandanus amaryllifolius</i>) leaves extract on quality of grilled chopped shutchi catfish (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>)	Ts. Vương Thanh Tùng	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
62	Ứng dụng enzym pectinase trong sản xuất nước đóng chai rong nho (<i>Caulerpa Lentillera</i>)	Application of enzym pectinase in beverage from <i>Caulerpa Lentillera</i>	Ts. Vương Thanh Tùng	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
63	Khảo sát phụ gia bảo quản Cá rô phi (<i>Oreochromis sp</i>) tẩm gia vị ở độ ẩm cao.	Effects of food additive to Tilapia (<i>Oreochromis sp</i>) spices in high humidity.	Ts. Vương Thanh Tùng	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
64	Khảo sát phụ gia bảo quản cá tra (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) tẩm gia vị ở độ ẩm cao.	Effects of food additive to shutchi catfish (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) spices in high humidity.	Ts. Vương Thanh Tùng	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
65	Khảo sát phụ gia bảo quản mực nang (<i>Sepiida Cephalopoda</i>) tẩm gia vị ở độ ẩm cao.	Effects of food additive on cuttlefish (<i>Sepiida Cephalopoda</i>) spices in high humidity.	Ts. Vương Thanh Tùng	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
66	Khả năng chế biến lập xương từ paste tôm sú (<i>Penaeus monodon</i>) thứ phẩm.	Research on production of sausage from reject shrimp (<i>Penaeus monodon</i>)	Ts. Vương Thanh Tùng	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
67	Ảnh hưởng của cao chiết hành (<i>Allium cepa</i>) đến khả năng bảo quản lạnh fillet cá rô phi (<i>Oreochromis sp.</i>)	Effect of ginger (<i>Zingiber officinale</i>) extract on the cold preservation of Tilapia (<i>Oreochromis sp.</i>) fillet.	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
68	Ảnh hưởng của phương pháp rửa muối natri clorua đến chất lượng surimi từ cá rô phi (<i>Oreochromis sp.</i>)	Effect of the methods of washing process with NaCl solution on the quality of surimi from Tilapia (<i>Oreochromis sp.</i>)	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
69	Ảnh hưởng các yếu tố công nghệ đến chất lượng và khả năng bảo quản lập xương tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vannamei</i>) ăn liền	Effects of technical factors on quality and storage stability of instant shrimp (<i>Litopenaeus vannamei</i>) sausage	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
70	Ảnh hưởng của hàm lượng muối Natri clorua đến quá trình thủy phân dịch đậm ruốc	Effect of sodium chloride content on protein hydrolysis from Herring (<i>Sardinella gibbosa</i>)	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn

STT	Tên đề tài	Tên đề tài bằng tiếng Anh	GVHD (Học hàm/học vị, Họ và tên, số điện thoại, email)	Bộ môn phụ trách đề tài	TV tiếp nhận thông tin liên hệ
71	Ảnh hưởng các yếu tố kỹ thuật đến quá trình chiết tách gelatin từ da cá rô phi (<i>Oreochromis sp.</i>)	Effects of technical factors on the extraction process of gelatin from Tilapia (<i>Oreochromis sp.</i>) skin	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
72	Ảnh hưởng các yếu tố kỹ thuật đến chất lượng bột khoáng giàu canxi từ phụ phẩm cá rô phi (<i>Oreochromis sp.</i>)	Effects of technical factors on the quality of mineral powder comprising high-calcium content from Tilapia (<i>Oreochromis sp.</i>) by-products	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
73	Ảnh hưởng của Bromelain đến chất lượng tôm thẻ chân trắng (<i>L. vannamei</i>) chua trong công đoạn chế biến và bảo quản	Effect of Bromelain on the quality of fermented white leg shrimp (<i>L. vannamei</i>) and study on quality changes of product during storage	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
74	Ảnh hưởng của bột hành đến chất lượng và khả năng bảo quản xúc xích cá nheo Mỹ (<i>Ictalurus punctatus</i>)	Effects of onion powder on Channel catfish (<i>Ictalurus punctatus</i>) sausage quality and storage stability	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
75	Ảnh hưởng của surimi cá tra và bột hành (<i>Allium cepa</i>) đến chất lượng và khả năng bảo quản chả cá thu (<i>Scomber australasicus</i>)	Effects of striped catfish (<i>P. hypophthalmus</i>) surimi and onion (<i>Allium cepa</i>) powder on quality and storage stability of fish ball from mackerel (<i>Scomber australasicus</i>)	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
76	Ảnh hưởng của bột hành (<i>Allium cepa</i>) đến chất lượng và khả năng bảo quản khô tôm sọt từ surimi cá tra (<i>P. hypophthalmus</i>)	Effect of onion (<i>Allium cepa</i>) powder on quality and storage stability of dried shrimp sticks from striped catfish (<i>P. hypophthalmus</i>) surimi	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
77	Ảnh hưởng yếu tố công nghệ quá trình chiết tách đến chất lượng gelatin từ vây cá rô phi (<i>Oreochromis sp.</i>)	Effects of technical factors of extraction process on quality of gelatin from Tilapia (<i>Oreochromis sp.</i>) scale	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
78	Ảnh hưởng của bột hành (<i>Allium cepa</i>) đến chất lượng và khả năng bảo quản chả cá nheo Mỹ (<i>Ictalurus punctatus</i>)	Effect of onion (<i>Allium cepa</i>) powder on quality and storage stability of fish ball from Channel catfish (<i>Ictalurus punctatus</i>)	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
79	Ảnh hưởng của các yếu tố kỹ thuật đến chất lượng khô tôm sọt từ surimi cá tra (<i>P. hypophthalmus</i>)	Effect of technical factors on the quality of dried shrimp sticks from striped catfish (<i>P. hypophthalmus</i>) surimi	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
80	Ảnh hưởng của các yếu tố kỹ thuật đến chất lượng khô mực sọt từ surimi cá tra (<i>P. hypophthalmus</i>)	Effect of technical factors on the quality of dried squid sticks from striped catfish (<i>P. hypophthalmus</i>) surimi	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
81	Ảnh hưởng của tinh dầu lá chanh (<i>Citrus aurantifolia</i>) đến khả năng chống oxy hóa dầu cá	Antioxidative capacity of lemon (<i>Citrus aurantifolia</i>) leaf oil on fish oil preservation	TS. Nguyễn Lê Anh Đào	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
82	Ảnh hưởng của tinh dầu quế (<i>Cinnamomum loureirii</i>) đến khả năng chống oxy hóa dầu cá	Antioxidative capacity of <i>Cinnamomum loureirii</i> oil on fish oil preservation	TS. Nguyễn Lê Anh Đào	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
83	Nghiên cứu sử dụng chất chiết gừng (<i>Zingiber officinale</i>) kết hợp gelatin trong bảo quản lạnh chả cá điêu hồng (<i>Oreochromis sp.</i>)	Use of ginger (<i>Zingiber officinale</i>) extract incorporated gelatin in fish balls from red tilapia (<i>Oreochromis sp.</i>) during chill storage	TS. Nguyễn Lê Anh Đào	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn

STT	Tên đề tài	Tên đề tài bằng tiếng Anh	GVHD (Học hàm/học vị, Họ và tên, số điện thoại, email)	Bộ môn phụ trách đề tài	TV tiếp nhận thông tin liên hệ
84	Ảnh hưởng của chất chiết gừng (<i>Zingiber officinale</i>) đến khả năng bảo quản lạnh cá tra (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) cắt khúc	Effect of ginger (<i>Zingiber officinale</i>) extract on the quality changes of striped catfish (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) chunks during chill storage	TS. Nguyễn Lê Anh Đào	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
85	Ảnh hưởng của chất chiết lá bạc hà (<i>Mentha arvensis</i>) đến khả năng bảo quản lạnh cá basa (<i>Pangasius bocourti</i>) cắt khúc	Effect of <i>Mentha arvensis</i> extract on the quality changes of basa fish (<i>Pangasius bocourti</i>) chunks during chill storage	TS. Nguyễn Lê Anh Đào	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
86	Ảnh hưởng của chất chiết sả (<i>Cymbopogon citratus</i>) đến khả năng bảo quản lạnh cá lóc (<i>Channa striata</i>) cắt khúc	Effect of lemon grass (<i>Cymbopogon citratus</i>) extract on the quality changes of snakehead fish (<i>Channa striata</i>) chunks during chill storage	TS. Nguyễn Lê Anh Đào	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
87	Nghiên cứu sử dụng tinh dầu lá chanh (<i>Citrus aurantifolia</i>) kết hợp chitosan trong bảo quản lạnh cá tra (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) phi lê	Use of lemon (<i>Citrus aurantifolia</i>) leaf oil incorporated chitosan in striped catfish (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) fillets during chill storage	TS. Nguyễn Lê Anh Đào	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
88	Nghiên cứu sử dụng tinh dầu bạc hà (<i>Mentha arvensis</i>) kết hợp chitosan trong bảo quản lạnh cá lóc (<i>Channa striata</i>) phi lê	Use of <i>Mentha arvensis</i> oil incorporated chitosan in snakehead fish (<i>Channa striata</i>) fillets during chill storage	TS. Nguyễn Lê Anh Đào	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
89	Nghiên cứu sử dụng tinh dầu quế (<i>Cinnamomum loureiroi</i>) kết hợp chitosan trong bảo quản lạnh chả cá điêu hồng (<i>Oreochromis</i> sp.)	Use of <i>Cinnamomum loureiroi</i> oil incorporated chitosan in fish balls from red tilapia (<i>Oreochromis</i> sp.) during chill storage	TS. Nguyễn Lê Anh Đào	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
90	Nghiên cứu sử dụng chiết xuất lá bạc hà (<i>Mentha arvensis</i>) và vỏ cam (<i>Citrus reticulata x maxima</i>) trong bảo quản cá lóc (<i>Channa striata</i>) phi lê	Use of <i>Mentha arvensis</i> leaf and king mandarin (<i>Citrus reticulata x maxima</i>) peel extracts in snakehead fish (<i>Channa striata</i>) fillets during chill storage	TS. Nguyễn Lê Anh Đào	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
91	Ảnh hưởng của chiết xuất cây húng lủi (<i>Mentha crispa</i>) kết hợp chitosan trong bảo quản lạnh chả cá tra (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>)	Effect of <i>Mentha crispa</i> extract incorporated chitosan on the quality changes of fish balls from striped catfish (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) during cold storage	TS. Nguyễn Lê Anh Đào	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn

STT	Tên đề tài	Tên đề tài bằng tiếng Anh	GVHD (Học hàm/học vị, Họ và tên, số điện thoại, email)	Bộ môn phụ trách đề tài	TV tiếp nhận thông tin liên hệ
92	Ảnh hưởng của chiết xuất cây húng chanh (<i>Plectranthus amboinicus</i>) kết hợp chitosan trong bảo quản lạnh chả cá basa (<i>Pangasius bocourti</i>)	Effect of <i>Plectranthus amboinicus</i> extract incorporated chitosan on the quality changes of fish balls from basa fish (<i>Pangasius bocourti</i>) during cold storage	Ts. Nguyễn Lê Anh Đào	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
93	Sử dụng dịch chiết hoa artiso đỏ (<i>Hibiscus sabdariffa</i>) trong sản xuất chả cá rô phi (<i>Oreochromis niloticus</i>)	Application of roselle flower (<i>Hibiscus sabdariffa</i>) extract on tilapia (<i>Oreochromis niloticus</i>) paste production	Ts. Nguyễn Quốc Thịnh	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
94	Nghiên cứu các yếu tố công nghệ trong sản xuất và bảo quản khô cá chạch (<i>Mastacembelus favus</i>) một nắng tằm gia vị	Study on technological parameters in tire track eel (<i>Mastacembelus favus</i>) spiced semi dried production and reservation	Ts. Nguyễn Quốc Thịnh	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
95	Tối ưu hoá phương pháp phân tích astaxanthin sử dụng hệ thống sắc ký lỏng khối phổ với đầu dò UV	Method Optimization in Astaxanthin analysis using HPLC with UV detector	Ts. Nguyễn Quốc Thịnh	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
96	Tình hình sử dụng thuốc và hoá chất trên tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vannamei</i>) nuôi thâm canh ở Sóc Trăng và Bạc Liêu	Drug and chemical use situation in white leg shrimp (<i>Litopenaeus vannamei</i>) intensive culture in Soc Trang and Bac Lieu Provinces	Ts. Nguyễn Quốc Thịnh	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
97	Xác định nồng độ và thời gian tồn lưu kháng sinh Florfenicol trên tôm thẻ chân trắng nuôi (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	Residue and depletion of Florphenicol in white leg shrimp (<i>Litopenaeus vannamei</i>) growth-out culture	Ts. Nguyễn Quốc Thịnh	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
98	Xác định nồng độ và thời gian tồn lưu kháng sinh Doxycyclin trên tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vannamei</i>) nuôi thương phẩm	Residue and depletion of Doxycyclin in white leg shrimp (<i>Litopenaeus vannamei</i>) growth-out culture	Ts. Nguyễn Quốc Thịnh	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
99	Xác định hàm lượng astaxanthin trong vỏ tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vannamei</i>) sau khi cho ăn thức ăn có chứa astaxanthin	Evaluation astaxanthin content in white leg shrimp (<i>Litopenaeus vannamei</i>) shell after feeding with astaxanthin added feed	Ts. Nguyễn Quốc Thịnh	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
100	Khảo sát tương quan về màu sắc và hàm lượng astaxanthin có trong vỏ tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	Assessment of color and astaxanthin content relationship in white leg shrimp (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	Ts. Nguyễn Quốc Thịnh	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn

STT	Tên đề tài	Tên đề tài bằng tiếng Anh	GVHD (Học hàm/học vị, Họ và tên, số điện thoại, email)	Bộ môn phụ trách đề tài	TV tiếp nhận thông tin liên hệ
101	Nghiên cứu sự giảm màu sắc của tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vannamei</i>) sau khi kết thúc quá trình cho ăn thức ăn có chứa astaxanthin	Assessment of color decrease in white leg shrimp (<i>Litopenaeus vannamei</i>) after astaxanthin therapeutic	Ts. Nguyễn Quốc Thịnh	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
102	Sử dụng dịch chiết hành baro (<i>Allium ampeloprasum</i> var. Porrum) trong bảo quản lạnh tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	Application of baro onion (<i>Allium ampeloprasum</i> var. Porrum) extract in white leg shrimp (<i>Litopenaeus vannamei</i>) cold storage	Ts. Nguyễn Quốc Thịnh	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
103	Ảnh hưởng của dịch chiết gấc (<i>Momordica cochinchinensis</i>) lên chất lượng chà bông cá lóc (<i>Channa striata</i>)	Effect of gac (<i>Momordica cochinchinensis</i>) extract in snakehead (<i>Channa striata</i>) floss production	Ts. Nguyễn Quốc Thịnh	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
104	Sử dụng dịch chiết sả trong sản xuất chà bông tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	Application of lemon grass extract in white leg shrimp (<i>Litopenaeus vannamei</i>) floss production	Ts. Nguyễn Quốc Thịnh	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
105	Nghiên cứu các yếu tố công nghệ trong chiết tách collagen từ da ếch đồng (<i>Hoplobatrachus rugulosus</i>)	Study on technological parameters in collagen extraction from frog (<i>Hoplobatrachus rugulosus</i>)	Ts. Nguyễn Quốc Thịnh	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
106	So sánh hoạt tính chống oxy hoá của lá quế (<i>Ocimum basilicum</i>), lá bạc hà (<i>Mentha arvensis</i>) và lá tía tô (<i>Perilla frutescens</i>) và ứng dụng trong bảo quản dầu cá	Antioxidant comparison of basil (<i>Ocimum basilicum</i>), mintha (<i>Mentha arvensis</i>) and perilla (<i>Perilla frutescens</i>) and application in fish oil reservation	Ts. Nguyễn Quốc Thịnh	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn

Tổng số 106 đề tài

Cần Thơ, ngày 08 tháng 7 năm 2022

TRƯỞNG KHOA

Vũ Ngọc Út