

LỊCH BẢO VỆ LUẬN VĂN TỐT NGHIỆP

HỌC KỲ: 2, Năm học 2023-2024

Sáng ngày 14/05/2024_Phòng 104A/TTS

STT	Mã số SV	Họ và tên	Mã lớp chuyên ngành	Mã số học phần	Ngành học của SV	Tên đề tài sau BV đề cương	Tên đề tài bằng tiếng Anh sau BV đề cương	GVHD (Học hàm/học vị)	Thành viên HD	Thời gian
1	B2011506	Lê Thị Bích Trâm	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Khảo sát ảnh hưởng của tỷ lệ phối trộn và chế độ bảo quản đến chất lượng sản phẩm chả bông phở mai và chả bông rong biển từ thịt cá ngừ đại dương (<i>Thunnus albacares</i>)	Survey on the effect of mixing ratio and preservation on the quality of floss with cheese and floss with seaweed from tuna meat (<i>Thunnus albacares</i>)	PGS-TS Lê Thị Minh Thủy	TS. Nguyễn Thị Kim Hà PGS.TS. Trần Minh Phú PGS.TS. Lê Thị Minh Thủy	7:30 - 8:00
2	B2011494	Võ Thị Diễm Thúy	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Nghiên cứu ảnh hưởng của các điều kiện chế biến và chế độ bảo quản đến chất lượng sản phẩm chả bông cá ngừ đại dương (<i>Thunnus albacares</i>)	Research on the effect of processing conditions and preservation on the quality of tuna floss (<i>Thunnus albacares</i>)	PGS-TS Lê Thị Minh Thủy	TS. Nguyễn Thị Kim Hà TS. Nguyễn Lê Anh Đào PGS.TS. Lê Thị Minh Thủy	8:00-8:30
3	B2011511	Huỳnh Thị Cẩm Tú	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Đánh giá chất lượng khô cá biển tại các chợ truyền thống Thành phố Cần Thơ	Quality assessment of dried fish products in traditional markets in Can Tho city	PGS.TS Trần Minh Phú	TS. Huỳnh Văn Hiền ThS. Trương Thị Mộng Thu PGS.TS Trần Minh Phú	8:30-9:00
4	B2011503	Bùi Bích Trâm	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng quá trình chế biến đến dịch trích đậm đặc từ cua đồng (<i>Somanniathelphusa spp.</i>)	Influence of processing to concentrated extract from freshwater crab (<i>Somanniathelphusa spp.</i>)	Ts. Vương Thanh Tùng	PGS.TS. Trần Thị Tuyết Hoa Ts. Nguyễn Thị Như Hạ Ts. Vương Thanh Tùng	9:30-10:00
5	B2011505	Lê Thị Huyền Trân	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng quá trình chế biến đến bán sản phẩm paste cua đồng (<i>Somanniathelphusa spp.</i>)	Influence of processing to paste from fresh water crab (<i>Somanniathelphusa spp.</i>)	Ts. Vương Thanh Tùng	PGS-TS. Lê Thị Minh Thủy Ts. Trần Nguyễn Duy Khoa Ts. Vương Thanh Tùng	10:00-10:30
6	B2011496	Huỳnh Thị Anh Thư	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng hoạt động nước của gạch cua đồng (<i>Somanniathelphusa spp.</i>) trong quá trình sấy nhiệt và trong quá trình bảo quản sản phẩm	Influence of water activity of crab roe (<i>Somanniathelphusa spp.</i>) in drying and preserving	Ts. Vương Thanh Tùng	Ts. Trần Nguyễn Duy Khoa PGS.TS. Lê Thị Minh Thủy Ts. Vương Thanh Tùng	10:30-11:00
7	B2011519	Cao Thị Mỹ Anh	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng hoạt động nước của gạch cua đồng (<i>Somanniathelphusa spp.</i>) trong quá trình sấy đông khô và trong quá trình bảo quản sản phẩm	Influence of water activity of freshwater crab roe (<i>Somanniathelphusa spp.</i>) in freeze drying and preserving	Ts. Vương Thanh Tùng	Ts. Trần Nguyễn Duy Khoa PGS.TS. Lê Thị Minh Thủy Ts. Vương Thanh Tùng	11:00-11:30

Sáng ngày 14/05/2024_Phòng 104B/TTS

STT	Mã số SV	Họ và tên	Mã lớp chuyên ngành	Mã số học phần	Ngành học của SV	Tên đề tài sau BV đề cương	Tên đề tài bằng tiếng Anh sau BV đề cương	GVHD (Học hàm/học vị)	Thành viên HD	Thời gian
1	B2011461	Nguyễn Thanh Loan	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng của việc sử dụng astaxanthin kết hợp màng bao chitosan trong bảo quản lạnh khô cá trê vàng (<i>Clarias macrocephalus</i>)	Application of astaxanthin in combination with chitosan coating in cold storage of Clarias catfish (<i>Clarias macrocephalus</i>)	PGS.TS Trần Minh Phú	PGS.TS. Dương Thúy Yên Ts. Nguyễn Thị Như Hạ PGS.TS Trần Minh Phú	7:30 - 8:00
2	B2011454	Võ Đặng Mỹ Huyền	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Sử dụng astaxanthin kết hợp màng bao chitosan trong bảo quản lạnh khô cá lóc (<i>Channa striata</i>)	Application of astaxanthin in combination with chitosan coating in cold storage of snakehead (<i>Channa striata</i>)	PGS.TS Trần Minh Phú	PGS.TS. Bùi Minh Tâm Ts. Nguyễn Thị Như Hạ PGS.TS Trần Minh Phú	8:00-8:30
3	B2011493	Lê Thị Kim Thoa	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Khảo sát thành phần khối lượng, đánh giá chất lượng thịt cá tra chịu mặn (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) và đánh giá hiệu quả thu hồi protein ở các nồng độ muối khác nhau	Survey the mass composition, evaluate the meat quality of salt-tolerant catfish (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) and evaluate the protein recovery efficiency at different salt concentrations.	ThS. Nguyễn Đỗ Quỳnh	GS.TS Trần Thị Thanh Hiền PGS.TS Trần Minh Phú ThS. Nguyễn Đỗ Quỳnh	8:30-9:00
4	B2003491	Lê Triệu Vĩ	TS2082A2	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Nghiên cứu dịch chiết xạ đen (<i>Celastrus hindsii</i>) và kết hợp màng bao Chitosan đến chất lượng tôm càng xanh bảo quản lạnh	Effects of <i>Celastrus hindsii</i> extract and chitosan coating on quality of freshwater prawn (<i>Macrobrachium rosenbergii</i>) under cold storage	PGS.TS Trần Minh Phú	PGS.TS. Lam Mỹ Lan TS. Nguyễn Quốc Thịnh PGS.TS Trần Minh Phú	9:30-10:00

STT	Mã số SV	Họ và tên	Mã lớp chuyên ngành	Mã số học phần	Ngành học của SV	Tên đề tài sau BV đề cương	Tên đề tài bằng tiếng Anh sau BV đề cương	GVHD (Học hàm/học vị)	Thành viên HD	Thời gian
5	B2011535	Trương Thị Thanh Hoa	TS2082A2	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Nghiên cứu ảnh hưởng của điều kiện chế biến và bảo quản đến chất lượng sản phẩm đồ hộp tôm càng xanh (<i>Macrobrachium rosenbergii</i>) sốt Tomyum	Research on the effects of processing conditions and storage on the quality of canned product from giant freshwater prawn (<i>Macrobrachium rosenbergii</i>) products with tomyum sauce	PGS-TS Lê Thị Minh Thủy	PGS.TS. Lê Thị Minh Thủy TS. Nguyễn Thị Như Hạ PGS.TS. Lam Mỹ Lan	10:00-10:30
6	B2011501	Nguyễn Thị Kim Tiền	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng ốc bươu (<i>Pila polita</i>) xông khói	Factors impact on quality of smoked snail (<i>Pila polita</i>)	PGS.TS Trần Minh Phú	PGS.TS. Ngô Thị Thu Thảo PGS-TS Lê Thị Minh Thủy PGS.TS Trần Minh Phú	10:30-11:00
7	B2003381	Nguyễn Thị Huỳnh Như	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng của bổ sung phụ gia trong chế biến chà cá mối (<i>Saurida umeyoshii</i>)	Impact of additives on quality of lizardfish (<i>Saurida umeyoshii</i>) paste	PGS.TS Trần Minh Phú	PGS.TS. Nguyễn Thanh Long TS. Nguyễn Quốc Thịnh PGS.TS Trần Minh Phú	11:00-11:30
Chiều ngày 14/05/2024 Phòng 104A/TTS										
1	B2011475	Nguyễn Tuyết Nhi	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Nghiên cứu ứng dụng dịch chiết xuất từ riêng (<i>Alpinia officinarum</i>) trong bảo quản cá tra (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) phi lê	Application of galangal (<i>Alpinia officinarum</i>) extract on striped catfish (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) fillet cold preservation	TS. Nguyễn Quốc	GS.TS. Đỗ Thị Thanh Hương Ts. Nguyễn Thị Như Hạ TS. Nguyễn Quốc Thịnh	13:30-14:00
2	B2011481	Nguyễn Cẩm Pha	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Nghiên cứu ứng dụng cao chiết rau răm (<i>Persicaria odorata</i>) đến chất lượng chà cá tra (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) trong điều kiện bảo quản lạnh	Study on utilization of <i>Persicaria odorata</i> extract in striped catfish (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) paste production	TS. Nguyễn Quốc	GS.TS. Đỗ Thị Thanh Hương PGS-TS Lê Thị Minh Thủy TS. Nguyễn Quốc Thịnh	14:00-14:30
3	B2011519	Nguyễn Đức Tài	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Các yếu tố trong quá trình rã đông ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm cá tra fillet (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) đông lạnh	Effects of thawing to frozen striped catfish (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) quality product	Ts. Vương Thanh T	GS-TS. Đỗ Thị Thanh Hương PGS-TS. Trần Minh Phú Ts. Vương Thanh Tùng	14:30-15:00
4	B2011472	Hồ Đình Yến Nhân	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng của bổ sung phụ gia trong chế biến chà cá cam	Impact of additives on quality of greater amberjack (<i>Seriola dumerili</i>) paste	PGS.TS Trần Minh Phú	PGS.TS. Lý Văn Khánh TS. Nguyễn Lê Anh Đào PGS.TS Trần Minh Phú	15:30-16:00
5	B2011545	Âu Tấn Lộc	TS2082A2	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Nghiên cứu ảnh hưởng điều kiện chế biến và bảo quản đến chất lượng sản phẩm Lạp xưởng tươi từ tôm thẻ (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	Research on the effect of processing and storage conditions on the quality of fresh sausage from white legs shrimp (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	PGS-TS Lê Thị Minh Thủy	PGS.TS. Lê Thị Minh Thủy TS. Nguyễn Thị Như Hạ PGS.TS. Lý Văn Khánh	16:00-16:30
6	B2011573	Huỳnh Thị Thu Thảo	TS2082A2	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ứng dụng kỹ thuật rào cản trong chế biến khô tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vannamei</i>) xê bươm	Application of hurdle technology in processing dried butterfly shrimp (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	ThS. Trương Thị Mộng Thu	PGS.TS. Lý Văn Khánh PGS-TS Lê Thị Minh Thủy ThS. Trương Thị Mộng Thu	16:30-17:00
7	B2011467	Lê Thị Kim Ngân	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Các yếu tố trong quá trình rã đông ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm tôm sú (<i>Penaeus monodon</i>) đông lạnh	Effects of thawing to frozen shrimp (<i>Penaeus monodon</i>) product quality.	Ts. Vương Thanh T	PGS.TS. Lý Văn Khánh Ts. Nguyễn Quốc Thịnh Ts. Vương Thanh Tùng	17:00-17:30
8	B2011502	Trương Minh Tới	TS2082A1	TS501		Ảnh hưởng của bổ sung phụ gia trong chế biến chà cá ngát (<i>Plotosus canius</i>)	Impact of additives on quality of celtail catfish (<i>Plotosus canius</i>) paste	PGS.TS Trần Minh Phú	GS.TS. Trần Ngọc Hải PGS-TS Lê Thị Minh Thủy PGS.TS Trần Minh Phú	17:30-18:00
Chiều ngày 14/05/2024 Phòng 104B/TTS										
1	B2011451	Trần Thị Huỳnh Hoa	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ứng dụng astaxanthin kết hợp màng bao chitosan trong sản xuất lươn (<i>Monopterus albus</i>) đông tâm gia vị	Application of astaxanthin in combination with chitosan coating in the production of seasoned ell (<i>Monopterus albus</i>)	PGS.TS Trần Minh Phú	PGS.Ts. Phạm Thanh Liêm Ts. Vương Thanh Tùng PGS.TS Trần Minh Phú	13:30-14:00
2	B2011560	Dương Thị Huỳnh Như	TS2082A2	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng của phương pháp xông khói đến khả năng bảo quản lạnh sản phẩm lươn (<i>Monopterus albus</i>) tẩm sốt Kabayaki xông khói	Effect of smoking methods on the cold storage capacity of smoked Kabayaki marinated eel (<i>Monopterus albus</i>)	TS. Nguyễn Lê Anh Đào	PGS.Ts. Phạm Thanh Liêm ThS. Trương Thị Mộng Thu TS. Nguyễn Lê Anh Đào	14:00-14:30
3	B2011568	Trần Thị Ngọc Quỳnh	TS2082A2	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng của các yếu tố kỹ thuật đến chất lượng sản phẩm đồ hộp lươn (<i>Monopterus albus</i>) sốt tiêu xanh	Effect of technical factors on the quality of canned eel (<i>Monopterus albus</i>) with green pepper sauce	TS. Nguyễn Lê Anh Đào	PGS.Ts. Phạm Thanh Liêm Ts. Vương Thanh Tùng TS. Nguyễn Lê Anh Đào	14:30-15:00
4	B2003412	Nguyễn Thị Vuông	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Khảo sát ảnh hưởng của tỷ lệ phối trộn và chế độ bảo quản đến chất lượng sản phẩm chà bông tôm thẻ rong biển và chà bông tôm thẻ bí đỏ (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	Research on the effect of mixing ratio and preservation mode on the quality of seaweed shrimp floss and pumpkin shrimp floss (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	PGS-TS Lê Thị Minh Thủy	PGS.TS. Lê Thị Minh Thủy ThS. Trương Thị Mộng Thu PGS.TS. Nguyễn Thị Ngọc Anh	15:00-15:30

STT	Mã số SV	Họ và tên	Mã lớp chuyên ngành	Mã số học phần	Ngành học của SV	Tên đề tài sau BV đề cương	Tên đề tài bằng tiếng Anh sau BV đề cương	GVHD (Học hàm/học vị)	Thành viên HD	Thời gian
5	B2011581	Nguyễn Minh Thu	TS2082A2	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng hoạt động nước rong nho (<i>Caulerpa lentillifera</i>) trong quá trình sấy đông khô và trong quá trình bảo quản sản phẩm.	Influence of water activity of seagrapes (<i>Caulerpa lentillifera</i>) in freeze drying and preserving	Ts. Vương Thanh Tùng	PGS- TS. Nguyễn Thị Ngọc Anh PGS-TS. Lê Thị Minh Thủy Ts. Vương Thanh Tùng	15:30-16:00
6	B2011471	Lê Mộng Cẩm	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng của Alcalase đến chất lượng dịch đậm thủy phân từ thịt đầu tôm sú (<i>Penaeus monodon</i>)	Effect of Alcalase on the property of hydrolyzed protein from black tiger shrimp (<i>Penaeus monodon</i>) head meat	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ	TS. Phan Thị Cẩm Tú Ts. Vương Thanh Tùng Ts. Nguyễn Thị Như Hạ	16:00-16:30
7	B2011471	Võ Kim Nguyên	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng của Bromelain đến chất lượng dịch đậm thủy phân từ thịt cá tra (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>)	Effect of Bromelain on property of hydrolyzed protein from striped catfish (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) meat	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ	TS. Phan Thị Cẩm Tú Ts. Vương Thanh Tùng Ts. Nguyễn Thị Như Hạ	16:30-17:00
8	B2003478	Nguyễn Hoài Thương	TS2082A2	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng của Alcalase đến chất lượng dịch đậm từ thịt cá tra (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>)	Effect of Alcalase on property of hydrolyzed protein from striped catfish (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) meat	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ	TS. Phan Thị Cẩm Tú ThS. Nguyễn Đỗ Quỳnh Ts. Nguyễn Thị Như Hạ	17:00-17:30
Sáng ngày 15/05/2024 Phòng 104A/TTS										
1	B2011457	Nguyễn Thị Kiều	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Nghiên cứu chế biến bánh phồng cá rô phi vằn (<i>Oreochromis niloticus</i>) bổ sung bột cà rốt	Study on the production of tilapia (<i>Oreochromis niloticus</i>) cracker supplemented carrot powder	ThS. Trương Thị Mộng Thu	PGS.TS. Bùi Minh Tâm Ts. Nguyễn Thị Như Hạ ThS. Trương Thị Mộng Thu	7:30 - 8:00
2	B2003363	Lâm Phúc Luân	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ứng dụng kỹ thuật rào cản trong chế biến khô cá rô phi vằn (<i>Oreochromis niloticus</i>)	Application of hurdle technology in processing dried tilapia (<i>Oreochromis niloticus</i>)	ThS. Trương Thị Mộng Thu	PGS.TS. Bùi Minh Tâm Ts. Nguyễn Thị Như Hạ ThS. Trương Thị Mộng Thu	8:00-8:30
3	B2011441	Nguyễn Thị Mộng Dung	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Nghiên cứu ứng dụng chất chiết gấc (<i>Persicaria odorata</i>) trong bảo quản cá tra phi lê	Study on utilization of gac (<i>Momordica cochinchinensis</i>) extract in striped catfish (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) fillet cold preservation	TS. Nguyễn Quốc Tuấn	PGS. TS. Bùi Minh Tâm TS. Nguyễn Lê Anh Đào TS. Nguyễn Quốc Thịnh	8:30-9:00
4	B2011485	Nguyễn Thanh Sang	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng yếu tố kỹ thuật đến chất lượng gelatin chiết tách từ da và vảy cá lau kính (<i>Hypostomus plecotomus</i>)	Effects of technical factors of the extraction process on the quality of gelatin extracted from the skin and scales of suckermouth catfish (<i>Hypostomus plecotomus</i>)	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ	PGS.TS. Bùi Minh Tâm PGS-TS Lê Thị Minh Thủy Ts. Nguyễn Thị Như Hạ	9:30-10:00
5	B2011547	Bùi Thị My	TS2082A2	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Nghiên cứu ảnh hưởng của điều kiện chế biến và bảo quản đến chất lượng sản phẩm đồ hộp tôm sú (<i>Penaeus monodon</i>) sốt cam	Research on the effects of processing conditions and storage on the quality of canned product from black tiger shrimp (<i>Penaeus monodon</i>) with orange sauce	PGS-TS Lê Thị Minh Thủy	PGS.TS. Lê Thị Minh Thủy ThS. Trương Thị Mộng Thu PGS.TS. Võ Nam Sơn	10:00-10:30
6	B2011527	Nguyễn Thị Mỹ Duyên	TS2082A2	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Nghiên cứu ảnh hưởng của điều kiện chế biến và bảo quản sản phẩm paste riêu từ thịt đầu tôm sú (<i>Penaeus monodon</i>)	Research on the effect of processing and preservation conditions of black tiger shrimp paste products (<i>Penaeus monodon</i>)	PGS-TS Lê Thị Minh Thủy	PGS.TS. Lê Thị Minh Thủy TS. Nguyễn Quốc Thịnh PGS.TS. Võ Nam Sơn	10:30-11:00
7	B2011513	Trương Thúy Vi	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Phân lập và xác định các đặc tính sinh lý, sinh hoá của một số chủng vi khuẩn chịu mặn trong mắm cá Tra <i>Pangasianodon hypophthalmus</i> Sauvage,1878	Isolation and determination of biological and biochemical characteristics of some salt-tolerant microbial strains in fermented fish <i>Pangasianodon hypophthalmus</i> Sauvage,1878	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ GS.TS. Nguyễn Thanh Phương Ts. Vương Thanh Tùng	11:00-11:30
Sáng ngày 15/05/2024 Phòng 104B/TTS										
1	B2003431	Nguyễn Thị Mỹ Huyền	TS2082A2	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng của điều kiện chế biến đến chất lượng sản phẩm cá điều hồng (<i>Oreochromis</i> sp.) phi lê một nắng	Effect of processing conditions on the quality of semi-dried red tilapia (<i>Oreochromis</i> sp.) product	TS. Nguyễn Lê Anh Đào	TS. Đào Minh Hải PGS-TS Lê Thị Minh Thủy TS. Nguyễn Lê Anh Đào	8:00-8:30
2	B2003364	Huỳnh Ngọc Mai	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng của thời gian thủy phân bằng enzyme Flavourzyme và protease AX "AMANO" đến chất lượng bột đậm và bột khoáng từ xương cá hồi (<i>Salmo salar</i>)	Effects of hydrolysis time by using enzyme Flavourzyme and Protease AX "AMANO" on the quality of fish protein and mineral powders from salmon (<i>Salmo salar</i>) bone	ThS. Trương Thị Mộng Thu	TS. Đặng Thụy Mai Thy Ts. Nguyễn Thị Như Hạ ThS. Trương Thị Mộng Thu	8:30-9:00

STT	Mã số SV	Họ và tên	Mã lớp chuyên ngành	Mã số học phần	Ngành học của SV	Tên đề tài sau BV đề cương	Tên đề tài bằng tiếng Anh sau BV đề cương	GVHD (Học hàm/học vị)	Thành viên HD	Thời gian
3	B2011569	Phạm Thị Kim Sang	TS2082A2	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng của thời gian thủy phân bằng enzyme Pepsin đến chất lượng bột đăm và bột khoáng từ đầu và xương cá hồi (<i>Salmo salar</i>)	Effects of hydrolysis time by using enzyme Pepsin on the quality of fish protein and mineral powders from salmon (<i>Salmo salar</i>) head and bone	ThS. Trương Thị Mộng Thu	TS. Đặng Thụy Mai Thy PGS-TS Lê Thị Minh Thủy ThS. Trương Thị Mộng Thu	9:30-10:00
4	B2011446	Nguyễn Hữu Đầy	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng của cao chiết vỏ hành tây (<i>Allium cepa</i> L.) đến biến đổi chất lượng sản phẩm mô phỏng giá tôm từ cá rô phi (<i>Oreochromis niloticus</i>) trong bảo quản lạnh	Effect of onion peel extract (<i>Allium cepa</i> L.) on quality of shrimp flavored kamaboko from Nile tilapia (<i>Oreochromis niloticus</i>) during cold storage	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ TS. Đặng Thụy Mai Thy TS. Nguyễn Lê Anh Đào	10:00-10:30
Chiều ngày 15/05/2024_Phòng 104A/TTS										
1	B2011440	Châu Ngọc Diệu	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Khảo sát ảnh hưởng của điều kiện chế biến và bảo quản đến chất lượng sản phẩm snack đầu tôm thẻ (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	Survey on the effects of processing and storage conditions on the quality of snack product from white legs shrimp head (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	PGS-TS Lê Thị Minh Thủy	PGS.TS. Lê Thị Minh Thủy TS. Vương Thanh Tùng PGS.TS. Châu Tài Tảo	13:30-14:00
2	B2011484	Huỳnh Thị Như Quỳnh	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Nghiên cứu ảnh hưởng của các điều kiện chế biến và chế độ bảo quản đến chất lượng sản phẩm chà bông tôm thẻ (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	Research on the effect of processing conditions and preservation on the quality of white legs shrimp floss (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	PGS-TS Lê Thị Minh Thủy	PGS.TS. Lê Thị Minh Thủy TS. Nguyễn Quốc Thịnh PGS.TS. Châu Tài Tảo	14:00-14:30
3	B1804924	Lê Khánh Em	TS1882A1	TS376	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng của phụ gia, phương thức sấy và sao đến chất lượng chà bông tôm đất (<i>Metapenaeus ensis</i>)	Effects of additives, drying and roasting methods on the quality of greasyblack shrimp (<i>Metapenaeus ensis</i>) shrimp floss	ThS. Trương Thị Mộng Thu	PGS.TS. Châu Tài Tảo TS. Nguyễn Lê Anh Đào ThS. Trương Thị Mộng Thu	14:30-15:00
4	B2011530	Nguyễn Văn Đăng	TS2082A2	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Sản xuất sản phẩm thịt đầu tôm chiên giòn từ đầu tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	Production of ready-to-eat products from the head of white leg shrimp (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	PGS.TS. Châu Tài Tảo Ts. Nguyễn Thị Như Hạ Ts. Nguyễn Quốc Thịnh	15:00-15:30
5	B2003479	Phạm Huỳnh Thủy Tiên	TS2082A2	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng của phương pháp và điều kiện làm khô đến chất lượng khô tôm sú (<i>Penaeus monodon</i>) còn vỏ nguyên con	Effects of drying methods and conditions on the quality of dried black tiger shrimp (<i>Penaeus monodon</i>)	ThS. Trương Thị Mộng Thu	PGS.TS. Lê Quốc Việt PGS.TS Trần Minh Phú ThS. Trương Thị Mộng Thu	15:30-16:00
6	B2011497	Lê Thị Anh Thư	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Nghiên cứu quy trình chế biến sản phẩm chả cá rô phi nước mặn (<i>Oreochromis mosambicus</i>)	Study on paste production from tilapia (<i>Oreochromis mosambicus</i>) cultured in marine area	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	PGS.TS. Lê Quốc Việt PGS-TS Lê Thị Minh Thủy TS. Nguyễn Quốc Thịnh	16:00-16:30
7	B2003377	Phạm Thị Nguyễn Nhi	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Phân lập và xác định các đặc tính sinh lý, sinh hoá của một số chủng vi khuẩn chịu mặn trong quá trình lên men nước mắm cá linh <i>Henicorhynchus siamensis</i> Sauvage, 1881	Isolation and determination of physiological and biochemical properties of some salt-tolerant bacteria strains in the fermentation process of fish sauce <i>Henicorhynchus siamensis</i> Sauvage, 1881	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ PGS.TS. Võ Thành Toàn ThS. Nguyễn Đỗ Quỳnh	16:30-17:00
8	B2011466	Giang Thanh Ngân	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng CaCl ₂ , Glycerol đến lớp film từ dịch chiết từ rong nho (<i>Caulerpa lentillifera</i>) và alginate.	Influence of CaCl ₂ , Glycerol to the film from seagrapes (<i>Caulerpa lentillifera</i>) and alginate	Ts. Vương Thanh Tùng	PGS.TS. Nguyễn Thị Kim Liên TS Nguyễn Thị Như Hạ Ts. Vương Thanh Tùng	17:00-17:30
Chiều ngày 15/05/2024_Phòng 104B/TTS										
1	B2003418	Trương Mỹ Anh	TS2082A2	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Nghiên cứu chế biến chả tôm kết hợp thịt cá rô phi vằn (<i>Oreochromis niloticus</i>) bổ sung rau củ	Study on the production of shrimp paste combined tilapia (<i>Oreochromis niloticus</i>) meat supplemented with vegetables	ThS. Trương Thị Mộng Thu	TS. Nguyễn Văn Triều Ts. Vương Thanh Tùng ThS. Trương Thị Mộng Thu	13:30-14:00
2	B2011543	Lương Thị Tiểu Linh	TS2082A2	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng của phụ gia và phương thức sấy đến chất lượng chà bông cá rô phi vằn (<i>Oreochromis niloticus</i>)	Effects of additives and drying methods on the quality of tilapia (<i>Oreochromis niloticus</i>) fish floss	ThS. Trương Thị Mộng Thu	TS. Nguyễn Văn Triều PGS.TS Trần Minh Phú ThS. Trương Thị Mộng Thu	14:00-14:30
3	B2011498	Nguyễn Thị Khánh Thư	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng của các loại phụ gia đến chả cá làm từ thịt vụn cá tra chịu mặn (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>)	The effects of additives on fish balls from salt-tolerant catfish (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>)	ThS. Nguyễn Đỗ Quỳnh	TS. Nguyễn Văn Triều PGS.TS Lê Thị Minh Thủy ThS. Nguyễn Đỗ Quỳnh	14:30-15:00

STT	Mã số SV	Họ và tên	Mã lớp chuyên ngành	Mã số học phần	Ngành học của SV	Tên đề tài sau BV đề cương	Tên đề tài bằng tiếng Anh sau BV đề cương	GVHD (Học hàm/học vị)	Thành viên HD	Thời gian
4	B2003411	Trần Quang Vinh	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng của các yếu tố kỹ thuật đến chất lượng và khả năng bảo quản chả từ phụ phẩm mực (<i>Uroteuthis chinensis</i>) và surimi cá tra (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>)	Effect of technical factors on the quality and preservation of squid (<i>Uroteuthis chinensis</i>) balls utilized from its by-products and striped catfish (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) surimi	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ	PGS.TS. Ngô Thị Thu Thảo Ts. Vương Thanh Tùng Ts. Nguyễn Thị Như Hạ	15:30-16:00
5	B2011460	Nguyễn Nhật Linh	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng của thời gian thủy phân bằng enzyme Papain đến chất lượng bột đạm và bột khoáng từ đầu và phụ phẩm cá hồi (<i>Salmo salar</i>)	Effects of hydrolysis time by using enzyme Pepsin on the quality of fish protein and mineral powders from salmon (<i>Salmo salar</i>) head and by-products	ThS. Trương Thị Mộng Thu	PGS.TS. Phạm Thị Tuyết Ngân TS. Nguyễn Quốc Thịnh ThS. Trương Thị Mộng Thu	16:30-17:00
6	B2011516	Nguyễn Tường Vy	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng của chế độ tiệt trùng đến chất lượng và khả năng bảo quản sản phẩm chả riêu cua đồng (<i>Somanniathelphusa spp.</i>)	Influence of sterilization on quality and storage of crab cake from fresh water crab (<i>Somanniathelphusa spp.</i>)	Ts. Vương Thanh T	Ts. Nguyễn Quốc Thịnh Ts. Nguyễn Thị Thu Hằng Ts. Vương Thanh Tùng	17:00-17:30

Sáng ngày 16/05/2024 Phòng 104B/TTS

1	B2000101	Trần Nguyên Chương	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Nghiên cứu ảnh hưởng của các loại phụ gia đến surimi làm từ thịt vụn cá tra chịu mặn (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>)	Research on the effects of additives on surimi made from salt-tolerant pangasius (<i>pangasianodon hypophthalmus</i>) meat scraps	ThS. Nguyễn Đỗ Quỳnh	GS.TS Vũ Ngọc Út TS. Nguyễn Thị Như Hạ ThS. Nguyễn Đỗ Quỳnh	7:30 - 8:00
2	B2003447	Nguyễn Thị Diễm My	TS2082A2	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Khảo sát chất lượng surimi từ cá tra chịu mặn (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) ở các chế độ gia nhiệt khác nhau	Survey the quality of surimi from salt-tolerant pangasius (<i>pangasianodon hypophthalmus</i>) under different heating regimes	ThS. Nguyễn Đỗ Quỳnh	GS.TS Vũ Ngọc Út ThS. Trương Thị Mộng Thu ThS. Nguyễn Đỗ Quỳnh	8:00-8:30
3	B2011450	Hồ Thanh Hiền	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng của cao chiết hành tím (<i>Allium ascalonicum</i>) đến chất lượng và khả năng bảo quản Lạp xưởng cá tra (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>)	Effect of onion (<i>Allium ascalonicum</i>) extract on quality and preservation of Chinese catfish (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) sausage	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ TS. Nguyễn Bảo Trung TS. Nguyễn Quốc Thịnh	8:30-9:00
4	B2011462	Từ Minh Luân	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng quá trình chần và nhiệt độ trích ly bằng nước polyphenol từ rong nho (<i>Caulerpa lentillifera</i>)	Influence of poaching and water temperature extracting polyphenol from grape seaweed (<i>Caulerpa lentillifera</i>)	Ts. Vương Thanh T	TS. TS. Trần Thị Mỹ Duyên TS Nguyễn Thị Như Hạ TS Vương Thanh Tùng	9:30-10:00
5	B2011439	Nguyễn Quốc Chung	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Ảnh hưởng của lớp áo gelatin đến biến đổi lipid, đặc tính cảm quan, và mật độ vi sinh cá rô phi nguyên con (<i>Oreochromis niloticus</i>) trong bảo quản lạnh đông	Effect of gelatin coating on changes in lipid, organoleptic properties, and microbial density of whole tilapia (<i>Oreochromis niloticus</i>) during frozen storage	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ PGS.TS. Huỳnh Trường Giang TS. Nguyễn Quốc Thịnh	10:00-10:30
6	B2011557	Nguyễn Thị Kim Tuyền	TS2082A2	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Đánh giá sự biến đổi sắc tố carotenoid và chất lượng cơ thịt của các nhóm màu thịt cá tra (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) phi lê trong quá trình bảo quản đông	Evaluation on the changes of carotenoid pigment and flesh quality of striped catfish (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) fillets grouped by colours during frozen storage	TS. Nguyễn Lê Anh Đào	GS.TS. Đỗ Thị Thanh Hương Ts. Nguyễn Thị Như Hạ TS. Nguyễn Lê Anh Đào	10:30-11:00
7	B2011501	Dương Thị Yến Nhi	TS2082A1	TS501	Công nghệ Chế biến thủy sản	Khảo sát sự biến đổi sắc tố carotenoid và chất lượng cơ thịt của các nhóm màu thịt cá tra (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) phi lê trong quá trình bảo quản lạnh	Investigation on the changes of carotenoid pigment and flesh quality of striped catfish (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) fillets grouped by colours during ice storage	TS. Nguyễn Lê Anh Đào	TS. Phan Thị Cẩm Tú Ts. Nguyễn Thị Như Hạ TS. Nguyễn Lê Anh Đào	11:00-11:30

Tổng số: 62