

**DANH SÁCH ĐĂNG KÝ ĐỀ TÀI LUẬN VĂN TỐT NGHIỆP HỌC KỲ 1 NĂM HỌC 2020-2021**

**Học phần: LUẬN VĂN TỐT NGHIỆP - CBTS (TS376)**

STT	TÊN ĐỀ TÀI	CÁN BỘ HƯỚNG DẪN	Điện thoại	Email (@ctu.edu.vn)
1	Ảnh hưởng của gel lô hội ( <i>Aloe vera</i> ) và dịch chiết lá chanh ( <i>Citrus aurantiifolia</i> ) đến chất lượng của chả cá tra bảo quản lạnh	PGS.TS. Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
2	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng bánh khoai lang nhân chả cá tra chiên xù	PGS.TS. Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
3	Ảnh hưởng của dịch chiết lá chùm ngây ( <i>Moringa oleifera</i> ) và màng bao chitosan đến chất lượng của chả cá tra bảo quản lạnh	PGS.TS. Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
4	Ảnh hưởng của các loại phụ gia đến chất lượng chả cá bóp	PGS.TS. Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
5	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng bánh khoai tây nhân chả cá rô phi chiên xù	PGS.TS. Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
6	Ảnh hưởng của dịch chiết cây ngò om ( <i>Limnophila</i> ) và màng bao alginate đến chất lượng cá lóc phi lê bảo quản lạnh	PGS.TS. Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
7	Ảnh hưởng của dịch chiết cây ngò om ( <i>Limnophila</i> ) và màng bao alginate đến chất lượng cá rô phi phi lê bảo quản lạnh	PGS.TS. Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
8	Ảnh hưởng của gel lô hội ( <i>Aloe vera</i> ) và dịch chiết lá chanh ( <i>Citrus aurantiifolia</i> ) đến chất lượng của tôm sú bảo quản lạnh	PGS.TS. Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
9	Ảnh hưởng của dịch chiết lá chanh ( <i>Citrus aurantiifolia</i> ) và màng bao alginate đến chất lượng cá lóc phi lê bảo quản lạnh	PGS.TS. Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
10	Ảnh hưởng của dịch chiết lá chùm ngây ( <i>Moringa oleifera</i> ) và màng bao chitosan đến chất lượng của chả cá thác lác bảo quản lạnh	PGS.TS. Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
11	Đánh giá độ tươi của các loại cá biển nguyên liệu khai thác ở vùng biển Cà Mau	PGS.TS. Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
12	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng đồ hộp chả cá đối kho trái giác	PGS.TS. Trần Minh Phú ThS. Trương Thị Mộng Thu	0908512101 0799690512	tmphu ttmthu

13	Nghiên cứu ảnh hưởng của dịch chiết lá tía tô ( <i>Perilla frutescens</i> ) kết hợp màng bao chitosan trong bảo quản lạnh tôm thẻ chân trắng	ThS. Nguyễn Lê Anh Đào	0988255929	nladao
14	Nghiên cứu ảnh hưởng của các yếu tố kỹ thuật đến chất lượng sản phẩm đồ hộp patê gan từ gan cá tra	ThS. Nguyễn Lê Anh Đào	0988255929	nladao
15	Nghiên cứu ảnh hưởng của các yếu tố kỹ thuật đến chất lượng và thời gian bảo quản của sản phẩm Kamaboko hương vị tôm	ThS. Nguyễn Lê Anh Đào TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0988255929 0972774769	nladao
16	Nghiên cứu ảnh hưởng của cao chiết từ nấm kim châm ( <i>Flammulina velutipes</i> ) đến khả năng bảo quản lạnh chả cá thác lác ( <i>Notopterus notopterus</i> )	ThS. Nguyễn Lê Anh Đào	0988255929	nladao
17	Nghiên cứu ảnh hưởng của cao chiết hương thảo đến khả năng bảo quản lạnh chả cá thác lác phối trộn surimi cá tra	ThS. Nguyễn Lê Anh Đào	0988255929	nladao
18	Nghiên cứu ảnh hưởng của nồng độ kiềm xử lý loại các hợp chất phi collagen và nhiệt độ chiết rút đến chất lượng gelatin	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
19	Nghiên cứu ảnh hưởng của thời gian xử lý kiềm loại các hợp chất phi collagen và thời gian chiết rút đến chất lượng gelatin da cá tra	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
20	Nghiên cứu ảnh hưởng của nồng độ enzyme Alcalase xử lý loại các hợp chất phi collagen và nhiệt độ chiết rút đến chất lượng gelatin da cá tra	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
21	Nghiên cứu ảnh hưởng của thời gian xử lý bằng enzyme Alcalase loại các hợp chất phi collagen và thời gian chiết rút đến chất lượng gelatin da cá tra	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
22	Nghiên cứu ảnh hưởng của quá trình tiền xử lý và kỹ thuật tách chiết collagen từ da cá lóc	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
23	Nghiên cứu ảnh hưởng của nồng độ enzyme Alcalase kết hợp xử lý nhiệt độ cao đến quá trình sản xuất bột khoáng giàu Calcium từ đầu cá lóc	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy

24	Nghiên cứu ảnh hưởng của nồng độ enzyme Alcalase kết hợp xử lý nhiệt độ cao đến quá trình sản xuất bột khoáng giàu Calcium từ xương cá lóc	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
25	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ xử lý nhiệt độ cao kết hợp thủy phân bằng enzyme Alcalase đến quá trình sản xuất bột khoáng giàu Calcium từ xương cá lóc	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
26	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ xử lý nhiệt độ cao kết hợp thủy phân bằng enzyme Alcalase đến quá trình sản xuất bột khoáng giàu Calcium từ đầu cá lóc	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
27	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ xử lý nhiệt độ cao kết hợp thủy phân bằng enzyme Alkaline đến quá trình sản xuất bột khoáng giàu Calcium từ xương cá lóc	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
28	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ thủy phân đầu tôm thẻ bằng enzyme Alcalase để nâng cao chất lượng sản phẩm bánh phồng tôm	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
29	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ tiên xử lý loại khoáng, loại protein và chiết rút đến chất lượng Agar- agar từ rong câu chỉ vàng	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
30	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ tiên xử lý loại mùi và phụ gia bổ sung vào quá trình sản xuất trà hòa tan từ rong câu chỉ vàng	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
31	So sánh ảnh hưởng của thời gian tiên xử lý loại khoáng bằng acid acetic và EDTA-2Na, chế độ nấu chiết đến chất lượng gelatin vảy cá lóc	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
32	So sánh ảnh hưởng của nồng độ acid acetic và EDTA-2Na trong quá trình tiên xử lý loại khoáng và chế độ nấu chiết đến chất lượng gelatin vảy cá lóc	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
33	Nghiên cứu ứng dụng enzyme Alcalase thủy phân xương cá lóc ( <i>Channa striata</i> ) thu hồi dịch đậm	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
34	Nghiên cứu ứng dụng enzyme Alcalase thủy phân đầu cá lóc ( <i>Channa striata</i> ) thu hồi dịch đậm	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu

35	Nghiên cứu ứng dụng enzyme Flavourzyme thủy phân xương cá lóc ( <i>Channa striata</i> ) thu hồi dịch đậm	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
36	Nghiên cứu ứng dụng enzyme Flavourzyme thủy phân đầu cá lóc ( <i>Channa striata</i> ) thu hồi dịch đậm	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
37	Ảnh hưởng của điều kiện thủy phân và độ thủy phân đến tính năng công nghệ của bột đậm từ đầu, xương cá lóc ( <i>Channa striata</i> )	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
38	Ảnh hưởng của phương pháp tiền xử lý và độ thủy phân đến tính năng công nghệ của bột đậm từ đầu, xương cá lóc ( <i>Channa striata</i> )	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
39	Nghiên cứu ảnh hưởng của gia nhiệt đến quá trình thủy phân bằng enzyme Alcalase thu hồi dịch đậm từ đầu cá lóc ( <i>Channa striata</i> )	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
40	Nghiên cứu ảnh hưởng của gia nhiệt đến quá trình thủy phân bằng enzyme Flavourzyme thu hồi dịch đậm từ đầu cá lóc ( <i>Channa striata</i> )	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
41	Nghiên cứu ảnh hưởng của gia nhiệt đến quá trình thủy phân bằng enzyme Flavourzyme thu hồi dịch đậm từ xương cá lóc ( <i>Channa striata</i> )	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
42	Khảo sát khả năng ứng dụng bột đậm từ thịt cá lóc ( <i>Channa striata</i> ) đến chất lượng sản phẩm súp dinh dưỡng rau củ	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
43	Khảo sát sự biến đổi chất lượng của đầu, xương cá lóc ( <i>Channa striata</i> ) theo thời gian bảo quản đông	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
44	Khảo sát ảnh hưởng của phương pháp đông và thời gian bảo quản đông đầu, xương cá lóc ( <i>Channa striata</i> ) đến quá trình thủy phân thu hồi dịch đậm	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
45	Ảnh hưởng của gia nhiệt đến quá trình thủy phân và độ thủy phân đến tính năng công nghệ của bột đậm từ đầu, xương cá lóc ( <i>Channa striata</i> )	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
46	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ thủy phân bằng enzyme Alcalase để sản xuất bột nêm từ thịt cá lóc	ThS. Nguyễn Đỗ Quỳnh TS. Lê Thị Minh Thủy	0907919098 0969062679	ndquynh ltmthuy
47	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ thủy phân bằng enzyme Flavourzyme để sản xuất bột nêm từ thịt cá lóc	ThS. Nguyễn Đỗ Quỳnh TS. Lê Thị Minh Thủy	0907919098 0969062679	ndquynh ltmthuy

48	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ thủy phân bằng enzyme Alcalase để sản xuất bột nêm từ thịt tôm sú thứ phẩm	ThS. Nguyễn Đỗ Quỳnh TS. Lê Thị Minh Thủy	0907919098 0969062679	ndquynh ltmthuy
49	Nghiên cứu ảnh hưởng của phương pháp tiên xử lý và chế độ sấy đến chất lượng sản phẩm bột khoáng từ cá bạc má.	TS. Vương Thanh Tùng	0919065543	vttung
50	Nghiên cứu ảnh hưởng điều kiện thủy phân và độ thủy phân đến tính chất chức năng của sản phẩm bột đậm từ cá bạc má.	TS. Vương Thanh Tùng	0919065543	vttung
51	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm bánh phồng từ thịt cá lóc	TS. Vương Thanh Tùng	0919065543	vttung
52	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm lươn tẩm gia vị xông khói	TS. Vương Thanh Tùng	0919065543	vttung
53	Khảo sát hiện trạng sản xuất chả cá và chất lượng chả cá ở thành phố Cần Thơ	TS. Vương Thanh Tùng	0919065543	vttung
54	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng bánh cá tẩm bột chiên từ thịt cá tra	TS. Vương Thanh Tùng	0919065543	vttung
55	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng bánh sake nhân tôm	TS. Vương Thanh Tùng	0919065543	vttung
56	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng chả cá măng phối trộn dịch chiết trà xanh	TS. Vương Thanh Tùng	0919065543	vttung
57	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản xuất sản phẩm mô phỏng tôm từ surimi cá lóc	TS. Vương Thanh Tùng	0919065543	vttung
58	Sự biến đổi chất lượng của bánh cá tẩm bột chiên từ thịt vụn cá tra trong quá trình bảo quản lạnh	TS. Vương Thanh Tùng	0919065543	vttung
59	Nghiên cứu sản xuất sản phẩm đầu tôm thẻ chân trắng sấy tẩm gia vị ăn liền.	TS. Vương Thanh Tùng	0919065543	vttung
60	Nghiên cứu ảnh hưởng của phương pháp xử lý và điều kiện chiết rút đến chất lượng Gelatin từ da cá trê phi.	TS. Vương Thanh Tùng	0919065543	vttung
61	Nghiên cứu ảnh hưởng của phương pháp xử lý và điều kiện chiết rút gelatin từ xương cá trê phi.	TS. Vương Thanh Tùng	0919065543	vttung
62	Đánh giá chất lượng và khả năng bảo quản cá trê vàng kho gừng ăn liền	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha
63	Đánh giá chất lượng dầu gấc hương vị tôm từ các loại dầu chiết	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha
64	Ảnh hưởng của cao gấc và cao chiết hương thảo đến chất lượng và khả năng bảo quản lạp xưởng tôm	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha

65	Ảnh hưởng của cao chiết gấc và dầu gấc đến chất lượng và khả năng bảo quản sản phẩm kamaboko hương vị tôm theo thời gian	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha
66	Ảnh hưởng của cao chiết gấc, thành phần nguyên liệu đến chất lượng và khả năng bảo quản xiu mại cá tra	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha
67	Ảnh hưởng của các yếu tố kỹ thuật đến chất lượng surimi cá rô phi ( <i>Oreochromis niloticus</i> )	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha
68	Ảnh hưởng của cao chiết từ nấm kim châm đến khả năng bảo quản lạnh chả cá thác lác phối trộn thịt dè cá tra	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha
69	Ảnh hưởng của thành phần nguyên liệu, phụ gia và cao chiết từ nấm kim châm đến chất lượng chả cá thác lác phối trộn surimi cá tra	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha
70	Ảnh hưởng của thời gian, phương pháp bảo quản tôm thẻ và cao gấc đến chất lượng chả tôm	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha
71	Ảnh hưởng của phụ gia và cao chiết từ nấm kim châm đến chất lượng chả cá từ dè cá tra	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha
72	Ảnh hưởng của yếu tố kỹ thuật đến chất lượng của chitosan từ nang mực ống ( <i>Teuthida</i> )	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha
73	Ảnh hưởng chất lượng tôm sú ( <i>Penaeus monodon</i> ) đến chất lượng chả tôm và đánh giá chất lượng chả tôm phối trộn surimi cá tra	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha
74	Nghiên cứu sử dụng enzyme ALCALASE sản xuất bột đậm từ thịt cá hường	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
75	Sử dụng dịch chiết cây kinh giới bảo quản tôm thẻ chân trắng	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
76	Nghiên cứu sử dụng enzyme ALCALASE sản xuất bột canxi từ xương cá hường	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
77	Sử dụng dịch chiết rau má bảo quản lạnh tôm thẻ chân trắng	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
78	Sử dụng dịch chiết củ cải trắng bảo quản lạnh tôm thẻ chân trắng	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
79	Sản xuất màng bao từ dịch chiết củ gừng kết hợp gelatin ngăn chặn hình thành màng biofilm vi khuẩn trên tôm thẻ chân trắng	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
80	Sử dụng dịch chiết củ hành tím bảo quản lạnh tôm thẻ chân trắng	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh

81	Bảo quản chả cá mè vinh bằng màng bao gelatin kết hợp acid galic bảo quản lạnh	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
82	Sản xuất bột đậm từ thịt cá tai tượng	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
83	Sản xuất bột canxi từ xương cá chim trắng nước ngọt bằng phương pháp thủy phân enzyme alcalase	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
84	Nghiên cứu sản xuất bột canxi từ xương và đầu cá tai tượng	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
85	Nghiên cứu sản xuất bột đậm từ thịt cá sòng	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
86	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng và khả năng bảo quản snack phòng tôm trà xanh	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0908512101	nhuha

**Tổng cộng: 86 đề tài**

TRƯỞNG KHOA

Trương Quốc Phú

Lập danh sách,

Trần Thị Hồng Hạnh