

DANH SÁCH ĐỀ TÀI LUẬN VĂN TỐT NGHIỆP HỌC KỲ 1 NĂM HỌC 2021-2022
Học phần: LUẬN VĂN TỐT NGHIỆP - CBTS (TS376)

STT	TÊN ĐỀ TÀI	GV HƯỚNG DẪN	Điện thoại	Email (@ctu.edu.vn)
1	Ảnh hưởng của bổ sung bromelain và hương thảo đến chất lượng và khả năng bảo quản sản phẩm cá Trích ngâm giấm	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha
2	Ảnh hưởng của phương pháp rửa ba lần và phụ gia phối trộn đến chất lượng và khả năng bảo quản surimi từ cá sòng	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha
3	Ảnh hưởng các yếu tố kỹ thuật đến chất lượng bột canxi từ phụ phẩm cá sòng	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha
4	Ảnh hưởng của hàm lượng muối bổ sung đến quá trình thủy phân dịch đậm cá trích	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha
5	Ảnh hưởng của phương pháp rửa muối truyền thống đến chất lượng protein làm chất nền surimi từ cá sòng	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha
6	Ảnh hưởng các yếu tố kỹ thuật và bổ sung cao gấc đến chất lượng và khả năng bảo quản xúc xích tôm	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha
7	Ảnh hưởng của bổ sung bromelain và hành tây đến chất lượng và khả năng bảo quản mắm tôm chua	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha
8	Phương pháp nhận diện vi khuẩn <i>Pediococcus acidilactici</i> phân lập từ tôm chua	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha
9	Ảnh hưởng của phụ gia muối đến khả năng hòa tan, thu hồi và chất lượng protein từ thịt cá sòng	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha
10	Ảnh hưởng của hàm lượng bromelain bổ sung đến quá trình thủy phân dịch đậm cá trích	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha
11	Ảnh hưởng các yếu tố kỹ thuật đến chất lượng và khả năng bảo quản xúc xích mực	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha
12	Ảnh hưởng các yếu tố kỹ thuật và hành tây đến chất lượng và khả năng bảo quản xúc xích rau củ từ cá tra.	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha
13	Ảnh hưởng các yếu tố kỹ thuật trong sản xuất đồ hộp cá trích kho trái giác.	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha
14	Ảnh hưởng của acid hữu cơ đến tỷ lệ thu hồi và chất lượng protein từ thịt cá sòng	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha
15	Ảnh hưởng các yếu tố kỹ thuật đến chất lượng bột canxi từ nang mực nang	TS. Nguyễn Thị Như Hạ	0972774769	nhuha
16	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ thủy phân thịt cá rô phi (<i>Oreochromis niloticus</i>) bằng enzyme Flavourzyme và bổ sung dịch hoa đậu biếc để chế biến sản phẩm bánh phồng cá	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy

17	Nghiên cứu chiết rút gelatin từ da và vây cá chét (<i>Threadfin</i>)	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
18	Nghiên cứu sử dụng enzyme Alcalase sản xuất bột canxi từ xương cá Hồi (<i>Salmonidae</i>) bằng phương pháp thủy phân enzyme	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
19	Nghiên cứu tận dụng thịt xương cá hồi (<i>Salmonidae</i>) kết hợp rau củ sấy sản xuất gia vị rắc cơm	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
20	Nguyên cứu sản xuất sản phẩm súp dinh dưỡng rau củ từ thịt cá măng sữa (<i>Chanos chanos</i>) bằng phương pháp thủy phân enzyme	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
21	Nghiên cứu sử dụng enzyme Alcalase sản xuất bột canxi từ xương cá chép giòn	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
22	Nghiên cứu sử dụng enzyme Alcalase sản xuất bột nêm từ xương cá chép giòn	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
23	Nghiên cứu sử dụng enzyme Alcalase sản xuất bột canxi từ xương và đầu cá măng sữa (<i>Chanos chanos</i>)	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
24	Nghiên cứu sử dụng dịch thủy phân từ thịt cá dảnh (<i>Puntiplites proctozysron</i>) kết hợp rau củ sấy sản xuất gia vị rắc cơm	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
25	Nghiên cứu sử dụng enzyme Alcalase sản xuất bột nêm từ thịt cá mè hoa (<i>Hypophthalmichthys nobilis</i>)	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
26	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ tiền xử lý loại protein, loại khoáng và chiết rút đến chất lượng agar-agar từ rong câu chi (<i>Gracilaria tenuistipitata</i>)	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
27	Nghiên cứu quá trình tách chiết collagen thủy phân từ da cá lóc (<i>Channa striata</i>) bằng phương pháp thủy phân enzyme Alcalase	TS. Lê Thị Minh Thủy ThS. Trương Thị Mộng Thu	0969062679	ltmthuy
28	Nghiên cứu ảnh hưởng của thời gian tiền xử lý loại lipid bằng Butanol, chế độ nấu chiết đến chất lượng gelatin da cá lóc (<i>Channa striata</i>)	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
29	Nghiên cứu sản xuất bột canxi từ xương và đầu cá He bằng phương pháp thủy phân enzyme Alcalase	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
30	Nghiên cứu sản xuất bột canxi từ xương và đầu cá Dảnh (<i>Puntiplites proctozysron</i>) bằng phương pháp thủy phân enzyme alcalase	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
31	Nghiên cứu sử dụng dịch collagen thủy phân từ da cá lóc sản xuất nước uống trái cây đóng hộp	TS. Lê Thị Minh Thủy ThS. Trương Thị Mộng Thu	0969062679	ltmthuy
32	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ loại lipid và nhiệt độ chiết rút đến chất lượng gelatin từ da cá lóc (<i>Channa striata</i>)	TS. Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy

33	Khảo sát thành phần khối lượng cá tra nhỏ hơn 800g và đánh giá hiệu quả thu hồi protein thịt cá ở các nồng độ muối khác nhau	TS. Vương Thanh Tùng ThS. Nguyễn Đỗ Quỳnh	0919065543	vttung
34	Khảo sát thành phần khối lượng cá tra cỡ 0,8-1kg và 1kg-1,2kg và đánh giá hiệu quả thu hồi protein ở các nồng độ muối khác nhau	TS. Vương Thanh Tùng ThS. Nguyễn Đỗ Quỳnh	0919065543	vttung
35	Khảo sát thành phần khối lượng cá tra cỡ lớn hơn 1,2kg và đánh giá hiệu quả thu hồi protein ở các nồng độ muối khác nhau	TS. Vương Thanh Tùng ThS. Nguyễn Đỗ Quỳnh	0919065543	vttung
36	Sử dụng dịch chiết sả trong bảo quản lạnh thịt ốc bươu đồng	TS. Nguyễn Quốc Thịnh PGS.TS. Ngô Thị Thu Thảo	0918603537	nqthinh
37	Bảo quản lạnh phi lê cá lóc kết hợp với dịch chiết cây lá cách	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
38	Ảnh hưởng của astaxanthin lên chất lượng chả cá thái lát bảo quản lạnh	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
39	Khảo sát tác dụng của dịch chiết củ hành tây trong bảo quản lạnh tôm thẻ chân trắng	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
40	Sử dụng chất chiết nghệ xà cừ trong chế biến khô cá tra	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
41	Chiết rút chitosan từ vỏ tôm tích	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
42	Sử dụng chất chiết tía tô trong chế biến chả cá tra	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
43	Nghiên cứu sử dụng enzyme alcalase sản xuất bột đậm từ cá nhồng	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
44	Nghiên cứu sử dụng enzyme Alcalase sản xuất bột canxi từ xương cá chỉ vàng (<i>Selaroides leptolepis</i>)	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
45	Sản xuất bột đậm từ cá chỉ vàng bằng phương pháp thủy phân sử dụng alcalase	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
46	Sản xuất bột canxi từ xương cá nhồng bằng phương pháp thủy phân enzyme	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
47	Sử dụng chất chiết gừng trong chế biến khô cá tra	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
48	Chiết Astaxanthin từ vỏ tôm thẻ chân trắng bằng phương pháp chiết tách pha rắn	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
49	Sử dụng chất chiết gừng trong chế biến chả bông tôm thẻ chân trắng	TS. Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
50	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất bột khoáng từ vỏ ốc bươu đồng	TS. Nguyễn Quốc Thịnh PGS.TS. Ngô Thị Thu Thảo	0918603537	nqthinh
51	Ảnh hưởng của cao chiết gừng đến khả năng bảo quản lạnh thịt ốc tươi	ThS. Nguyễn Lê Anh Đào PGS.TS. Ngô Thị Thu Thảo	0988255929	nladao
52	Ảnh hưởng của cao chiết từ lá chanh đến khả năng bảo quản lạnh thịt ốc tươi	ThS. Nguyễn Lê Anh Đào PGS.TS. Ngô Thị Thu Thảo	0988255929	nladao
53	Ảnh hưởng của chất chiết từ nghệ xà cừ đến khả năng chống oxy hóa dầu cá	ThS. Nguyễn Lê Anh Đào	0988255929	nladao
54	Ảnh hưởng của công đoạn nhúng chất chiết từ nghệ xà cừ đến chất lượng cảm quan và khả năng bảo quản lạnh khô cá tra	ThS. Nguyễn Lê Anh Đào	0988255929	nladao

55	Ảnh hưởng của công đoạn phối trộn chất chiết từ nghệ xà cừ đến chất lượng cảm quan và khả năng bảo quản chả bông tôm thẻ chân trắng	ThS. Nguyễn Lê Anh Đào	0988255929	nladao
56	Ảnh hưởng của công đoạn nhúng chất chiết từ nghệ xà cừ đến chất lượng cảm quan và khả năng bảo quản lạnh khô lươn	ThS. Nguyễn Lê Anh Đào	0988255929	nladao
57	Ảnh hưởng của công đoạn nhúng chất chiết từ nghệ xà cừ đến chất lượng cảm quan và khả năng bảo quản lạnh khô cá lóc	ThS. Nguyễn Lê Anh Đào	0988255929	nladao
58	Đánh giá hoạt tính kháng khuẩn của chất chiết sả lên các dòng vi khuẩn gây bệnh qua đường thực phẩm	ThS. Nguyễn Lê Anh Đào	0988255929	nladao
59	Ảnh hưởng của công đoạn nhúng chất chiết gấc đến chất lượng cảm quan và khả năng bảo quản lạnh khô cá tra	ThS. Nguyễn Lê Anh Đào	0988255929	nladao
60	Ảnh hưởng của nguồn gốc cá bố mẹ đến chất lượng thịt cá tra nuôi trong điều kiện nước lợ	ThS. Nguyễn Lê Anh Đào	0988255929	nladao
61	Ảnh hưởng của công đoạn phối trộn chất chiết từ nghệ xà cừ đến chất lượng cảm quan và khả năng bảo quản lạnh chả cá tra	ThS. Nguyễn Lê Anh Đào	0988255929	nladao
62	Đánh giá hoạt tính kháng khuẩn của chất chiết từ nghệ xà cừ lên các dòng vi khuẩn gây bệnh qua đường thực phẩm	ThS. Nguyễn Lê Anh Đào	0988255929	nladao
63	Ảnh hưởng của cao chiết từ rau răm đến khả năng bảo quản lạnh thịt ốc tươi	ThS. Nguyễn Lê Anh Đào PGS.TS. Ngô Thị Thu Thảo	0988255929	nladao
64	Quy trình sản xuất khô cá lù đù và chất lượng khô cá lù đù ở Huyện Trần Đề, Sóc Trăng	PGS.TS. Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
65	Khảo sát chất lượng cá biển tại cảng cá Trần Đề, Sóc Trăng	PGS.TS. Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
66	Thành phần vi sinh vật của mắm cá lóc ở Châu Đốc, An Giang	PGS.TS. Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
67	Ảnh hưởng của các loại phụ gia khác nhau đến chất lượng của miếng burger cá làm từ cá tra	PGS.TS. Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
68	Ảnh hưởng của các loại phụ gia khác nhau đến chất lượng của miếng burger tôm làm từ tôm thẻ chân trắng	PGS.TS. Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
69	Ảnh hưởng của dịch chiết cà gai leo kết hợp màng bao chitosan đến chất lượng của chả cá tra trong điều kiện bảo quản lạnh	PGS.TS. Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
70	Ảnh hưởng của dịch chiết cà gai leo kết hợp màng bao chitosan đến chất lượng của chả cá thác lác trong điều kiện bảo quản lạnh	PGS.TS. Trần Minh Phú	0908512101	tmphu

71	Nghiên cứu ảnh hưởng của dịch chiết lá artiso (<i>Cynara scolymus</i>) và màng bao chitosan đến chất lượng của tôm thẻ chân trắng (<i>Litopeneus vanamei</i>) trong điều kiện bảo quản lạnh	PGS.TS. Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
72	Ảnh hưởng của gel lô hội và dịch chiết lá chanh đến chất lượng của chả tôm bảo quản lạnh	PGS.TS. Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
73	Ảnh hưởng của dịch chiết cây trinh nữ hoàng cung và màng bao chitosan đến chất lượng chả cá điêu hồng trong điều kiện bảo quản lạnh.	PGS.TS. Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
74	Ảnh hưởng của dịch chiết lá artiso và màng bao chitosan đến chất lượng chả cá tra trong điều kiện bảo quản lạnh	PGS.TS. Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
75	Ảnh hưởng của dịch chiết cây trinh nữ hoàng cung (<i>Crinum latifolium</i> L) và màng bao chitosan đến chất lượng của chả cá basa trong điều kiện bảo quản lạnh	PGS.TS. Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
76	Ảnh hưởng của dịch chiết cây xạ đen (<i>Celastrus hindsii</i>) đến chất lượng chả cá basa trong điều kiện bảo quản lạnh	PGS.TS. Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
77	Nghiên cứu ảnh hưởng của dịch chiết lá chúc (<i>Citrus hystrix</i>) đến chất lượng chả cá rô phi (<i>Oreochromis niloticus</i>) trong điều kiện bảo quản lạnh.	PGS.TS. Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
78	Ảnh hưởng của cao chiết tần dày lá kết hợp màng bao chitosan đến chất lượng chả cá tra	PGS.TS. Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
79	Nghiên cứu điều kiện tách lipid thu hồi dịch đậm thủy phân từ đầu cá lóc (<i>Channa striata</i>)	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
80	Phân tích sự thay đổi chất lượng bột đậm thủy phân từ đầu cá lóc (<i>Channa striata</i>) theo thời gian bảo quản	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
81	Nghiên cứu ứng dụng <i>Lactobacillus plantarum</i> trong chế biến tôm chua	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
82	So sánh hiệu quả ứng dụng bột đậm và dịch đậm cô đặc từ đầu cá lóc (<i>Channa striata</i>) trong nuôi cấy <i>Lactobacillus plantarum</i>	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
83	So sánh hiệu quả ứng dụng bột đậm và dịch đậm cô đặc từ xương cá lóc (<i>Channa striata</i>) trong nuôi cấy <i>Lactobacillus plantarum</i>	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
84	Nghiên cứu ảnh hưởng của loại enzyme protease, nồng độ và thời gian thủy phân protein từ đầu cá lóc (<i>Channa striata</i>)	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
85	Tối ưu hóa nồng độ và thời điểm bổ sung enzyme flavourzyme thủy phân đầu cá lóc (<i>Channa striata</i>) sản xuất bột đậm bằng enzyme alcalase và flavourzyme	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu

86	Tối ưu hóa nồng độ và thời điểm bổ sung enzyme flavourzyme trong thủy phân đầu cá lóc (<i>Channa striata</i>) sản xuất dịch đậm cô đặc bằng enzyme alkaline và flavourzyme	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
87	Tối ưu hóa điều kiện thủy phân sản xuất bột đậm từ đầu cá lóc (<i>Channa striata</i>) bằng kết hợp enzyme alcalase và flavourzyme	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
88	Nghiên cứu điều kiện tiền xử lý và chiết tách collagen từ da và vảy cá lóc (<i>Channa striata</i>) bằng enzyme pepsin	TS. Lê Thị Minh Thủy ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ltmthuy
89	Tối ưu hóa điều kiện thủy phân sản xuất dịch đậm cô đặc từ đầu cá lóc (<i>Channa striata</i>) bằng enzyme alkaline	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
90	Tối ưu hóa điều kiện thủy phân sản xuất dịch đậm cô đặc từ đầu cá lóc (<i>Channa striata</i>) bằng enzyme protamex	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
91	Tối ưu hóa điều kiện thủy phân sản xuất dịch đậm cô đặc từ đầu cá lóc (<i>Channa striata</i>) bằng enzyme protamex và flavourzyme	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
92	Tối ưu hóa điều kiện thủy phân sản xuất dịch đậm cô đặc từ đầu cá lóc (<i>Channa striata</i>) bằng enzyme alkaline và flavourzyme	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
93	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ gia nhiệt đến chất lượng gel surimi từ thịt vụn và fillet cá tra	ThS. Trương Thị Mộng Thu ThS. Nguyễn Đỗ Quỳnh	0799690512	ttmthu
94	Nghiên cứu ảnh hưởng của các loại phụ gia bổ sung đến chất lượng gel surimi từ thịt vụn cá tra	ThS. Trương Thị Mộng Thu ThS. Nguyễn Đỗ Quỳnh	0799690512	ttmthu
95	Nghiên cứu sử dụng enzyme alcalase sản xuất bột canxi từ đầu cá chép giòn	ThS. Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
96	Nghiên cứu sản xuất bột đậm thực phẩm từ thịt cá mó bằng phương pháp thủy phân enzyme.	TS. Vương Thanh Tùng	0919065543	vttung
97	Nghiên cứu sản xuất bột đậm thực phẩm từ con ruốc biển (roi)	TS. Vương Thanh Tùng	0919065543	vttung
98	Nghiên cứu sản xuất bột đậm thực phẩm bột đậm từ ếch	TS. Vương Thanh Tùng	0919065543	vttung
99	Nghiên cứu ứng dụng dịch chiết lá ổi (<i>Psidium guajava</i>) để nâng cao chất lượng chả cá rô phi (<i>Oreochromis niloticus</i>) bảo quản lạnh	TS. Vương Thanh Tùng	0919065543	vttung
100	Nghiên cứu sản xuất bột nêm từ thịt cá điêu hồng	TS. Vương Thanh Tùng	0919065543	vttung
101	Nghiên cứu sản xuất bột canxi từ xương cá mó bằng phương pháp thủy phân enzyme alcalase	TS. Vương Thanh Tùng	0919065543	vttung
102	Nghiên cứu ứng dụng enzyme sản xuất bột nêm thực phẩm từ thịt ếch	TS. Vương Thanh Tùng	0919065543	vttung

103	Nghiên cứu sản xuất tôm khô từ nguyên liệu tôm đất	TS. Vương Thanh Tùng	0919065543	vttung
104	Tối ưu hóa quá trình thủy phân protein từ phụ phẩm cá tra bằng enzyme protamex	TS. Vương Thanh Tùng	0919065543	vttung
105	Nghiên cứu sản xuất sản phẩm khô cá lau kiếng xẻ thời tẩm ướp gia vị	TS. Vương Thanh Tùng	0919065543	vttung

Danh sách gồm **105** đề tài LVTN