TRƯỜNG ĐẠI HỌC CẦN THƠ

KHOA THỦY SẢN

DANH SÁCH ĐỀ TÀI LUẬN VĂN TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC

Học kỳ: 2, 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	Ảnh hưởng của dịch chiết cây xạ đen (*Ehretia asperula*) kết hợp màng bao chitosan đến chất lượng mực ống (*Uroteuthis chinensis*) trong điều kiện bảo quản lanh	Effects of mixing *Ehretia asperula* extract combined with coating chitosan on quality of squid (*Uroteuthis chinensis*) under cold storage	PGS. TS. Trần Minh Phú tmphu@ctu.edu.vn (0908512101)	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
2	Ảnh hưởng của dịch chiết cây xạ đen (*Ehretia asperula*) kết hợp màng bao chitosan đến chất lượng chả cá thát lát (*Notopterus notopterus*) trong điều kiện bảo quản lanh	Effects of mixing *Ehretia asperula* extract combined with coating chitosan on quality of bronze featherback fish paste (*Notopterus notopterus*) under cold storage	PGS. TS. Trần Minh Phú tmphu@ctu.edu.vn (0908512101)	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
3	Ảnh hưởng của bổ sung ốc lác (*Pila conica*) lên chất lượng của chả cá thát lát (*Notopterus notopterus*)	Effect of mixing snail (*Pila conica*) meat on quality of bronze featherback fish (*Notopterus notopterus*) paste	PGS. TS. Trần Minh Phú tmphu@ctu.edu.vn (0908512101)	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
4	Ứng dụng enzym pectinase trong sản xuất nước giải khát từ rong nho *(Caulerpa Lentillerai)*	Application of enzym pectinase in beverage from *Caulerpa Lentillerai*	Ts. Vương Thanh Tùng (0919065543)	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
5	Khảo sát an toàn thực phẩm trong các sản phẩm thủy sản hàng rong (cá viên chiên, tôm viên chiên) ở Quận Ninh Kiều Thần Phố Cần Thơ.	Survey of food safety in peddled fish products (fish ball, shrimp ball) in Ninh Kiều district - Cantho city	Ts. Vương Thanh Tùng (0919065543)	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
6	Xác định các thành phần khoáng trong rong nho và rong sụm.	Determination of minerals in *Caulerpa Lentillerai* and *Kappaphycus alvarezii*	Ts. Vương Thanh Tùng (0919065543)	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
7	Kết hợp rong biển và protein cá điêu hồng trong sản xuất bột nêm.	Combination of *Caulerpa Lentillerai* and *Oreochromis sp.* proteins in seasoning production	Ts. Vương Thanh Tùng (0919065543)	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
8	Nghiên cứu sản xuất chả giò rong biển	Combination of *Caulerpa Lentillerai* in spring roll production	Ts. Vương Thanh Tùng (0919065543)	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
9	Xác định các thành phần khoáng trong xương cá tra và cá điêu hồng.	Determination of minerals in catfish (*Pangasianodon hypophythalmus*) and Red Tilapia (*Oreochromis sp.*)	Ts. Vương Thanh Tùng (0919065543)	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
10	Ảnh hưởng quá trình sấy bằng vi sóng đến quá trình oxy hóa lipid đến sản phẩm cá điêu hồng.	Effects of microwave drying on lipid oxidation of Red Tilapia (*Oreochromis sp.*) spices product	Ts. Vương Thanh Tùng (0919065543)	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
11	Ảnh hưởng quá trình sấy bằng vi sóng đến protein đến sản phẩm cá điêu hồng.	Effects of microwave drying on proteins of Red Tilapia (*Oreochromis sp.*) spices product	Ts. Vương Thanh Tùng (0919065543)	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	Đánh giá hoạt tính chống oxy hoá của dịch chiết tiêu đen (*Piper nigrum*) với dung môi nước và ứng dụng trong bảo quản chả cá lóc	Antioxidant accessment of water black peper (*Piper nigrum*) extract and application in snakehead fish paste preservation	Ts. Nguyễn Quốc Thịnh	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
13	Đánh giá hoạt tính chống oxy hoá của dịch chiết tiêu đen (Piper nigrum) với dung môi cồn và ứng dụng trong bảo quản tôm khô	Antioxidant accessment of ethanol black peper (*Piper nigrum*) extract and application in dried shrimp preservation	Ts. Nguyễn Quốc Thịnh	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
14	Nghiên cứu ứng dụng dịch đạm cô đặc từ phụ phẩm cá thát lát để cải thiện độ đạm nước mắm	Application of concentrated protein hydrolysate from knife fish by-products to improve protein content of fish sauce	Ths. Trương Thị Mộng Thu	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
15	Nghiên cứu ứng dụng dịch đạm cô đặc từ phụ phẩm tra để cải thiện độ đạm nước mắm	Application of concentrated protein hydrolysate from Tra catfish by-products to improve protein content of fish sauce	Ths. Trương Thị Mộng Thu	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
16	Ảnh hưởng của các yếu tố kỹ thuật đến chất lượng sản phẩm tôm viên bọc vụn bánh mì	Effect of technical factors on the quality of shrimp ball covered with cubic bread crumbs	TS. Nguyễn Lê Anh Đào	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
17	Ảnh hưởng của các yếu tố kỹ thuật đến chất lượng sản phẩm bánh tôm mè	Effect of technical factors on the quality of sesame shrimp pie	TS. Nguyễn Lê Anh Đào	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
18	Phân lập và định danh vi khuẩn thuộc giống *Lactobacillus* có trong ba mẫu tôm chua tại siêu thị thành phố Cần Thơ	Isolation and identification of *Lactobacillus* strains from three fermented shrimp samples at Cantho supermarkets	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ (0972774769)	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
19	Ảnh hưởng của Bromelain đến chất lượng tôm (*Metapenaeus ensis*) chua lột vỏ, chừa đuôi và khảo sát sự biến đổi sản phẩm trong quá trình bảo quản	Effect of Bromelain on the quality of fermented peeled tail-on shrimp (*Metapenaeus ensis*) and study on quality changes of product during storage	Ts. Nguyễn Thị Như Hạ (0972774769)	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
20	Anh hưởng của điều kiện chế biến và bảo quản lạnh đến chất lượng sản phẩm tép bạc (Metapenaeus brevicornis) tẩm gia vị xông khói.	Effect of processing condition and cold storage on the quality of smoked white shrimp with spice	PGS. TS. Lê Thị Minh Thủy (0969062679)	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
21	Anh hưởng của điều kiện chế biến và bảo quản lạnh đến chất lượng sản phẩm tép bạc (Metapenaeus brevicornis) tẩm gia vị sấy khô ăn liền	Effect of processing condition and cold storage on the quality of dried white shrimp with spice	PGS. TS. Lê Thị Minh Thủy (0969062679)	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
22	Ảnh hưởng của chế độ thanh trùng và bảo quản đến chất lượng sản phẩm đồ hộp cá trích sốt tomyum	Effect of sterilization and preservation on the quality of canned herring with tomyum sauce	PGS. TS. Lê Thị Minh Thủy (0969062679)	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn
23	Ảnh hưởng của nhiệt độ và thời gian đến khả năng thu hồi chất béo từ phụ phẩm cá tra (Pangasianodon Hypophthalmus) bằng dung môi hữu cơ.	Effect of temperature and time on fat recovery from Pangasius *(Pangasianodon hypophthalmus)* by-products by using organic solvents.	ThS. Nguyễn Đỗ Quỳnh	BM Chế biến thủy sản	TS. Nguyễn Thị Như Hạ; nhuha@ctu.edu.vn

Tổng số 23 đề tài

Cần Thơ, ngày 24 tháng 11 năm 2022

P. TRƯỞNG KHOA

Nguyên Thanh Long