

DANH SÁCH ĐĂNG KÝ ĐỀ TÀI LUẬN VĂN TỐT NGHIỆP HỌC KỲ 1 NĂM HỌC 2018-2019
NGÀNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN (TS376)

STT	TÊN ĐỀ TÀI	CÁN BỘ HƯỚNG DẪN	NGÀNH HỌC CỦA SV THỰC HIỆN LVTN	HỘI ĐỒNG (DỰ KIẾN)
1	Ảnh hưởng của cao chiết từ cây Ôi (<i>Psidium guajava</i> L) bổ sung ở các nồng độ khác nhau trong thức ăn nuôi cá tra (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) đến khả năng bảo quản cơ thịt cá	Nguyễn Lê Anh Đào	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
2	Ảnh hưởng của cao chiết từ cây Diệp hạ châu (<i>Phyllanthus amarus</i>) bổ sung ở các nồng độ khác nhau trong thức ăn nuôi cá tra (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) đến khả năng bảo quản cơ thịt cá	Nguyễn Lê Anh Đào	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
3	Ảnh hưởng của dịch chiết diệp hạ châu đến chất lượng cá basa fillet trong bảo quản lạnh	Nguyễn Lê Anh Đào	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
4	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng chà bông tôm sú (<i>Penaeus monodon</i>)	Nguyễn Lê Anh Đào	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
5	Ảnh hưởng của dịch chiết cây cỏ sữa đến chất lượng cá basa fillet trong bảo quản lạnh	Nguyễn Lê Anh Đào	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
6	Nghiên cứu quy trình sản xuất sản phẩm tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vannamei</i>) xẻ bươm tằm gia vị sấy	Nguyễn Lê Anh Đào	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn

7	Khảo sát khả năng chống oxy hóa của cao chiết từ thịt quả gấc (<i>Momordica cochinchinensis</i> Spreng)	Nguyễn Lê Anh Đào	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
8	Khảo sát khả năng chống oxy hóa của cao chiết từ màng hạt gấc (<i>Momordica cochinchinensis</i> Spreng)	Nguyễn Lê Anh Đào	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
9	Khảo sát khả năng kháng khuẩn của cao chiết từ cây hương thảo (<i>Rosmarinus officinalis</i>)	Nguyễn Lê Anh Đào	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
10	Khảo sát khả năng chống oxy hóa của cao chiết cây hương thảo (<i>Rosmarinus officinalis</i>)	Nguyễn Lê Anh Đào	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
11	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng bột thịt đầu tôm sú (<i>Penaeus monodon</i>)	Nguyễn Lê Anh Đào	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
12	Khảo sát ảnh hưởng của cao chiết từ cây húng lủi (<i>Mentha crispa</i> L.) đến khả năng bảo quản phi lê cá tra	Nguyễn Lê Anh Đào	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
13	Nghiên cứu sản xuất mực nhồi chả cá sốt kim chi đóng hộp	Nguyễn Lê Anh Đào	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
14	Nghiên cứu sản xuất bánh tráng khô cá cơm	Nguyễn Lê Anh Đào	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
15	Nghiên cứu sản xuất khô cá lạt tẩm gia vị sấy	Nguyễn Lê Anh Đào	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
16	Nghiên cứu sản xuất sản phẩm đồ hộp chả cá dành nhân hạt sen sốt thái	Nguyễn Lê Anh Đào	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn

17	Khảo sát sự ảnh hưởng của khả năng chống oxy hóa của bột trà xanh đến chất lượng chả cá điều hồng trong điều kiện bảo quản lạnh.	Trần Minh Phú	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
18	Ảnh hưởng của cao chiết lá ổi lên bảo quản lạnh cá lóc phi lê	Trần Minh Phú	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
19	Ảnh hưởng của cao chiết diệp hạ châu lên bảo quản lạnh tôm sú	Trần Minh Phú	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
20	Nghiên cứu sản xuất chả cá từ cá tai tượng	Trần Minh Phú	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
21	Ảnh hưởng của cao chiết diệp hạ châu lên bảo quản lạnh cá bớp phi lê	Trần Minh Phú	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
22	Ảnh hưởng của cao chiết cây cỏ sữa lên bảo quản lạnh cá bớp phi lê	Trần Minh Phú	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
23	Ảnh hưởng của cao chiết lá trà xanh lên bảo quản lạnh cá bớp phi lê	Trần Minh Phú	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
24	Ảnh hưởng của cao chiết lá ổi lên bảo quản lạnh cá bớp phi lê	Trần Minh Phú	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
25	Ảnh hưởng của cao chiết diệp hạ châu lên bảo quản lạnh cá lóc phi lê	Trần Minh Phú	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
26	Ảnh hưởng của cao chiết cây cỏ sữa lên bảo quản lạnh cá lóc phi lê	Trần Minh Phú	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn

27	Ảnh hưởng của cao chiết lá trà xanh lên bảo quản lạnh lóc phi lê	Trần Minh Phú	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
28	Ảnh hưởng của cao chiết cây cỏ sữa lên bảo quản lạnh tôm sú	Trần Minh Phú	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
29	Ảnh hưởng của cao chiết lá trà xanh lên bảo quản lạnh tôm sú	Trần Minh Phú	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
30	Ảnh hưởng của cao chiết lá ổi lên bảo quản lạnh tôm sú	Trần Minh Phú	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
31	Ảnh hưởng của cao chiết tần dầy lá (<i>Plectranthus amboinicus</i>) lên bảo quản lạnh cá lóc phi lê	Trần Minh Phú	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
32	Ảnh hưởng của cao chiết tần dầy lá (<i>Plectranthus amboinicus</i>) lên bảo quản lạnh cá rô phi phi lê	Trần Minh Phú	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
33	Khảo sát hoạt tính chống oxy hóa của cây húng lủi (<i>Mentha crispa</i> L.)	Trần Minh Phú	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
34	Khảo sát ảnh hưởng của cao chiết từ cây tần dầy lá (<i>Plectranthus amboinicus</i>) đến khả năng bảo quản tôm thẻ	Trần Minh Phú	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
35	Khảo sát hoạt tính chống oxy hóa của cây tần dầy lá (<i>Plectranthus amboinicus</i>)	Trần Minh Phú	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
36	Nghiên cứu sử dụng dịch chiết của quả gấc trong bảo quản khô cá lóc	Trần Minh Phú	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn

37	Nghiên cứu sản xuất sản phẩm tôm viên chiên giòn nhân phô mai	Trần Minh Phú	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
38	Tối ưu hóa phương pháp ly trích và khảo sát khả năng chống oxy hóa của cao chiết từ cây diếp cá	Nguyễn Quốc Thịnh	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
39	Ảnh hưởng của dịch chiết cây diếp cá lên bảo quản lạnh fillet cá tra	Nguyễn Quốc Thịnh	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
40	Tối ưu hóa phương pháp ly trích và khảo sát khả năng chống oxy hóa của cao chiết từ cây cỏ ngọt	Nguyễn Quốc Thịnh	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
41	Tối ưu hóa phương pháp ly trích và khảo sát khả năng chống oxy hóa của cao chiết từ cây húng quế	Nguyễn Quốc Thịnh	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
42	Ảnh hưởng của dịch chiết cây ngò rí (Coriander) lên bảo quản lạnh fillet cá tra	Nguyễn Quốc Thịnh	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
43	Tối ưu hóa phương pháp ly trích và khảo sát khả năng chống oxy hóa của cao chiết từ cây cỏ ngọt	Nguyễn Quốc Thịnh	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
44	Ảnh hưởng của dịch chiết cây cỏ ngọt lên bảo quản lạnh fillet cá tra	Nguyễn Quốc Thịnh	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
45	Nghiên cứu sản xuất sản phẩm cá nục sốt mía kiếng	Nguyễn Quốc Thịnh	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
46	Nghiên cứu sản xuất sản phẩm cá nục sốt mía đóng hộp	Nguyễn Quốc Thịnh	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh

47	Nghiên cứu sản xuất sản phẩm chả cá rô phi nhân phô mai sốt cay	Nguyễn Quốc Thịnh	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
48	Khảo sát ảnh hưởng của cao chiết từ cây bạc hà (<i>Mentha arvensis</i> L.) đến khả năng bảo quản phi lê cá lóc	Nguyễn Quốc Thịnh	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
49	Khảo sát hoạt tính chống oxy hóa của cây bạc hà (<i>Mentha arvensis</i> L.)	Nguyễn Quốc Thịnh	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
50	Ảnh hưởng của dịch chiết lá tía tô (<i>Perilla frutescens</i>) lên bảo quản lạnh cá tra fillet	Nguyễn Quốc Thịnh	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
51	Khảo sát ảnh hưởng của cao chiết từ cây quế vị (<i>Limnophila rugosa</i>) đến khả năng bảo quản phi lê cá điêu hồng	Nguyễn Quốc Thịnh	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
52	Khảo sát hoạt tính chống oxy hóa của cây quế vị (<i>Limnophila rugosa</i>)	Nguyễn Quốc Thịnh	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
53	Đánh giá chất lượng sản phẩm cá tra ở điều kiện bể nuôi tuần hoàn	Đỗ Thị Thanh Hương	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
54	Nghiên cứu sản xuất sản phẩm chả cá rô phi kết hợp với tôm sú chiên cốm	Đỗ Thị Thanh Hương	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
55	Nghiên cứu sản xuất sản phẩm bánh mì Sandwich cuộn chả cá basa và thịt heo nhân phô mai chiên xù	Đỗ Thị Thanh Hương	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
56	Đánh giá chất lượng sản phẩm cá tra ở điều kiện độ mặn trong bể nuôi tuần hoàn	Đỗ Thị Thanh Hương	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh

57	Nghiên cứu sản xuất sản phẩm khoai tây nhân chả cá điều hồng tằm bột chiên xù	Đỗ Thị Thanh Hương	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
58	Thử nghiệm sản xuất patê gan đóng hộp từ gan và thịt cá tra	Đỗ Thị Thanh Hương	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
59	Nghiên cứu sản xuất sản phẩm ốc nhồi cá tra sốt cà ri đóng hộp	Đỗ Thị Thanh Hương	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
60	Nghiên cứu sản xuất cá sa ba sốt chanh dây đóng hộp	Đỗ Thị Thanh Hương	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
61	nghiên cứu sản xuất chả cá thu sốt chua ngọt đóng hộp	Đỗ Thị Thanh Hương	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
62	Nghiên cứu sản xuất cá cam sốt cay đóng hộp	Đỗ Thị Thanh Hương	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
63	Nghiên cứu sản xuất sản phẩm đồ hộp ốc nhồi rau củ sốt kim chi	Đỗ Thị Thanh Hương	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
64	Nghiên cứu sản xuất khô cá tai tượng tằm gia vị sây	Đỗ Thị Thanh Hương	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
65	Nghiên cứu ảnh hưởng của phương pháp xử lý và điều kiện chiết rút đến chất lượng gelatin từ vảy cá rô phi (<i>Oreochromis niloticu</i>)	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
66	Nghiên cứu ảnh hưởng của phương pháp xử lý và điều kiện chiết rút đến chất lượng gelatin từ vảy cá lóc (<i>Channa striata</i>)	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh

67	Nghiên cứu ảnh hưởng của phương pháp xử lý và điều kiện chiết rút đến chất lượng gelatin từ da cá tra (<i>Pangasiandon hypophthalmus</i>)	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
68	Nghiên cứu ảnh hưởng của phương pháp xử lý và điều kiện chiết rút đến chất lượng gelatin từ da cá thác lác (<i>Notopterus chitala</i>)	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
69	Nghiên cứu ảnh hưởng của phương pháp xử lý và điều kiện chiết rút đến chất lượng gelatin từ da cá rô phi (<i>Oreochromis niloticu</i>)	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
70	Nghiên cứu sử dụng enzyme Alcalase sản xuất bột đạm từ thịt cá chêm (<i>Lates calcarifer</i>) theo phương pháp thủy phân enzyme	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
71	Nghiên cứu sử dụng enzyme Alcalase sản xuất bột đạm từ thịt cá rô phi (<i>Oreochromis niloticus</i>) theo phương pháp thủy phân enzyme	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
72	Nghiên cứu sử dụng enzyme Alcalase sản xuất bột đạm từ thịt cá mè vinh (<i>Barbonymus gonionotus</i>) theo phương pháp thủy phân enzyme	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
73	Nghiên cứu sử dụng enzyme Alcalase sản xuất bột đạm từ thịt cá rô đầu vuông (<i>Anabas testudineus</i>) theo phương pháp thủy phân enzyme	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
74	Nghiên cứu sử dụng enzyme Alcalase sản xuất bột đạm từ thịt cá chim nước ngọt (<i>Colossoma brachypomum</i>) theo phương pháp thủy phân enzyme	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh

75	Nghiên cứu sản xuất chitosan từ nang mực nang (tên khoa học) theo phương pháp hóa sinh kết hợp	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
76	Nghiên cứu sản xuất chitosan từ vỏ tôm sú (<i>Penaeus monodon</i>) bằng phương pháp hóa sinh kết hợp	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
77	Nghiên cứu sản xuất chitosan từ vỏ cua đồng (<i>Somanniathelphusa sinensis</i>) bằng phương pháp hóa sinh kết hợp	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
78	Nghiên cứu sản xuất chitosan từ vỏ tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vannamei</i>) bằng phương pháp hóa sinh kết hợp	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
79	Nghiên cứu sản xuất chitosan từ vỏ ghe (<i>Portunus pelagicus</i>) bằng phương pháp hóa sinh kết hợp	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
80	Nghiên cứu chiết xuất glucosamine hydroclorua từ vỏ tôm sú (<i>Penaeus monodon</i>)	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
81	Nghiên cứu sản xuất glucosamine hydroclorua từ vỏ tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
82	Nghiên cứu sử dụng enzyme Alcalase sản xuất bột canxi từ xương cá lóc (<i>Channa striata</i>) bằng phương pháp thủy phân enzyme	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
83	Nghiên cứu sử dụng enzyme Alcalase sản xuất bột canxi từ xương cá chim nước ngọt (<i>Colossoma brachypomum</i>) bằng phương pháp thủy phân enzyme	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh

84	Nghiên cứu sử dụng enzyme Alcalase sản xuất bột canxi từ xương cá rô đầu vuông (<i>Anabas testudineus</i>) bằng phương pháp thủy phân enzyme	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
85	Nghiên cứu sử dụng enzyme Alcalase sản xuất bột canxi từ xương cá rô phi (<i>Oreochromis niloticus</i>) bằng phương pháp thủy phân enzyme	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
86	Nghiên cứu sử dụng enzyme Alcalase sản xuất bột canxi từ xương cá mè vinh nước ngọt (<i>Barbonymus gonionotus</i>) bằng phương pháp thủy phân enzyme	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
87	Nghiên cứu sử dụng enzyme Alcalase sản xuất bột canxi từ xương cá Tra (<i>Pagasianodon hypophthalmus</i>) bằng phương pháp thủy phân enzyme	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
88	Nghiên cứu sử dụng enzyme Alcalase sản xuất bột canxi từ xương cá thát lác còm (<i>Chitala chitala</i>) bằng phương pháp thủy phân enzyme	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
89	Khảo sát khả năng chống oxi hóa dịch chiết tỏi đến chất lượng chả cá tra trong điều kiện bảo quản lạnh	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
90	Khảo sát khả năng chống oxi hóa dịch chiết gừng đến chất lượng chả cá tra trong điều kiện bảo quản lạnh	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
91	Nghiên cứu ảnh hưởng của dịch chiết lá chanh (<i>Citrus aurantifolia</i>) kết hợp màng bao chitosan đến chất lượng chả cá thát lác bảo quản lạnh	Lê Thị Minh Thủy	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh

92	Nghiên cứu sản xuất chitosan từ vỏ tép rong	Nguyễn Quốc Thịnh	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
93	Nghiên cứu sản xuất khô cá sấu tằm gia vị ăn liền	Trần Minh Phú	Công nghệ Chế biến TS	Trần Minh Phú Nguyễn Lê Anh Đào Võ Nam Sơn
94	Ảnh hưởng của cao chiết lá tía tô (<i>Perilla frutescens</i>) lên bảo quản lạnh lóc phi lê	Nguyễn Quốc Thịnh	Công nghệ Chế biến TS	Lê Thị Minh Thủy Đỗ Thị Thanh Hương Nguyễn Quốc Thịnh
95	Sự kháng thuốc của vi khuẩn gây bệnh trên cá tra nuôi thâm canh	Từ Thanh Dung	Công nghệ Chế biến TS	Từ Thanh Dung, Bùi Thị Bích Hằng, Ngô Thị Thu Thảo
96	Mức độ nhiễm ấu trùng sán lá song chủ trên cá đồng vùng Cần Thơ	Từ Thanh Dung	Công nghệ Chế biến TS	Từ Thanh Dung, Nguyễn Thị Thu Hằng, Phạm Thanh Liêm
97	Mức độ nhiễm ấu trùng sán lá song chủ trên nhóm cá chép ở 1 số tỉnh Đồng bằng sông Cửu Long	Từ Thanh Dung	Công nghệ Chế biến TS	Từ Thanh Dung, Nguyễn Thị Thu Hằng, Lam Mỹ Lan

Tổng cộng: 97 đề tài