

**DANH SÁCH ĐỀ TÀI LUẬN VĂN TỐT NGHIỆP HỌC KỲ 1 NĂM HỌC 2019-2020**  
**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN (TS376)**

STT	TÊN ĐỀ TÀI	CÁN BỘ HƯỚNG DẪN	Số điện thoại	Địa chỉ email @ctu.edu.vn
1	Ảnh hưởng của cao chiết điệp hạ châu lên bảo quản đông lạnh cá tra phi lê, nghiên cứu kéo dài thời gian bảo quản đến 1 năm	Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
2	Ảnh hưởng của cao chiết cây cỏ sữa lên bảo quản đông lạnh cá tra phi lê, nghiên cứu kéo dài thời gian bảo quản đến 1 năm	Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
3	Ảnh hưởng của cao chiết lá trà xanh lên bảo quản đông lạnh cá tra phi lê, nghiên cứu kéo dài thời gian bảo quản đến 1 năm	Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
4	Ảnh hưởng của cao chiết lá ổi lên bảo quản đông lạnh cá tra phi lê, nghiên cứu kéo dài thời gian bảo quản đến 1 năm	Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
5	Ảnh hưởng của cao chiết điệp hạ châu lên bảo quản đông lạnh tôm sú, nghiên cứu kéo dài thời gian bảo quản đến 1 năm	Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
6	Ảnh hưởng của cao chiết cây cỏ sữa lên bảo quản đông lạnh tôm sú, nghiên cứu kéo dài thời gian bảo quản đến 1 năm	Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
7	Ảnh hưởng của cao chiết lá trà xanh lên bảo quản đông lạnh tôm sú, nghiên cứu kéo dài thời gian bảo quản đến 1 năm	Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
8	Ảnh hưởng của xử lý nhiệt đến bảo quản lạnh đông tôm sú	Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
9	Ảnh hưởng của xử lý plasma lạnh lên chất lượng của cá tra phi lê trong quá trình bảo quản lạnh	Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
10	Thử nghiệm sản xuất bột mắm từ mắm cá sặc	Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
11	Bảo quản lạnh tôm thẻ chân trắng bằng dịch chiết hoa cúc kết hợp với màng bao alginate	Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
12	Bảo quản lạnh phi lê cá rô phi bằng dịch chiết hoa cúc kết hợp với màng bao alginate	Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
13	Bảo quản lạnh chả cá tra bằng dịch chiết hoa cúc kết hợp với màng bao alginate	Trần Minh Phú	0908512101	tmphu

14	Bảo quản lạnh chả cá thác lát bằng dịch chiết hoa cúc kết hợp với màng bao alginate	Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
15	Bảo quản lạnh phi lê cá lóc bằng dịch chiết hoa cúc kết hợp với màng bao alginate	Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
16	Sử dụng cao chiết trà xanh trong chế biến và bảo quản chả cá từ thịt vụn cá tra	Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
17	Nghiên cứu ảnh hưởng của các loại phụ gia đến chất lượng chả cá rô phi	Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
18	Sử dụng dịch chiết củ cải trắng (Raphanus sativus L) trong bảo quản lạnh chả cá tra	Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
19	Sử dụng cao chiết lá cây cỏ tranh trong bảo quản lạnh chả cá từ thịt vụn cá tra	Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
20	Sử dụng cao chiết lá cây cỏ tranh trong bảo quản lạnh chả cá thác lát	Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
21	Nghiên cứu quy trình sản xuất tôm thẻ chân trắng một nắng tẩm gia vị ăn liền	Trần Minh Phú/ Nguyễn Đỗ Quỳnh	0908512101 0907919098	tmphu ndquynh
22	Đồ hộp chả cá tra sốt nghệ	Trần Minh Phú	0908512101	tmphu
23	Ảnh hưởng của cao chiết hương thảo trong quá trình bảo quản đông chả cá thác lát từ dè cá tra	Nguyễn Lê Anh Đào	0988255929	nladao
24	Khảo sát hoạt tính chống oxy hóa của cao chiết từ một số loại nấm ăn	Nguyễn Lê Anh Đào	0988255929	nladao
25	Khảo sát hoạt tính kháng khuẩn của cao chiết từ một số loại nấm ăn	Nguyễn Lê Anh Đào	0988255929	nladao
26	Nghiên cứu quy trình sản xuất sản phẩm khô sợi cá lóc tẩm gia vị	Nguyễn Lê Anh Đào	0988255929	nladao
27	Nghiên cứu khả năng chống oxy hóa của cao chiết từ cây húng lủi thu hoạch ở các vùng địa lý khác nhau	Nguyễn Lê Anh Đào	0988255929	nladao
28	Nghiên cứu chế biến sản phẩm chà bông cá lóc sốt cà ri Thái	Nguyễn Lê Anh Đào	0988255929	nladao
29	Nghiên cứu chế biến sản phẩm cá thác lát rút xương tẩm gia vị	Nguyễn Lê Anh Đào	0988255929	nladao
30	Nghiên cứu chế biến sản phẩm đồ hộp xú mại cá rô phi sốt chanh dây	Nguyễn Lê Anh Đào	0988255929	nladao
31	Nghiên cứu chế biến sản phẩm đồ hộp cá sa ba sốt Thái	Nguyễn Lê Anh Đào	0988255929	nladao
32	Khảo sát ảnh hưởng của phương pháp chế biến nhiệt đến sự biến đổi chất lượng của sản phẩm khô cá sặc tẩm gia vị ăn liền	Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu

33	Khảo sát ảnh hưởng của hóa chất, phụ gia và thời gian bảo quản đến chất lượng sản phẩm cá trích tẩm gia vị phơi khô	Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
34	Khảo sát ảnh hưởng của phương pháp chế biến nhiệt đến sự biến đổi chất lượng của sản phẩm khô cá cơm tẩm gia vị ăn liền	Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
35	Nghiên cứu sản xuất sản phẩm đồ hộp chả ốc từ cá lau kiếng	Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
36	Nghiên cứu sản xuất sản phẩm đồ hộp chả tôm sốt kim chi từ cá rô phi	Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
37	Nghiên cứu sản xuất sản phẩm đồ hộp chả mực từ cá điêu hồng sốt cay	Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
38	Khảo sát ảnh hưởng của chế độ xử lý nhiệt đến tính chất surimi gel từ cá rô phi	Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
39	Khảo sát ảnh hưởng của chế độ xử lý nhiệt đến tính chất surimi gel từ cá đánh	Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
40	Khảo sát ảnh hưởng của chế độ xử lý nhiệt đến tính chất surimi gel từ cá tra	Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
41	Nghiên cứu sản xuất thử nghiệm bột nêm thực phẩm từ cá lau kiếng	Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
42	Nghiên cứu sản xuất thử nghiệm bột nêm thực phẩm từ cá lóc	Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
43	Nghiên cứu sản xuất thử nghiệm bột nêm thực phẩm từ thịt vụn cá tra	Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
44	Nghiên cứu sản xuất thử nghiệm bột nêm thực phẩm từ cá rô phi	Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
45	Nghiên cứu sản xuất thử nghiệm bột nêm thực phẩm từ cá đánh	Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
46	Nghiên cứu quy trình sản xuất bánh phồng tôm bổ sung dịch chiết lá dứa và nước cốt dứa	Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
47	Nghiên cứu quy trình sản xuất bánh phồng tôm có bổ sung dịch chiết tôm và nước cốt dứa	Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
48	Nghiên cứu ảnh hưởng rau củ, phụ gia và chế độ gia nhiệt đến chất lượng xúc xích bò từ cá tra	Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
49	Nghiên cứu ảnh hưởng rau củ, phụ gia và chế độ gia nhiệt đến chất lượng xúc xích bò từ cá rô phi	Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
50	Nghiên cứu ảnh hưởng rau củ, phụ gia và chế độ gia nhiệt đến chất lượng xúc xích heo từ cá tra	Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu

51	Nghiên cứu ảnh hưởng rau củ, phụ gia và chế độ gia nhiệt đến chất lượng xúc xích heo từ cá rô phi	Trương Thị Mộng Thu	0799690512	ttmthu
52	Nghiên cứu sản xuất bột canxi từ xương cá mè ( <i>Hypophthalmichthys Harmandi</i> ) trắng bằng phương pháp thủy phân enzyme	Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
53	Nghiên cứu sản xuất bột canxi từ xương cá trê ( <i>Clariidae</i> ) bằng phương pháp thủy phân enzyme	Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
54	Nghiên cứu ảnh hưởng của phương pháp xử lý đến tính chất của collagen từ da cá thát lát còm ( <i>Chitala ornata</i> )	Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
55	Nghiên cứu so sánh ảnh hưởng của loại enzyme đến chất lượng bột cá thực phẩm từ thịt vụn cá tra ( <i>Pangasianodon hypophthalmus</i> )	Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
56	Nghiên cứu sản xuất bột cá thực phẩm từ cá mè trắng ( <i>Hypophthalmichthys Harmandi</i> ) bằng phương pháp thủy phân enzyme.	Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
57	Nghiên cứu sản xuất bột đậm thực phẩm từ thịt cá trê ( <i>Clariidae</i> ) bằng phương pháp thủy phân enzym.	Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
58	Nghiên cứu sản xuất chitosan từ nang mực tươi ( <i>Sepiida</i> ) bằng phương pháp hóa sinh kết hợp	Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
59	Nghiên cứu chiết rút chitosan tan trong nước từ vỏ tôm sú ( <i>Penaeus monodon</i> )	Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
60	Nghiên cứu chiết rút glucosamine hydrochlorua từ vỏ gẹ ( <i>Portunus pelagicus</i> ) bằng phương pháp hóa sinh kết hợp	Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
61	Nghiên cứu sản xuất glucosamine hydrochlorua từ vỏ tôm tít ( <i>Oratosuillina interrupta</i> ) bằng phương pháp hoá sinh kết hợp	Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
62	Nghiên cứu sản xuất glucosamine hydrochlorua từ vỏ cua đồng ( <i>Somanniathelphusa sinensis</i> ) bằng phương pháp hóa sinh kết hợp	Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
63	Nghiên cứu sản xuất glucosamine hydrochlorua từ vỏ tôm thẻ chân trắng ( <i>Litopenaeus vannamei</i> ) bằng phương pháp hóa sinh kết hợp	Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy

64	Nghiên cứu chiết rút glucosamine hydrochlorua từ vỏ cua biển ( <i>Scylla paramamosain</i> ) bằng phương pháp hóa sinh kết hợp	Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
65	Nghiên cứu sản xuất bột canxi từ nang mực tươi ( <i>Sepiida</i> ) bằng phương pháp thủy phân enzyme	Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
66	Nghiên cứu hoạt tính chống oxy hóa của tinh dầu quýt ( <i>Citrus Reticulata Blanco</i> ) đến chất lượng chả cá điêu hồng ( <i>Oreochromis spp</i> ) trong điều kiện bảo quản lạnh	Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
67	Nghiên cứu hoạt tính chống oxy hoá của tinh dầu cam ( <i>Citrus nonbillis Lour</i> ) đến chất lượng chả cá lóc ( <i>Channa striata</i> ) trong điều kiện bảo quản lạnh	Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
68	Nghiên cứu hoạt tính chống oxy hoá của tinh dầu chanh dây ( <i>Passiflora incarnata</i> ) đến chất lượng chả cá tai tượng ( <i>Osphronemus gouramy</i> ) trong điều kiện bảo quản lạnh	Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
69	Nghiên cứu hoạt tính chống oxy hoá của tinh dầu quất ( <i>Fortunella japonica</i> ) đến chất lượng chả cá tai tượng ( <i>Osphronemus gouramy</i> ) trong điều kiện bảo quản lạnh	Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
70	Nghiên cứu sử dụng màng chitosan kết hợp tinh dầu sả chanh ( <i>Cymbopogon citratus</i> ) để bảo quản lạnh cá điêu hồng ( <i>Oreochromis spp</i> ) cắt khúc	Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
71	Nghiên cứu sử dụng màng chitosan kết hợp tinh dầu bưởi ( <i>Citrus grandis</i> ) để bảo quản lạnh cá lóc ( <i>channa striata</i> ) cắt khúc	Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
72	Nghiên cứu sự ảnh hưởng của dịch chiết lá câm ( <i>Peristrophe roxburghiana</i> ) kết hợp màng bao chitosan đến chất lượng chả cá thác lác ( <i>Chitala chitala</i> ) trong điều kiện bảo quản lạnh	Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
73	Nghiên cứu chiết rút chitosan tan trong nước từ vỏ tôm thẻ chân trắng ( <i>Litopenaeus vannamei</i> )	Lê Thị Minh Thủy	0969062679	ltmthuy
74	Nghiên cứu ảnh hưởng của điều kiện chế biến và bảo quản đến chất lượng nhân hamburger từ thịt cá tra	Lê Thị Minh Thủy/ Nguyễn Đỗ Quỳnh	0969062679 0907919098	ltmthuy ndquynh
75	Nghiên cứu các phương pháp bảo quản lạnh thịt cá dứa cắt khúc	Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
76	Nghiên cứu sản xuất chả cá dứa	Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh

77	Sản xuất đồ hộp cá bóp sốt chua ngọt	Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
78	Xác định thời gian bảo quản lạnh khô cá dứa trong các điều kiện hút chân không và không chân không	Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
79	Nghiên cứu sản xuất bột cá từ thịt cá trê phi	Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
80	Nghiên cứu chiết rút và đánh giá chất lượng agar từ rong bún	Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
81	Nghiên cứu chế biến sản phẩm đồ hộp xú mại ốc	Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
82	Sản xuất khô cá dứa tằm gia vị xông khói	Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
83	Đồ hộp cá dứa sốt chua ngọt	Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
84	Nghiên cứu chiết xuất Astaxanthin từ đầu tôm thẻ	Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
85	Nghiên cứu chiết xuất Astaxanthin từ vỏ tôm thẻ	Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
86	Sản xuất bột đạm và bột can xi từ xương đầu cá dứa	Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
87	Sản xuất bột nêm từ cá mè vinh	Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
88	Sử dụng dịch chiết rau răm bảo quản cá tra phi lê	Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
89	Sản xuất dầu cá và bột đạm từ đầu cá hồi bằng phương pháp thủy phân enzyme	Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
90	Nghiên cứu chiết xuất gelatin từ vảy cá mè vinh	Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
91	Nghiên cứu chiết xuất gelatin từ da cá mè vinh	Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh
92	Bảo quản đông khô cá dứa	Nguyễn Quốc Thịnh	0918603537	nqthinh

**Tổng cộng: 92 đề tài**