

HỌC VIỆN NÔNG NGHIỆP VIỆT NAM
KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

DANH SÁCH KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP K64 ĐỢT I NĂM 2022-2023

STT	Tên họ	Tên	Tên đề tài	GVHD	Mã sách	Ghi chú
1	Mai Thị Ngọc	Bích	Thực trạng tiêu thụ sản phẩm của Công ty Cổ phần Sản xuất- Dịch vụ - Thương mại Hoàng Gia Việt	TS. Lê Thị Kim Oanh	64-1	
2	Phạm Hoàng	Diệu	Bước đầu đánh giá thị hiếu tiêu dùng và xây dựng concept sản phẩm khoai tây nghiền ăn liền (Mashed potato instant)	TS. Giang Trung Khoa	64-2	
3	Phạm Kiều	Duyên	Thực trạng và giải pháp marketing đẩy mạnh tiêu thụ sản phẩm hợp chất tinh dầu của Công ty TNHH Sam Việt Nam	PGS.TS Trần Hữu Cường	64-3	
4	Phó Thị Thùy	Dương	Nghiên cứu hành vi mua sản phẩm mì ly Modern của sinh viên Học viện Nông nghiệp Việt Nam	PGS.TS Bùi Thị Nga	64-4	
5	Đỗ Thị Thanh	Hiền	Nghiên cứu hành vi mua của sinh viên Học Viện Nông Nghiệp Việt Nam đối với sản phẩm sữa chua uống	TS. Chu Thị Kim Loan	64-5	
6	Trần Ngọc	Huyền	Nghiên cứu hoạt động xúc tiến bán hàng của công ty cổ phần công nghệ dược thảo Biomen	TS. Trần Thị Thu Hương	64-6	
7	Hoàng Thị Thu	Lan	Hoạt động marketing hỗn hợp đối với sản phẩm rau ăn lá của công ty TNHH nông nghiệp Mộc Thủy	TS. Nguyễn Anh Trạ	64-7	
8	Phạm Thị	Mai	Quản trị kênh phân phối của công ty cổ phần công nghệ dược thảo Biomen	ThS. Đào Hồng Vân	64-8	
9	Nguyễn Thị Thúy	Nga	Nghiên cứu hành vi tiêu dùng sữa dành cho người mắc bệnh tiểu đường tại khu vực huyện Gia Lâm – Thành phố Hà Nội	PGS.TS Bùi Thị Nga PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy	64-9	
10	Hoàng Thị Thảo	Nguyên	Thực trạng tiêu thụ thực phẩm ngành hàng rau quả tại Công ty TNHH AEON Việt Nam chi nhánh Hà Đông	TS. Nguyễn Hải Núi	64-10	
11	Nguyễn Thị Minh	Nguyệt	Thực trạng tiêu dùng và các yếu tố ảnh hưởng đến hành vi mua bánh kem tươi Belotus của người dân trên địa bàn Hà Nội	TS. Nguyễn Hải Núi	64-11	

12	Vũ Thị	Ninh	Nghiên cứu nhận thức của người tiêu dùng về an toàn thực phẩm trong tiêu thụ sản phẩm thịt gà CP trên địa bàn Hà Nội	TS. Phạm Thị Hương Dịu	64-12	
13	Hoàng Thị Kiều	Oanh	Nghiên cứu hành vi tiêu dùng sản phẩm sữa bổ sung dinh dưỡng dành cho người mắc bệnh tiểu đường tại xã Tứ Xã- huyện Lâm Thao- tỉnh Phú Thọ	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy	64-13	
14	Trần Thị	Thu	Phân tích hoạt động xuất khẩu Nghêu tại công ty TNHH Nghêu Thái Bình, cụm công nghiệp Cửa Lân, xã Nam Thịnh, huyện Tiên Hải, tỉnh Thái Bình	TS. Nguyễn Văn Hường	64-14	
15	Lê Thị	Tiếp	phân tích chiến lược marketing-mix sản phẩm Nescafe của công ty cổ phần Nestle tại địa bàn thị trấn Trâu Quỳ huyện Gia Lâm thành phố Hà Nội	ThS. Nguyễn Trọng Tuynh	64-15	
16	Nguyễn Thị Thu	Uyên	Nghiên cứu khả năng thay thế bột mì bằng bột chuối xanh trong chế biến bánh bông lan (Chiffon cake)	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	64-16	
17	Dương Thị	Xuân	Phân tích thực trạng hoạt động tiêu thụ sản phẩm của công ty TNHH sản xuất và thương mại D'sun Group	ThS. Đặng Thị Kim Hoa	64-17	
18	Nguyễn Thị Ngọc	Anh	Nghiên cứu phương pháp xác định nhóm chất màu có nguồn gốc tự nhiên bixin và norbixin trong thực phẩm bằng kỹ thuật sắc ký lỏng	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	64-18	
19	Nguyễn Thị Phương	Anh	Nghiên cứu biến đổi của flavonoids tổng số, chất khô hòa tan và chất lượng cảm quan trong quy trình chế biến trà túi lọc từ lá vối	TS. Vũ Thị Hạnh	64-19	
20	Trần Thị Phương	Anh	Nghiên cứu một số yếu tố công nghệ trong quá trình sản xuất nước bí đao bổ sung nha đam	PGS.TS Nguyễn Thị Thanh Thủy	64-20	
21	Trần Hữu	Đan	Ảnh hưởng của 1-MCP tới chất lượng và thời gian bảo quản rau cải ngồng	TS. Nguyễn Thị Hạnh	64-21	
22	Nguyễn Thị	Hà	Lựa chọn loại bao bì phù hợp cho phương pháp bao gói chân không để bảo quản thịt gà lạnh đông.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	64-22	
23	Trương Thị Thu	Hiền	Nghiên cứu sản xuất trà túi lọc rau má bổ sung cam thảo và cỏ ngọt	TS. Trần Thị Nhung	64-23	
24	Tạ Xuân	Hiệp	Ảnh hưởng của chế độ sấy đến chất lượng củ cải trắng	TS. Lại Thị Ngọc Hà	64-24	

25	Phạm Thị	Huyền	Nghiên cứu xác định hàm lượng HEXAMETHYLENETETRAMINE (HMT) trong thực phẩm bằng kỹ thuật sắc ký lỏng khối phổ hai lần LC-MS/MS	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	64-25	
26	Nguyễn Ngọc	Long	Ảnh hưởng của 1-Methylcyclopropan (1-MCP) đến chất lượng hệ sau thu hoạch	TS. Nguyễn Thị Hạnh	64-26	
27	Mạc Quỳnh	Mai	Nghiên cứu biến đổi của flavonoids tổng số, chất khô hòa tan và chất lượng cảm quan trong quy trình chế biến trà túi lọc từ lá tía tô	TS. Vũ Thị Hạnh	64-27	
28	Lê Hải	Nam	Thẩm định phương pháp xác định hàm lượng polyphenol tổng số trong dược liệu và ứng dụng định lượng trên cây sâm đất	PGS.TS Nguyễn Hoàng Anh	64-28	
29	Nguyễn Thị Hồng	Nhung	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số loại vật liệu bao bì đến khả năng bảo quản quả na	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy PGS.TS Hoàng Thị Lệ Hằng	64-29	
30	Trần Đình	Tân	Phân lập và tuyển chọn vi sinh vật có khả năng phân giải cellulose để ứng dụng trong xử lý phế phụ phẩm thực phẩm	TS. Vũ Quỳnh Hương	64-30	
31	Phạm Thị	Thảo	Nghiên cứu một số yếu tố công nghệ sản xuất mì ăn liền có bổ sung dịch/bột cà rốt	PGS.TS Nguyễn Thị Thanh Thủy	64-31	
32	Hà Thị Hồng	Thắm	Thẩm định phương pháp xác định hàm lượng saponin tổng số trong dược liệu và ứng dụng định lượng trên cây sâm đất	PGS.TS Nguyễn Hoàng Anh	64-32	
33	Hoàng Minh	Thiết	Đánh giá ảnh hưởng của nguyên liệu bổ sung giàu stilbene, caroten, GABA và phương pháp hấp chín đến chất lượng chả quế chay và tôm chay	TS. Hoàng Hải Hà Lương Thị Minh Châu	64-33	
34	Trương Ngọc	Tú	Đánh giá ảnh hưởng của nguyên liệu bổ sung giàu stilbene, carotenoid, GABA và phương pháp hấp chín đến chất lượng giò chay	TS. Hoàng Hải Hà	64-34	
35	Nguyễn Thị	Hảo	Nghiên cứu tạo sản phẩm đồ uống lên men giàu probiotic từ đậu đỏ	PGS.TS Nguyễn Thị Lâm Đoàn	64-35	
36	Ngô Thị	Hiên	Bước đầu nghiên cứu quy trình sản xuất tinh bột đậu xanh	TS. Trần Thị Nhung	64-36	
37	Trần Thị	Hương	Nghiên cứu biến đổi của flavonoids tổng số, chất khô hòa tan và chất lượng cảm quan trong quy trình chế biến trà túi lọc từ lá diếp cá.	ThS. Lê Mỹ Hạnh TS. Vũ Thị Hạnh	64-37	

38	Nguyễn Thị	Lập	Nghiên cứu biện pháp nhằm ổn định trạng thái Nectar Xoài	TS. Lại Thị Ngọc Hà	64-38	
39	Đỗ Diễm	Quỳnh	Tối ưu hoá quá trình chiết tách polyphenol và khảo sát khả năng chống bệnh tiêu đường của cây hương nhu tía	ThS. Hoàng Lan Phương	64-39	
40	Diệp Hà Thu	Thảo	Tạo sản phẩm đồ uống lên men probiotic từ yến mạch	PGS.TS Nguyễn Thị Lâm Đoàn	64-40	
41	Phạm Thanh	Thảo	Nghiên cứu khả năng thay thế bột mì bằng bột chuối xanh trong chế biến mì sợi (Pasta)	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	64-41	
42	Nguyễn Đình	Thuận	Xác định nồng độ sodium tripolyphosphate phù hợp để bảo quản thịt lợn lạnh đông.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	64-42	
43	Đỗ Trọng	Việt	Ảnh hưởng của trisodium phosphate đến chất lượng thịt lợn bảo quản lạnh đông.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	64-43	
44	Lê Đình	Hoàng	Sử dụng vi khuẩn probiotic Lactobacillus trong sữa ngô lên men	PGS.TS Nguyễn Thị Lâm Đoàn	64-44	
45	Nguyễn Hải	Hoàng	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quy trình sản xuất sữa chua bổ sung mứt phúc bồn tử và siro xoài	ThS Nguyễn Vĩnh Hoàng	64-45	
46	Nguyễn Minh	Khanh	Ảnh hưởng của vật liệu bao gói đến chất lượng của đu đủ cắt miếng trong quá trình bảo quản	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	64-46	
47	Đỗ Ngọc	Linh	Ảnh hưởng của xử lý 1-MCP sau thu hoạch tới chất lượng rau cần tây	TS. Vũ Thị Kim Oanh	64-47	
48	Phạm Hồng	Ngọc	Ảnh hưởng của xử lý 1-MCP sau thu hoạch tới chất lượng tỏi tây	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	64-48	
49	Vũ Hồng	Phúc	Ảnh hưởng của vật liệu bao gói đến chất lượng của bơ sáp cắt miếng trong quá trình bảo quản	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	64-49	
50	Trương Minh	Quân	Ảnh hưởng của màng carrageenan đến chất lượng bảo quản quả roi hồng đào sau thu hoạch	TS. Vũ Thị Kim Oanh	64-50	
51	Bùi Tiến	Thành	khảo sát khử mùi tanh của cá ngừ bằng 1 số nguyên liệu truyền thống qua đó ứng dụng làn xúc xích	TS. Phan Thị Phương Thảo	64-51	
52	Vũ Thanh	Tùng	Ảnh hưởng của vật liệu bao gói đến chất lượng và thời gian bảo quản quả khế ngọt	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	64-52	
53	Nguyễn Tuấn	Vinh	Tối ưu hoá quá trình chiết tách polyphenol và khảo sát khả năng kìm hãm enzyme glucosidase của lá giảo cổ nam	ThS. Hoàng Lan Phương	64-53	

54	Nguyễn Quỳnh	Anh	Nghiên cứu quy trình chế biến mứt củ cải trắng	TS. Lại Thị Ngọc Hà	64-54	
55	Nguyễn Quang	Huy	Xác định một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất xúc xích tươi có bổ sung cá ngừ lên men	Th.S Lê Minh Nguyệt	64-55	
56	Phạm Lê	Mai	Tối ưu hoá quá trình chiết tách polyphenol và khảo sát khả năng chống bệnh tiểu đường của cây xạ đen	ThS. Hoàng Lan Phương	64-56	
57	Nguyễn Thị	Mến	Hoàn thiện quy trình sản xuất gạo không vo tại công ty An Định	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	64-57	
58	Hoàng Dương	Nhi	Tách chiết collagen từ sứa	TS. Bạch Thị Mai Hoa PGS.TS Nguyễn Thị Lâm Đoàn	64-58	
59	Lê Thị Khánh	Phương	Nghiên cứu ảnh hưởng của độ ẩm lúa sấy đến chất lượng gạo trong bảo quản và chế biến	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	64-59	
60	Trần Anh	Quân	Đánh giá ảnh hưởng thành phần môi trường nuôi cấy đến năng suất sinh học và hàm lượng hoạt chất của đông trùng hạ thảo (<i>Cordyceps militaris</i>) giống Vĩnh Phúc	TS. Lại Thị Ngọc Hà	64-60	
61	Nguyễn Thị Phước	An	Xây dựng công thức phối trộn trong quy trình sản xuất vỏ bưởi sấy dẻo	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	64-61	
62	Nguyễn Phương	Anh	Đánh giá ảnh hưởng của nguyên liệu bổ sung giàu stilbene, caroten và GABA đến chất lượng giò bò chay và mọc chay	TS. Hoàng Hải Hà	64-62	
63	Phạm Quốc	Anh	Ảnh hưởng của phụ gia bảo quản đến chất lượng và thời hạn bảo quản vỏ bưởi sấy dẻo	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	64-63	
64	Nguyễn Ngọc Tiểu	Băng	mùi tanh nhờ vi khuẩn lactic lactobacillus plantarum	Th.S Lê Minh Nguyệt TS. Phan Thị Phương Thảo	64-64	
65	Dương Thị	Diệu	Ảnh hưởng của màng phủ chitosan và tinh dầu sả đến chất lượng quả cam canh bảo quản ở nhiệt độ thường	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	64-65	
66	Vũ Thị	Dương	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số yếu tố trong quy trình sản xuất tinh bột củ chuối	TS. Vũ Quỳnh Hương	64-66	
67	Trần Thành	Đạt	Nghiên cứu quy trình sản xuất bánh quy hành kẹp marshmallow	TS. Trần Thị Nhung	64-67	
68	Hà Thị	Hải	Nghiên cứu khả năng thay thế bột mì bằng bột chuối xanh trong chế biến bánh bao chay	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	64-68	

69	Nguyễn Thị Hạnh	Hạnh	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến nước uống từ mật ong lên men bổ sung hoa đậu biếc	TS. Vũ Thị Hạnh	64-69	
70	Nguyễn Thị Phương	Hào	Nghiên cứu làm chậm sự già hóa và duy trì chất lượng súp lơ xanh dạng cắt bằng 1-MCP	TS. Nguyễn Thị Hạnh	64-70	
71	Nguyễn Thị Thu	Hằng	Ảnh hưởng của chế độ bao gói chân không đến chất lượng thịt gà bảo quản lạnh đông.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	64-71	
72	Vũ Thị	Hậu	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến sữa chua bổ sung dịch đậu đen nảy mầm	Th.S Nguyễn Vĩnh Hoàng	64-72	
73	Lê Thị	Hiền	Ảnh hưởng của màng phủ CMC (Cacboxylmethyl Cellulose) sau thu hoạch đến chất lượng quả ôi lê Đài Loan trồng tại Nghĩa Đàn	TS. Vũ Thị Kim Oanh	64-73	
74	Nguyễn Thị Thu	Hiền	Nghiên cứu quy trình công nghệ tách chiết hoạt chất rutin từ hoa hòe	PGS.TS Bùi Quang Thuật TS. Giang Trung Khoa	64-74	
75	Nguyễn Thị Thu	Hiền	Nghiên cứu công thức phối chế và chế độ thanh trùng cho sản phẩm nước na bổ sung probiotic.	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy PGS.TS Hoàng Thị Lệ Hằng	64-75	
76	Hà Ngọc	Hiếu	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất nước uống từ thân chuối	TS. Vũ Quỳnh Hương	64-76	
77	Nguyễn Thị Thanh	Hương	Ảnh hưởng của màng phủ chitosan đến chất lượng củ cải trắng trong thời gian bảo quản.	TS. Nguyễn Thị Hạnh	64-77	
78	Phạm Thu	Hương	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất miến dong riêng bổ sung tinh bột củ chuối	TS. Vũ Quỳnh Hương	64-78	
79	Phùng Thị Thu	Hương	Nghiên cứu ảnh hưởng của cấu trúc tổ và tập tính kiếm ăn của một số loài ong mật không ngòi đốt đến hiệu suất và chất lượng mật thu được	TS. Vũ Thị Hạnh	64-79	
80	Trần Thị	Hương	Nghiên cứu ảnh hưởng của phụ gia bổ sung đến việc cải thiện cấu trúc và thời hạn bảo quản của mì sợi bổ sung tinh bột chuối xanh	TS. Vũ Quỳnh Hương	64-80	
81	Bùi Thị	Lan	Nghiên cứu biến đổi của flavonoids tổng số, chất khô hòa tan và chất lượng cảm quan trong quy trình chế biến trà túi lọc từ lá đĩnh lăng	TS. Vũ Thị Hạnh	64-81	
82	Cao Thị	Liên	Nghiên cứu sự biến đổi Flavonoid tổng số, chất khô hòa tan và chất lượng cảm quan trong chế biến trà túi lọc từ bồ công anh	TS. Vũ Thị Hạnh ThS. Lê Mỹ Hạnh	64-82	

83	Ngô Thùy	Linh	Xác định đặc tính của chủng vi khuẩn lactic được tuyển chọn cho lên men sữa chua đậu tương	PGS.TS Trần Thị Định ThS. Thân Thị Hương	64-83	
84	Nguyễn Thế	Linh	Nghiên cứu xây dựng quy trình công nghệ phân giải histamine trong nước mắm thành phẩm bằng tế bào vi khuẩn cố định quy mô 50 lít/mẻ	PGS.TS Nguyễn Hoàng Anh	64-84	
85	Nguyễn Thị	Linh	Ảnh hưởng của 1-MCP và chất hấp thụ ethylen đến chất lượng quả chuối ngự bảo quản ở điều kiện thường	TS. Nguyễn Thị Hạnh	64-85	
86	Phạm Thị Ngọc	Linh	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số chất phụ gia tạo cấu trúc tới chất lượng sản phẩm paste gừng	PGS.TS Nguyễn Thị Thanh Thủy	64-86	
87	Vũ Thị Diệu	Linh	Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn lactic cho lên men sữa chua đậu tương	PGS.TS Trần Thị Định ThS. Thân Thị Hương	64-87	
88	Nguyễn Thị Khánh	Ly	Ảnh hưởng của nguyên liệu phụ, phụ gia đến cấu trúc sữa chua đậu tương dạng đặc có bổ sung dịch bí đỏ và mút đông cam chanh leo	PGS.TS Trần Thị Định	64-88	
89	Trần Thị Hương	Ly	Nghiên cứu sự biến đổi Flavonoid tổng số, chất khô hòa tan và chất lượng cảm quan trong chế biến trà túi lọc rau má	TS. Vũ Thị Hạnh ThS. Lê Mỹ Hạnh	64-89	
90	Nguyễn Thị Thu	Mai	Đánh giá ảnh hưởng của nguyên liệu bổ sung giàu stilbene, caroten và GABA đến chất lượng gà chay và nấm viên chay	TS. Hoàng Hải Hà	64-90	
91	Vi Thị	Mận	Ảnh hưởng của màng phủ pectin - cacboxymethyl cellulose (CMC) đến chất lượng củ hành tím (<i>Allium Schoenoprasum</i>)	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	64-91	
92	Trần Bình	Minh	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất mì bổ sung tinh bột chuối xanh	TS. Vũ Quỳnh Hương	64-92	
93	Vũ Thị Kim	Ngân	Ảnh hưởng của điều kiện lên men bởi vi khuẩn lactic <i>Lactobacillus plantarum</i> tới chất lượng xúc xích bổ sung cá ngừ lên men	Th.S Lê Minh Nguyệt TS. Phan Thị Phương Thảo	64-93	
94	Đào Thị Ánh	Nguyệt	Nghiên cứu quy trình sản xuất trà râu ngô râu má đóng chai quy mô phòng thí nghiệm	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	64-94	
95	Nguyễn Thị Huyền	Nhung	Nâng cao chất lượng bảo quản cà chua bằng chế phẩm 1-Methylcyclopropene-Nanobubbles kết hợp với nhiệt độ thấp.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	64-95	

96	Bùi Hà	Như	Nghiên cứu ảnh hưởng của phụ gia đến việc cải thiện cảm quan và thời hạn bảo quản của nước uống từ thân chuối	TS. Vũ Quỳnh Hương	64-96	
97	Đỗ Thị	Phương	Ảnh hưởng của nguyên liệu phụ và phụ gia đến cấu trúc của sữa chua dạng đặc từ đậu tương bổ sung mút đông thanh long chanh leo.	PGS.TS Trần Thị Định	64-97	
98	Hoàng Thị Kiều	Phương	Nghiên cứu bảo quản củ khoai tây bằng phương pháp sử dụng màng chitosan	TS. Vũ Thị Kim Oanh	64-98	
99	Nguyễn Hà	Phương	Bảo quản chuối ngự bằng chế phẩm 1-Methylcyclopropene-Nanobubbles so với phương pháp xông khí truyền thống.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	64-99	
100	Phạm Minh	Phương	Nghiên cứu chiết tách hợp chất hương vị từ một số loại thực vật bản địa, ứng dụng trong quá trình sản xuất rượu ngô men lá Hà Giang	PGS.TS Bùi Quang Thuật TS. Giang Trung Khoa	64-100	
101	Phan Thị	Phương	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quy trình sản xuất trà thảo mộc túi lọc từ lá tía tô, cỏ ngọt bổ sung nụ hoa hồng khô và quế.	Th.S Nguyễn Vĩnh Hoàng	64-101	
102	Đỗ Thị Hương	Quỳnh	Nghiên cứu mật độ tiếp giống và thời gian bảo quản nước na probiotic	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy PGS.TS Hoàng Thị Lệ Hằng	64-102	
103	Vũ Phương	Thảo	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số loại phụ gia làm đặc tới cấu trúc sản phẩm paste tiêu	PGS.TS Nguyễn Thị Thanh Thủy	64-103	
104	Hồ Thị	Thủy	Nghiên cứu hành vi tiêu dùng sữa dinh dưỡng của người bệnh Gout trên địa bàn Đống Đa-Hà Nội	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy PGS.TS Hoàng Thị Lệ Hằng	64-104	
105	Cao Thị	Thúy	Tối ưu hoá quá trình chiết tách polyphenol và khảo sát khả năng chống bệnh tiểu đường của lá trà mốt	ThS. Hoàng Lan Phương	64-105	
106	Hồ Thanh	Thúy	Nghiên cứu công thức phối chế và biện pháp ổn định chất lượng sản phẩm nectar na	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy	64-106	
107	Nguyễn Thị Uyên	Thương	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số yếu tố đến quy trình sản xuất sữa chua bổ sung dịch Ngô	Th.S Nguyễn Vĩnh Hoàng	64-107	
108	Phạm Thị Hoài	Thương	Nghiên cứu nhiệt độ bảo quản chế phẩm cố định tế bào vi khuẩn <i>Virgibacillus campisalis</i> TT8.5 có khả năng phân giải histamine	PGS.TS Nguyễn Hoàng Anh	64-108	
109	Nguyễn Thị	Tĩnh	Thẩm định phương pháp xác định hàm lượng flavonoid tổng số trong dược liệu và ứng dụng định lượng trên cây sâm đất	PGS.TS Nguyễn Hoàng Anh	64-109	

110	Đỗ Thị Trang	Trang	Đánh giá ảnh hưởng của nguyên liệu bổ sung giàu Stilbene, Caroten và GABA đến chất lượng xúc xích chạy và đùi gà chạy	TS. Hoàng Hải Hà	64-110	
111	Hà Huyền	Trang	Xác định độ già thu hái quả na thích hợp cho mục đích bảo quản tươi	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy PGS.TS Hoàng Thị Lệ Hằng	64-111	
112	Lê Huyền	Trang	Nghiên cứu phát triển sản phẩm sữa hạt có bổ sung kẽm và vitamin D	TS. Trần Thị Nhung	64-112	
113	Trần Thị	Trang	Nghiên cứu bảo quản cam canh bằng màng sinh học chitosan kết hợp tinh dầu tràu không	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	64-113	
114	Trần Thị Thùy	Trang	Nghiên cứu biện pháp chống biến màu, ổn định chất lượng thịt quả na trong quá trình sơ chế.	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy PGS.TS Hoàng Thị Lệ Hằng	64-114	
115	Cao Thị Thanh	Vân	Xác định một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất bánh quy thay thế bột mì bằng bột chuối xanh và đường kính trắng bằng đường cỏ ngọt	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	64-115	
116	Nguyễn Minh	Việt	Ảnh hưởng của giống, chế độ sấy, phụ gia tạo màu đến chất lượng vỏ bưởi sấy dẻo	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	64-116	
117	Lê Thị	Xuân	Xây dựng công thức phối trộn trong quy trình sản xuất vỏ bưởi sấy giòn	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	64-117	
118	Ngô Thị Hải	Yến	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sữa chua bổ sung bột tảo <i>Spirulina</i> .	Th.S Nguyễn Vĩnh Hoàng	64-118	
119	Trần Thị Hải	Yến	Ảnh hưởng của xử lý 1 – MCP sau thu hoạch đến chất lượng rau cải chíp	TS. Vũ Thị Kim Oanh	64-119	
120	Trần Thị Huyền	Nhung	Xây dựng công thức nguyên liệu phù hợp để sản xuất xúc xích thanh trùng có bổ sung cá ngừ lên men	TS. Phan Thị Phương Thảo ThS. Lê Minh Nguyệt	64-120	
121	Đỗ Thị Vân	Anh	che bien RQ	PGS.TS. Trần Thị Lan Hương	64-121	
122	Phạm Thị Lan	Anh	Bảo quản - chế biến rau quả	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	64-122	
123	Trương Thị Ngọc	Anh	Nghiên cứu xác định tỉ lệ maltodextrin phù hợp trong sản xuất bột cam hòa tan từ giống cam CS1 trồng tại Cao Phong, Hòa Bình	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt ThS. Hoàng Xuân Anh	64-123	
124	Trương Tuấn	Anh	Đánh giá chất lượng gạo trong quá trình bảo quản	TS. Hoàng Hải Hà	64-124	
125	Nguyễn Thúy	Hằng	Phân lập vibrio gây bệnh trên tôm nuôi	TS. Lại Thị Ngọc Hà	64-125	
126	Nguyễn Minh	Hiền	Nghiên cứu một số yếu tố công nghệ trong quá trình sản xuất kẹo cứng từ củ xuyên khung	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	64-126	
127	Nguyễn Thị Thu	Hiền	Tách chiết hợp chất thiên nhiên	ThS. Lê Mỹ Hạnh	64-127	

128	Mai Thị	Huế	Xác định độ chín thu hái phù hợp trong sản xuất bột cam hòa tan từ giống cam CS1 trồng tại Cao Phong, Hòa Bình	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt ThS. Hoàng Xuân Anh	64-128	
129	Bạch Thu	Huyện	Xây dựng phương pháp xác định 1 số chất trong thực phẩm	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	64-129	
130	Trương Thị Ngọc	Huyện	Tối ưu hóa thành phần môi trường lên men sinh tổng hợp mycophenolic acid từ chủng Penicilium CH23	TS. Bạch Thị Mai Hoa PGS.TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	64-130	
131	Tổng Hoàng	Hà	Ảnh hưởng của quá trình làm lạnh sơ bộ đến chất lượng thịt bảo quản lạnh đông	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	64-131	
132	Nguyễn Thị	Hương	Nghiên cứu chế tạo nanocellulose ứng dụng trong cntp	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	64-132	
133	Nguyễn Thị Thu	Hương	Xây dựng phương pháp xác định 1 số chất trong thực phẩm	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	64-133	
134	Trịnh Ngọc	Lan	Khảo sát khả năng khử mùi tanh cho cá thu bằng một số nguyên liệu truyền thống để ứng dụng trong sản xuất xúc xích thanh trùng có bổ sung cá thu	ThS.Lê Minh Nguyệt	64-134	
135	Chu Thị Thanh	Loan	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến quy trình chế biến mứt nhuyễn hỗn hợp từ khoai lang tím và khoai lang mật	TS. Vũ Thị Hạnh	64-135	
136	Kiều Văn	Lợi	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến quy trình chế biến bột khoai lang tím	TS. Vũ Thị Hạnh	64-136	
137	Nguyễn Hoàng	Nga		PGS.TS. Trần Thị Lan Hương	64-137	
138	Đào Hồng	Ngân	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến quy trình chế biến mứt nhuyễn hỗn hợp từ khoai lang tím và khoai lang ngọt Hoàng Long	TS. Vũ Thị Hạnh	64-138	
139	Lê Thị	Ngọc	Bảo quản - chế biến rau quả	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	64-139	
140	Ngô Thị	Nguyệt	Nghiên cứu chế tạo nanocellulose ứng dụng trong cntp	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	64-140	
141	Đỗ Hồng	Nhung	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số yếu tố đến chất lượng sữa chua xoài nếp cẩm	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	64-141	
142	Trần Thị	Quế	Ảnh hưởng của 1-MCP và chất hấp thụ ethylene đến chất lượng quả hồng xiêm sau thu hoạch	TS. Nguyễn Thị Hạnh	64-142	
143	Nguyễn Vũ Ngọc	Thanh	Phân lập một số vi sinh vật hữu ích từ phân lợn, nhằm ứng dụng tạo lợi khuẩn bổ sung trong thức ăn chăn nuôi	TS. Nguyễn Thị Minh Huyền PGS.TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	64-143	

144	Phạm Thị	Thảo	Xác định 1 số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất xúc xích thanh trùng có bổ sung cá thu	Th.S Lê Minh Nguyệt	64-144
145	Trần Thị Phương	Thảo		PGS.TS. Trần Thị Lan Hương	64-145
146	Đào Thị	Thơ	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số yếu tố đến chất lượng sữa chua dạng đặc từ đậu xanh nảy mầm bổ sung hạt chia	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	64-146
147	Vũ Thị Thanh	Thúy	Tối ưu lên men Penicilium BB26 cho sinh tổng hợp mycophenolic acid	TS. Bạch Thị Mai Hoa PGS.TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	64-147
148	Nguyễn Văn	Tú	Nghiên cứu sản xuất probiotic sử dụng trong nuôi tôm	TS. Lại Thị Ngọc Hà	64-148
149	Vũ Văn	Tùng	Bảo quản rau củ quả tươi	TS. Vũ Thị Kim Oanh	64-149
150	Nguyễn Thị	Tuyền	Nghiên cứu chế tạo nanocellulose ứng dụng trong cntp	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	64-150
151	Đinh Thị Hà	Vân	Xác định chế độ sấy phun trong chế biến và vật liệu bao gói trong bảo quản phù hợp cho sản phẩm bột cam hòa tan	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt ThS. Hoàng Xuân Anh	64-151
152	Nguyễn Thị	Vân	Ảnh hưởng của nguyên liệu phụ và phụ gia đến cấu trúc của sữa chua đậu tương dạng uống bổ sung bí đao	PGS.TS Trần Thị Định TS. Vũ Thị Huyền	64-152
153	Hà Thị Hải	Yến	Công nghệ chế biến thực phẩm	TS. Trần Thị Nhung	64-153
154	Đào Thùy	An	Tối ưu hóa quá trình tách chiết polyphenol từ mướp đắng rừng	TS. Lại Thị Ngọc Hà	64-154
155	Trần Hoàng	An	Hoàn thiện quy trình sản xuất trà lá vối lên men túi lọc bằng phương pháp hảo khí	TS. Giang Trung Khoa	64-155
156	Bùi Thị Vân	Anh	Nghiên cứu ứng dụng chế phẩm enzyme Pectinase trong quá trình chế biến nước chanh dây	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy, PGS.TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	64-156
157	Đào Kim	Anh	NGHIÊN CỨU QUY TRÌNH VÀ SẢN XUẤT THỬ NGHIỆM TRÀ TÚI LỌC TỪ CÂY BỒ CÔNG ANH	TS. Nghiêm Tiến Chung; TS. Vũ Thị Kim Oanh	64-157
158	Hoàng Thị Trâm	Anh	Ảnh hưởng của Natacoat đến chất lượng bảo quản của quả chanh dây tím	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	64-158
159	Lê Thị Vân	Anh	Xác định tỉ lệ phân trăm đục lỗ trên bao bì PA phù hợp để bảo quản quả xoài.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	64-159

160	Nghiêm Đức	Anh	Xây dựng hệ thống Quản lý chất lượng HACCP Codex 2020 cho dây chuyền sản xuất bột chiên gà Chicken Bay tại Công ty cổ phần Thực phẩm TCI Việt Nam	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	64-160	
161	Nguyễn Anh Thái	Anh	Thẩm định quy trình kiểm nghiệm chỉ tiêu E.coli và Salmonella trong các sản phẩm rau sống	TS. Lại Thị Ngọc Hà	64-161	
162	Nguyễn Thị Hoàng	Anh	Nghiên cứu xác định một số thông số công nghệ trong chế biến trà thảo dược từ khổ qua, dây thìa canh và cỏ ngọt dạng túi lọc nhằm kháng enzyme alpha-glucosidase	TS. Vũ Thị Huyền	64-162	
163	Nguyễn Thị Hoàng	Anh	Tối ưu hóa quá trình tách chiết anthocyanin từ hoa đậu biếc	ThS. Lê Mỹ Hạnh	64-163	
164	Nguyễn Thị Vân	Anh	Lựa chọn loại bao bì phù hợp cho phương pháp bao gói chân không để bảo quản quả ổi.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	64-164	
165	Nguyễn Việt	Anh	Hoàn thiện quy trình sản xuất trà lá vối lên men túi lọc bằng phương pháp hiếu khí	TS. Giang Trung Khoa	64-165	
166	Nguyễn Vũ Quỳnh	Anh	Xác định tỉ lệ phân trăm đục lỗ trên bao bì ghép lớp PE/PA phù hợp để bảo quản quả ổi.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	64-166	
167	Phạm Ngọc	Anh	Ảnh hưởng của chế độ bao gói chân không đến chất lượng quả xoài bảo quản lạnh.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	64-167	
168	Phạm Thị Ngọc	Anh	Nghiên cứu điều kiện sản xuất giống nấm men để sản xuất nước uống lên men từ quả xoài	PGS.TS Nguyễn Thị Minh ThS. Lê Minh Nguyệt	64-168	
169	Phạm Thị Phương	Anh	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quy trình công nghệ sản xuất nước uống thảo dược từ sâm đất bổ sung tảo đỏ	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	64-169	
170	Phạm Thị Quỳnh	Anh	Tối ưu hóa quá trình tách chiết polyphenol từ quả vả	TS. Lại Thị Ngọc Hà	64-170	
171	Vũ Hồng	Anh	Nghiên cứu ảnh hưởng của phụ gia đến cấu trúc và thời gian bảo quản của sữa gạo lứt từ Oryza Sativa ST25 bổ sung bột ca cao	PGS.TS Trần Thị Định TS. Vũ Thị Huyền	64-171	
172	Vũ Thị Lan	Anh	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số yếu tố đến chất lượng sản phẩm giò lụa chay	TS. Trần Thị Nhung	64-172	
173	Đoàn Thị	Ánh	NGHIÊN CỨU ẢNH HƯỞNG CỦA MÀNG CMC ĐẾN CHẤT LƯỢNG QUẢ CHANH TRONG QUÁ TRÌNH BẢO QUẢN	TS. Vũ Thị Kim Oanh	64-173	

174	Nguyễn Ngọc	Ảnh	ẢNH HƯỞNG CỦA XỬ LÝ CALCIUM CHLORIDE SAU THU HOẠCH ĐẾN CHẤT LƯỢNG QUẢ MƯỚP HƯƠNG	TS. Vũ Thị Kim Oanh	64-174	
175	Nguyễn Ngọc	Ảnh	Nghiên cứu sản xuất mứt vỏ chanh dẻo mật ong	TS. Trần Thị Nhung	64-175	
176	Nguyễn Thị Ngọc	Ảnh	Nghiên cứu biến đổi một số thông số trong quá trình sản xuất đồ uống lên men từ dịch chiết dưa hấu	ThS. Lê Mỹ Hạnh	64-176	
177	Phạm Thị Ngọc	Ảnh	nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ đến chất lượng sản phẩm mứt nhuyễn khoai lang mật sử dụng đường không năng lượng	ThS. Lê Mỹ Hạnh	64-177	
178	Vi Thị	Ảnh	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến mứt nhuyễn hỗn hợp từ xoài và nước cốt dứa.	TS. Vũ Thị Hạnh	64-178	
179	Vũ Ngọc	Ảnh	Nghiên cứu quy trình sản xuất và bảo quản củ cải dầm	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	64-179	
180	Vũ Ngọc	Ảnh	Ảnh hưởng của vật liệu bao gói tới chất lượng quả mướp đắng sau thu hoạch	TS. Vũ Thị Kim Oanh	64-180	
181	Cao Thanh	Bình	Nghiên cứu chế tạo cellulose vi tinh thể từ thân cây chuối.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	64-181	
182	Nguyễn Thị	Bình	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quy trình tách chiết anthocyanin tổng số từ lá cây mơ leo (<i>Paderia scandens</i> Lour.)	TS. Vũ Thị Hạnh	64-182	
183	Đỗ Linh	Chi	Nghiên cứu công nghệ sơ chế, tiền xử lý và làm khô củ cải trắng dạng lát	TS. Lại Thị Ngọc Hà	64-183	
184	Lê Phương	Chi	Nghiên cứu ảnh hưởng của giống và độ tuổi cây đến chất lượng lá nha đam dùng cho chế biến đồ uống	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy, PGS.TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	64-184	
185	Đào Hồng	Chiêm	Tối ưu hóa quá trình tách chiết polyphenol từ lá mã đề	TS. Lại Thị Ngọc Hà	64-185	
186	Cao Trung	Chiến	Nghiên cứu lên men có bổ sung dinh dưỡng cho quá trình sinh tổng hợp mycophenoic acid từ chủng <i>Penicilium B263</i>	TS. Bạch Thị Mai Hoa, PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	64-186	
187	Nguyễn Thị Kiều	Chinh	ẢNH HƯỞNG CỦA PHỦ MÀNG CARRAGEENAN SAU THU HOẠCH ĐẾN CHẤT LƯỢNG QUẢ MẬN TRONG BẢO QUẢN	TS. Vũ Thị Kim Oanh	64-187	

188	Phạm Thị	Chinh	Nghiên cứu biện pháp hạn chế sự thối hỏng cuống của quả chuối Tây trong quá trình bảo quản	PGS.TS Hoàng Thị Lệ Hằng; TS. Nguyễn Thị Hạnh	64-188	
189	Nguyễn Thị	Dáng	Nghiên cứu các biện pháp nâng cao chất lượng cho sản phẩm sữa chuối tây	PGS.TS Hoàng Thị Lệ Hằng; TS. Nguyễn Thị Hạnh	64-189	
190	Lê Thị Lệ	Diễm	Phân lập và Tuyển chọn chủng vi khuẩn lactic cho lên men sữa hạt	PGS.TS Trần Thị Định ThS. Thân Thị Hương	64-190	
191	Nguyễn Thị Ngọc	Dịu	Tối ưu hóa quá trình tách chiết polyphenol từ cần tây	TS. Lại Thị Ngọc Hà	64-191	
192	Cao Ngọc	Doanh	Nghiên cứu xác định một số thông số công nghệ trong quá trình sấy phun bột chuối tây	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy, PGS.TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	64-192	
193	Nguyễn Văn	Duẩn	Phân lập và chọn lọc chủng Bacillus sinh tổng hợp Cellulase	PGS,TS. Vũ Văn Hạnh, TS. Đinh Thị Hiền	64-193	
194	Lưu Thị Thùy	Dung	Phân lập, chọn lọc chủng Bacillus có khả năng sinh tổng hợp chất ức chế vi khuẩn Aeromonas Hydrophyla	PGS,TS. Vũ Văn Hạnh, TS. Đinh Thị Hiền	64-194	
195	Nguyễn Kim	Dung	Nghiên cứu ảnh hưởng của nguyên liệu phụ đến chất lượng sữa gạo lứt từ Oryza Sativa Bách Hợp có bổ sung ngô ngọt	PGS.TS Trần Thị Định TS. Vũ Thị Huyền	64-195	
196	Nguyễn Thị	Dung	Nghiên cứu sản xuất mứt cà rốt sấy dẻo	TS. Trần Thị Nhung	64-196	
197	Nguyễn Thị Thùy	Dung	NGUYÊN CỨU XÁC ĐỊNH CÁC YẾU TỐ CÔNG NGHỆ TRONG QUÁ TRÌNH BẢO QUẢN KHOAI LANG GIỐNG KTB6	PGS.TS Hoàng Thị Lệ Hằng TS. Giang Trung Khoa	64-197	
198	Nguyễn Tiến	Dũng	Nghiên cứu và tuyển chọn giống vi sinh vật để lên men kim chi từ củ cải	PGS.TS Nguyễn Thị Minh ThS. Lê Minh Nguyệt	64-198	
199	Nguyễn Hữu	Duy	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quy trình tách chiết anthocyanin tổng số từ lá cẩm tím	TS. Vũ Thị Hạnh	64-199	
200	Hoàng Thị	Duyên	Nghiên cứu xác định hàm lượng lipid và thành phần các acid béo có trong củ Lá Dừa (Enhalus acoroides (L.f) Royle)	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	64-200	
201	Nguyễn Thị	Duyên	Tối ưu hóa quá trình tách chiết polyphenol, khả năng kháng oxi hóa và ức chế enzyme alpha-glucosidase của cây tâm bóp (<i>Physalis angulata</i>).	TS. Vũ Thị Huyền	64-201	
202	Nguyễn Thị Mai	Duyên	Bước đầu nghiên cứu quy trình công nghệ chế biến trà Dó Bầu lên men	TS. Giang Trung Khoa	64-202	

203	Vũ Thị Thùy	Dương	Chọn lựa điều kiện nuôi cấy thích hợp cho vi khuẩn <i>Pseudacidovorax intermedius</i> AK6 có hoạt tính cellulase cao	TS. Vũ Quỳnh Hương	64-203	
204	Vũ Tuấn	Dương	THẨM ĐỊNH PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH HÀM LƯỢNG THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT TRONG MẪU CÀ PHÁO BẰNG HỆ THỐNG LC-MS/MS	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	64-204	
205	Cần Anh	Đào	Nghiên cứu ảnh hưởng của phụ gia đến chất lượng cảm quan và thời hạn bảo quản của gà ủ thảo dược	TS. Vũ Quỳnh Hương	64-205	
206	Ngô Thị	Đào	Nghiên cứu ảnh hưởng của nguyên liệu phụ đến chất lượng sữa gạo lứt từ <i>Oryza Sativa</i> ST25 và <i>Oryza Sativa</i> Bách Hợp có bổ sung bột Cacao	PGS.TS Trần Thị Định TS. Vũ Thị Huyền	64-206	
207	Ngô Thành	Đạt	Nghiên cứu chế tạo cellulose vi tinh thể từ thân cây ngô.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	64-207	
208	Nguyễn Bích	Điệp	Nghiên cứu quy trình sản xuất trà từ bí xanh bổ sung cỏ ngọt và gừng	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	64-208	
209	Nguyễn Văn	Đức	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quy trình tách chiết anthocyanin tổng số từ lá tía tô	TS. Vũ Thị Hạnh	64-209	
210	Trần Thế	Đức	Nghiên cứu biện pháp ổn định màu sắc và tăng hiệu suất thu hồi dịch quả chuối tây	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy, PGS.TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	64-210	
211	Nguyễn Thị	Gám	Nghiên cứu lựa chọn loại bao bì thích hợp để ổn định chất lượng quả mận Tam Hoa trong thời gian bảo quản	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy, PGS.TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	64-211	
212	Đặng Quỳnh	Giang	Chế biến thực phẩm	TS. Hoàng Hải Hà	64-212	
213	Đinh Thị Hương	Giang	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quy trình tách chiết anthocyanin tổng số từ rau dền đỏ	TS. Vũ Thị Hạnh	64-213	
214	Lê Thị Thu	Giang	Nghiên cứu thành phần hoá học tinh dầu cây Châu Thụ (<i>Gaultheria fragrantissima</i> Wall)	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	64-214	
215	Nguyễn Hương	Giang	Nghiên cứu quy trình sản xuất và bảo quản củ cải dầm từ củ cải khô	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	64-215	
216	Nguyễn Hương	Giang	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến mứt nhuyển từ khoai lang mật bổ sung nước cốt dừa	TS. Vũ Thị Hạnh	64-216	
217	Nguyễn Thị	Giang	Chế biến thực phẩm	TS. Hoàng Hải Hà	64-217	
218	Quan Thị Linh	Giang	Chế biến thực phẩm	TS. Hoàng Hải Hà	64-218	

219	Bùi Thị	Hà	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến chất lượng sữa gạo lứt từ <i>Oryza Sativa</i> ST25	PGS.TS Trần Thị Định TS. Vũ Thị Huyền	64-219	
220	Đông Văn	Hà	ẢNH HƯỞNG CỦA ĐỘ CHÍN THU HOẠCH ĐẾN CHẤT LƯỢNG VÀ TUỔI THỌ BẢO QUẢN QUẢ CHUỐI PHẤN VÀNG	TS. Vũ Thị Kim Oanh	64-220	
221	Hà Ngọc	Hà	Thẩm định quy trình kiểm nghiệm chỉ tiêu E.coli và Salmonella trong các sản phẩm thịt không qua xử lý nhiệt	ThS. Bùi Thị Mai Hương PGS.TS Nguyễn Thị Thanh Thủy	64-221	
222	Nguyễn Thị	Hà	Ảnh hưởng từ màng phủ chitosan và tinh dầu sả đối vs chất lượng bảo quản của quả cà chua	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	64-222	
223	Nguyễn Thị	Hà	NGHIÊN CỨU ẢNH HƯỞNG CỦA MỘT SỐ YẾU TỐ CÔNG NGHỆ ĐẾN CHẤT LƯỢNG TINH BỘT KHOAI LANG TỪ GIỐNG KHOAI LANG KTB6 TẠI KHU VỰC BẮC TRUNG BỘ	PGS.TS Hoàng Thị Lệ Hằng; TS. Nguyễn Thị Hạnh	64-223	
224	Vũ Thị Thu	Hà	Nghiên cứu thành phần hoá học tinh dầu cây màng tang <i>Litsea cubeba</i> (lours) pers	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	64-224	
225	Lê Thị Thu	Hạ	Tối ưu hóa quá trình tách chiết polyphenol từ cây giao cổ lam	TS. Lại Thị Ngọc Hà	64-225	
226	Nguyễn Thu	Hải	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm mứt nhuyễn dựa sử dụng đường không năng	ThS. Lê Mỹ Hạnh	64-226	
227	Trần Sơn	Hải	Bảo quản chuối bằng màng chitosan kết hợp tinh dầu quế	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	64-227	
228	Lê Thị Bích	Hạnh	Nghiên cứu phương pháp bao gói và bảo quản gà ủ thảo dược	TS. Vũ Quỳnh Hương	64-228	
229	Võ Thị	Hạnh	Nghiên cứu ảnh hưởng của nồng độ salicylic acid đến chất lượng và thời gian bảo quản củ cải ở nhiệt độ thấp	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	64-229	
230	Vũ Hồng	Hạnh	Nghiên cứu ứng dụng công nghệ retort trong chế biến món ăn từ thịt lợn	TS. Phạm Kiên Cường PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	64-230	
231	Vũ Nguyễn Thúy	Hạnh	Nghiên cứu lựa chọn bao bì và phương pháp đóng gói thích hợp để bảo quản sản phẩm bột chuối tây	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy, PGS.TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	64-231	
232	Trần Văn	Hào	Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn tia quang hợp để xử lý nước thải sau chế biến dứa	PGS.TS Nguyễn Thị Minh ThS. Lê Minh Nguyệt	64-232	

233	Chu Thị	Hào	Ảnh hưởng của phủ màng chitosan - gel nha đam đến chất lượng bảo quản quả chanh	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	64-233	
234	Luu Thị	Hào	ẢNH HƯỞNG CỦA VẬT LIỆU BAO GÓI ĐẾN CHẤT LƯỢNG VÀ THỜI GIAN BẢO QUẢN QUẢ DƯA CHUỘT SAU THU HOẠCH	TS. Vũ Thị Kim Oanh	64-234	
235	Nguyễn Thị Thúy	Hằng	Nghiên cứu thành phần hóa thực vật, điều kiện chiết polyphenol, khả năng kháng oxi hóa và ức chế enzyme alpha-glucosidase của lá cây trứng quốc (<i>Scandens stixis</i>).	TS. Vũ Thị Huyền	64-235	
236	Nguyễn Thị Thúy	Hằng	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến kẹo dẻo chanh leo	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	64-236	
237	Nguyễn Thu	Hằng	Chọn lựa điều kiện nuôi cấy thích hợp cho vi khuẩn <i>Bacillus megaterium</i> H3 có hoạt tính cellulase cao	TS. Vũ Quỳnh Hương	64-237	
238	Nguyễn Thu	Hằng	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quy trình sản xuất mứt nhuyễn dứa bổ sung táo và hạt chia	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	64-238	
239	Phạm Thị	Hằng	chế biến thực phẩm	TS. Hoàng Hải Hà	64-239	
240	Thành Thị	Hằng	Nghiên cứu ứng dụng công nghệ retort trong chế biến món ăn từ thịt bò	TS. Phạm Kiên Cường PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	64-240	
241	Trần Thị	Hằng	Nghiên cứu quy trình sản xuất bột chanh leo uống liền	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	64-241	
242	Phạm Ngọc	Hân	Ảnh hưởng của phương pháp sấy và bao bì đến thời hạn bảo quản mùi tàu sấy	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	64-242	
243	Đặng Thị Thu	Hiền	Nghiên cứu ảnh hưởng của phụ gia đến việc cải thiện cấu trúc và thời hạn bảo quản của sữa gạo từ <i>Oryza sativa</i> ST25 và <i>Oryza sativa</i> Bách Hợp có bổ sung cacao	PGS.TS Trần Thị Định TS. Vũ Thị Huyền	64-243	
244	Nguyễn Thu	Hiền	Nghiên cứu phương pháp định hình và ổn định màu sắc cho sản phẩm chuối tây sấy dẻo	PGS.TS Hoàng Thị Lệ Hằng TS. Giang Trung Khoa	64-244	
245	Trương Đức	Hiệp	nghiên cứu ứng dụng công nghệ retort trong chế biến món ăn từ rau củ	TS. Phạm Kiên Cường PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	64-245	
246	Chu Thị Hà	Hiếu	Nghiên cứu phương pháp bao gói và bảo quản gà ủ xì dầu xông khói	TS. Vũ Quỳnh Hương	64-246	
247	Nguyễn Công	Hiếu	Chế biến thực phẩm	TS. Hoàng Hải Hà	64-247	

248	Phạm Trung	Hiếu	Bước đầu nghiên cứu trà dó bầu theo phương pháp diệt men	TS. Giang Trung Khoa	64-248	
249	Tô Minh	Hiếu	Bước đầu nghiên cứu quy trình sấy khô mít non	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	64-249	
250	Trần Minh	Hiếu	Ảnh hưởng của nguyên liệu phụ, phụ gia đến cấu trúc của sữa chua đậu tương dạng uống bổ sung mút thanh long chanh leo	PGS.TS Trần Thị Định TS. Vũ Thị Huyền	64-250	
251	Vũ Minh	Hiếu	Tối ưu hóa quá trình tách chiết polyphenol từ cây xuyên tâm liên	TS. Lại Thị Ngọc Hà	64-251	
252	Nguyễn Thị	Hoa	Nghiên cứu ảnh hưởng của phương pháp xử lý nước nóng đến chất lượng của chuỗi tây trong thời gian tồn trữ ở nhiệt độ thường	TS. Nguyễn Thị Hạnh	64-252	
253	Nguyễn Thanh	Hoài	Xác định 1 số chất nhóm NSAIDs trong sữa bằng phương pháp sắc ký lỏng khối phổ (LC-MS/MS)	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	64-253	
254	Trần Thị	Hoài	Xác định đặc tính của chủng vi khuẩn lactic tiềm năng cho lên men sữa chua đậu tương	PGS.TS Trần Thị Định PGS.TS Nguyễn Thị Minh	64-254	
255	Nguyễn Huy	Hoàng	Nghiên cứu điều kiện sản xuất giống khởi động để lên men nem chua từ nấm ăn kết hợp với thịt	PGS.TS Nguyễn Thị Minh ThS. Lê Minh Nguyệt	64-255	
256	Nguyễn Thái	Hoàng	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số biện pháp xử lý đến khả năng bảo quản quả xoài giống GL4	PGS.TS Hoàng Thị Lệ Hằng; TS. Nguyễn Thị Hạnh	64-256	
257	Nguyễn Thị	Hué	Nghiên cứu sản xuất bột củ cà rốt	TS. Đinh Thị Hiền	64-257	
258	Nguyễn Thị	Hué	Nghiên cứu chế biến thử nghiệm đồ hộp mít non dầm giấm	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	64-258	
259	Trần Thị Thu	Huệ	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong sản xuất bánh mì bột chua (Sourdough bread)	TS. Đinh Thị Hiền	64-259	
260	Nguyễn Năng	Hùng	THẨM ĐỊNH PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH HÀM LƯỢNG AMINE SINH HỌC TRONG BIA BẰNG HỆ THỐNG LC-MS/MS	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	64-260	
261	Nguyễn Quang	Huy	Xác định thông số công nghệ trong quy trình chế biến gà ủ xì dầu xông khói	TS. Vũ Quỳnh Hương	64-261	
262	Phan Quốc	Huy	Nghiên cứu tuyển chọn lactobacillu để lên men sữa hạt đậu tương kết hợp hạt điều	PGS.TS Nguyễn Thị Minh ThS. Lê Minh Nguyệt	64-262	
263	Đỗ Thị	Huyền	Nghiên cứu ứng dụng công nghệ retort trong chế biến món ăn từ gạo nếp	TS. Phạm Kiên Cường PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	64-263	

264	Nghiêm Thị Thu	Huyên	ẢNH HƯỞNG CỦA BAO MÀNG CMC SAU THU HOẠCH ĐẾN CHẤT LƯỢNG VÀ THỜI GIAN BẢO QUẢN CỦA QUẢ ỔI	TS. Vũ Thị Kim Oanh	64-264	
265	Nguyễn Khánh	Huyên	Phân lập và tuyển chọn giống nấm men để sản xuất nước quả chuối tiêu lên men (aminata musa)	PGS.TS Nguyễn Thị Minh ThS. Lê Minh Nguyệt	64-265	
266	Nguyễn Thanh	Huyên	Nghiên cứu sử dụng chế phẩm enzyme để ổn định chất lượng nước quả sơ ry	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy, PGS.TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	64-266	
267	Nguyễn Quang	Hưng	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng tới quy trình sản xuất mứt nhụy cam bổ sung mật ong	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	64-267	
268	Đỗ Thị	Hương	Nghiên cứu và chế biến sản phẩm rượu nếp vát truyền thống bổ sung hoa atiso đỏ	TS. Đinh Thị Hiền	64-268	
269	Hoàng Thị	Hương	Nghiên cứu xác định một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến kẹo dẻo cam mật ong	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	64-269	
270	Ngô Thị Thu	Hương	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quá trình trích ly chè đắng	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy, PGS.TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	64-270	
271	Nguyễn Thị	Hương	Chế biến thực phẩm	TS. Hoàng Hải Hà	64-271	
272	Tạ Mai	Hương	Ảnh hưởng của màng chitosan, nano-bạc và tinh dầu nghệ đến chất lượng bảo quản quả xoài	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	64-272	
273	Trần Thị Lan	Hương	Nghiên cứu điều kiện sản xuất giống Streptococcus để lên men sữa hạt đậu tương	PGS.TS Nguyễn Thị Minh ThS. Lê Minh Nguyệt	64-273	
274	Vũ Thị Thanh	Hương	Nghiên cứu ứng dụng công nghệ Retort trong chế biến món ăn từ một số loài cá	TS. Phạm Kiên Cường PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	64-274	
275	Nguyễn An	Khánh	THẨM ĐỊNH PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH HÀM LƯỢNG AMINE SINH HỌC TRONG RƯỢU VANG BẰNG HỆ THỐNG LC-MS/MS	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	64-275	
276	Nguyễn Thị Hoàng	Lan	Nghiên cứu ứng dụng công nghệ retort trong chế biến món ăn từ gạo lứt	TS. Phạm Kiên Cường PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	64-276	
277	Trần Thị	Len	Thẩm định phương pháp xác định hàm lượng nitrat trên nền mẫu rau bằng phương pháp quang phổ hấp thụ phân tử	TS. Vũ Thị Huyền	64-277	
278	Bùi Thị	Linh	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quy trình tách chiết anthocyanin tổng số từ hoa đậu biếc	TS. Vũ Thị Hạnh	64-278	
279	Đoàn Thị Mỹ	Linh	Chế biến thực phẩm	TS. Hoàng Hải Hà	64-279	
280	Hà Thị Diệu	Linh	Nghiên cứu quy trình sấy và biến đổi chất lượng củ cải sấy trong thời gian bảo quản	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	64-280	

281	Lê Sỹ	Linh	Ảnh hưởng của sản dây sản tàu đến chất lượng mì gạo bổ sung chiết xuất hạt dành dành	TS. Hoàng Hải Hà	64-281	
282	Nguyễn Thị Nhật	Linh	Xây dựng hệ thống HACCP cho sản phẩm bánh mì chà bông tại siêu thị MM Mega	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	64-282	
283	Trần Thị Phương	Linh	Phân lập, tuyển chọn chủng vi sinh vật chịu mặn có khả năng sinh tổng hợp cellulase	TS. Vũ Duy Nhân; TS. Vũ Quỳnh Hương	64-283	
284	Trần Thùy	Linh	Xác định hàm lượng độc tố vi nấm Aflatoxin B1, B2, G1, G2 và Ochratoxin A trong gia vị bằng sắc khí lỏng khối phổ 2 lần (LC-MS/MS).	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	64-284	
285	Vũ Thị Diệu	Linh	Nghiên cứu biến đổi một số chỉ tiêu trong quá trình sản xuất rượu vang nếp cái hoa vàng sử dụng bánh men rượu truyền thống	ThS. Lê Mỹ Hạnh	64-285	
286	Vũ Thị Hải	Linh	Nghiên cứu ảnh hưởng của phụ gia đến chất lượng cảm quan và thời hạn bảo quản của gà ủ muối hoa tiêu	TS. Vũ Quỳnh Hương	64-286	
287	Vũ Thùy	Linh	Đánh giá ảnh hưởng của nguyên liệu bổ sung Stilbene, caroten và gaba đến chất lượng gà chay và đùi gà chay	TS. Hoàng Hải Hà	64-287	
288	Nguyễn Thị	Loan	Ảnh hưởng của sodium metabisulfite đến chất lượng quả chuối tiêu trong quá trình bảo quản lạnh.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	64-288	
289	Đặng Hải	Long	Tối ưu hóa quá trình tách chiết polyphenol từ hoa đậu biếc	TS. Lại Thị Ngọc Hà	64-289	
290	Lê Văn	Long	nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến quy trình chế biến mứt nhuyển xoài sử dụng đường không năng lượng	ThS. Lê Mỹ Hạnh	64-290	
291	Phạm Văn	Long	Nghiên cứu sản xuất xúc xích heo thanh trùng bổ sung tinh bột biến tính	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	64-291	
292	Phạm Việt	Long	Chế biến thực phẩm	TS. Hoàng Hải Hà	64-292	
293	Nguyễn Thị	Lộc	Nghiên cứu phương pháp bao gói và bảo quản gà ủ muối hoa tiêu	TS. Vũ Quỳnh Hương	64-293	
294	Trương Thị	Lộc	Nghiên cứu biến đổi một số chỉ tiêu trong quá trình sản xuất rượu vang nếp cẩm sử dụng bánh men rượu truyền thống	ThS. Lê Mỹ Hạnh	64-294	
295	Kiều Văn	Lợi	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ đến quy trình chế biến mứt nhuyển từ củ dền bổ sung khoai lang mật	PGS.TS Nguyễn Thị Thanh Thủy	64-295	

296	Lê Thị	Luyên	Nghiên cứu ảnh hưởng của enzyme đến hiệu suất thu hồi và chất lượng dịch quả mận Tam Hoa	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy, PGS.TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	64-296	
297	Hoàng Thị	Lương	Ảnh hưởng của xử lý 1 - MCP đến chất lượng bảo quản rau ngải cứu	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	64-297	
298	Nguyễn Thị Diệp	Ly	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến kẹo dẻo cam	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	64-298	
299	Nguyễn Thị Hương	Ly	Nghiên cứu công thức phối chế và ổn định trạng thái cho sản phẩm nước mận Tam Hoa	PGS.TS Hoàng Thị Lệ Hằng; TS. Nguyễn Thị Hạnh	64-299	
300	Vũ Thị	Ly	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến mứt nhuyễn hỗn hợp từ khoai lang bổ sung chanh leo	TS. Vũ Thị Hạnh	64-300	
301	Hoàng Ngọc	Mai	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ xử lý nhiệt và bao bì đến chất lượng sữa chuối tây trong thời gian bảo quản	PGS.TS Hoàng Thị Lệ Hằng; TS. Nguyễn Thị Hạnh	64-301	
302	Lý Ngọc	Mai	Phân lập và Tuyển chọn chủng vi khuẩn lactic cho lên men sữa hạt	PGS.TS Trần Thị Định ThS. Thân Thị Hương	64-302	
303	Nguyễn Thị	Mai	Tuyển chọn chủng vi khuẩn lactic và khảo sát điều kiện lên men sinh tổng hợp Gamma-Aminobutyric acid	TS. Vũ Duy Nhàn; TS. Vũ Quỳnh Hương	64-303	
304	Nguyễn Thị	Mai	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong sản xuất bánh mì Sandwich Sữa	TS. Đinh Thị Hiền	64-304	
305	Nguyễn Thị Thanh	Mai	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng tới quy trình sản xuất mứt nhuyễn dứa bổ sung xoài và chanh leo	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	64-305	
306	Nguyễn Tuyết	Mai	Phân lập và tuyển chọn một số chủng nấm Eurotium có hoạt tính và khả năng tập nhiễm trong lên men lá Trà hoa vàng	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	64-306	
307	Vũ Thị Nhật	Mai	Ảnh hưởng của sodium metabisulfite đến chất lượng quả quýt hồng bì trong quá trình bảo quản lạnh.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	64-307	
308	Đặng Đình	Mạnh	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thạch rau câu có bổ sung dứa hấu và dứa	TS. Nguyễn Thị Hạnh	64-308	
309	Lương Đức	Mạnh	Nghiên cứu ảnh hưởng của các nguồn muối khoáng đến sinh tổng hợp MPA của chủng vi nấm Penicillium lividum CH23 quy mô bình tam giác	TS. Bạch Thị Mai Hoa, PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	64-309	

310	Lương Nhật Minh	Minh	Nghiên cứu xác định loại bao bì đóng gói và chế độ thanh trùng sản phẩm paste tỏi Lý Sơn	PGS.TS Hoàng Thị Lệ Hằng TS. Giang Trung Khoa	64-310	
311	Trần Trà	My	Khảo sát các điều kiện nuôi cấy thích hợp để sinh tổng hợp cellulase của chủng vi khuẩn chịu mặn	TS. Vũ Duy Nhân; TS. Vũ Quỳnh Hương	64-311	
312	Nguyễn Thị Na	Na	ẢNH HƯỞNG CỦA MÀNG CHITOSAN ĐẾN CHẤT LƯỢNG QUẢ SU SU SAU THU HOẠCH	TS. Vũ Thị Kim Oanh	64-312	
313	Trương Thị Na	Na	Khảo sát quy trình sản xuất sữa tươi tiệt trùng có đường tại nhà máy TH true milk và đề xuất giải pháp cải tiến chất lượng.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	64-313	
314	Trần Khánh Nam	Nam	Ảnh hưởng của chất hút oxy và chất hút ẩm đến chất lượng quả mận trong quá trình bảo quản.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	64-314	
315	Hồ Thị Nga	Nga	Nghiên cứu xác định độ chín thu hái của quả mận Tam Hoa cho mục đích bảo quản	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy, PGS.TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	64-315	
316	Lê Thị Nga	Nga	Nghiên cứu các điều kiện sản xuất mật ong lên men	PGS.TS Nguyễn Thị Minh ThS. Lê Minh Nguyệt	64-316	
317	Lường Thị Nga	Nga	Phân lập, tuyển chọn chủng Bacillus có khả năng ức chế vi khuẩn Vibrio Parahaemolyticus	PGS,TS. Vũ Văn Hạnh, TS. Đinh Thị Hiền	64-317	
318	Nguyễn Thị Nga	Nga	Nghiên cứu một số ảnh hưởng đến quy trình sản xuất mứt cà chua sấy dẻo	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	64-318	
319	Trần Thị Kim Nga	Nga	Nghiên cứu xác định công thức phối chế và biện pháp ổn định trạng thái cho sản phẩm sữa ngô ngọt	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy, PGS.TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	64-319	
320	Đỗ Thị Ngân	Ngân	Nghiên cứu sản xuất xúc xích thịt gà có bổ sung nấm đông cô	TS. Trần Thị Nhung	64-320	
321	Lê Thị Thủy Ngọc	Ngọc	Nghiên cứu tuyển chọn giống vi sinh vật để lên men sữa hạt đậu xanh kết hợp nha đam	PGS.TS Nguyễn Thị Minh ThS. Lê Minh Nguyệt	64-321	
322	Nguyễn Thị Anh Ngọc	Ngọc	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số loại bánh men truyền thống đến biến đổi một số chỉ tiêu trong quá trình lên men rượu vang từ gạo nếp	ThS. Lê Mỹ Hạnh	64-322	
323	Vũ Thị Ngọc	Ngọc	Phân lập và chọn lọc các chủng Bacillus có khả năng sinh tổng hợp Protease từ mẫu đất trồng lúa.	PGS,TS. Vũ Văn Hạnh, TS. Đinh Thị Hiền	64-323	
324	Giáp Thị Nguyệt	Nguyệt	Tối ưu hóa điều kiện tách chiết anthocyanin trong cần tây	ThS. Lê Mỹ Hạnh	64-324	

325	Nguyễn Thị Nguyệt	Nhi	nghiên cứu tiền xử lý nguyên liệu nhằm thu nhận protein từ bã sữa gạo.	ThS. Trần Hoàng Quyên PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	64-325	
326	Đào Thị Hồng	Nhung	Nghiên cứu thành phần lipid, axit béo của hai loài hải sâm <i>Thelenota ananas</i> và <i>Holothuria edulis</i> thu thập tại đảo Bái Đông, vịnh Hạ Long, Việt Nam	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	64-326	
327	Nguyễn Cẩm	Nhung	Nghiên cứu phương pháp kim hãm quá trình chín để kéo dài thời gian bảo quản quả chuối tây	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy, PGS.TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	64-327	
328	Trần Thị	Nhung	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng trà túi lọc sâm đất	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	64-328	
329	Trần Thị	Như	Nghiên cứu lựa chọn phương pháp sản xuất mít sấy dẻo	TS. Trần Thị Nhung	64-329	
330	Nguyễn Thị Kiều	Oanh	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến mít miếng từ củ dền	TS. Vũ Thị Hạnh	64-330	
331	Đào Đức	Phú	NGHIÊN CỨU QUY TRÌNH CHẾ BIẾN BÁNH COOKIE LƯỠI MÈO CÓ BỔ SUNG BỘT TRÀ XANH	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	64-331	
332	Nông Thu	Phương	Thẩm định phương pháp xác định hàm lượng cacbohydrat trên nền mẫu thực phẩm bằng phương pháp quang phổ hấp thụ phân tử	TS. Vũ Thị Huyền	64-332	
333	Quản Thu	Phương	Nghiên cứu ứng dụng Enzyme thương phẩm làm giàu và trích ly protein từ bã sữa gạo	ThS. Trần Hoàng Quyên PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	64-333	
334	Vũ Thị Hoài	Phương	Nghiên cứu ảnh hưởng của phụ gia bổ sung đến việc cải thiện cấu trúc và thời gian bảo quản của sữa gạo lứt từ <i>Oryza sativa</i> Bách Hợp có bổ sung ngô ngọt	PGS.TS Trần Thị Định TS. Vũ Thị Huyền	64-334	
335	Vương Thị Minh	Phương	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng tới quy trình sản xuất mít nhuộm dưa bổ sung cam và thanh trà	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	64-335	
336	Hoàng Thị Thu	Phượng	Nghiên cứu lựa chọn giống chuối tây phù hợp cho mục đích bảo quản	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy, PGS.TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	64-336	
337	Nguyễn Ngọc	Quang	Nghiên cứu ứng dụng enzyme thu nhận dịch chiết giàu isoflavone từ đậu tương	TS. Đinh Thị Hiền TS. Trương Hương Lan	64-337	
338	Nguyễn Việt	Quân	nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất sữa chua uống bổ sung ngô ngọt	TS. Trần Thị Nhung	64-338	
339	Trần Thị	Quy	Ảnh hưởng của màng gelatin kết hợp với một số chất kháng khuẩn đến bảo quản xoài keo xanh	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	64-339	

340	Bùi Thị	Quyên	Tối ưu hóa quá trình tách chiết polyphenol từ lá tía tô	TS.Lại Thị Ngọc Hà	64-340	
341	Nguyễn Thị	Quyên	Nghiên cứu sản xuất bánh biscotti hạt dinh dưỡng, trái cây	TS. Trần Thị Nhung	64-341	
342	Nguyễn Thị	Quỳnh	Nghiên cứu tuyển chọn vi sinh vật Probiotic để sản xuất mật ong lên men kết hợp với thảo dược	PGS.TS Nguyễn Thị Minh ThS. Lê Minh Nguyệt	64-342	
343	Nguyễn Thanh	Sơn	Bảo quản quả chanh bằng phương pháp bao gói kết hợp với chất hút oxy.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	64-343	
344	Văn Trọng	Sơn	Tối ưu hóa điều kiện tách chiết anthocyanin trong hành tím	ThS. Lê Mỹ Hạnh	64-344	
345	Đỗ Anh	Tài	Sàng lọc và đánh giá hoạt tính sinh học của polysaccharide ngoại bào sinh tổng hợp bởi vi khuẩn <i>Lactobacillus</i>	TS. Quách Ngọc Tùng PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	64-345	
346	Nguyễn Đức	Tài	Ảnh hưởng của màng chitosan kết hợp với tinh dầu sả đến chất lượng bảo quản quả chanh	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	64-346	
347	Trần Thị Minh	Tâm	Nghiên cứu môi trường nuôi cấy và điều kiện tách chiết Exopolysaccharide (EPS) từ chủng vi khuẩn chịu mặn	ThS. Lê Thị Huệ; TS. Vũ Quỳnh Hương	64-347	
348	Trần Thị Tuệ	Tâm	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến chất lượng mứt ôi nhuyển bổ sung hoa atiso đỏ sử dụng đường không sinh năng lượng	ThS. Lê Mỹ Hạnh	64-348	
349	Nguyễn Thị	Tâm	Bước đầu nghiên cứu xây dựng quy trình sấy ngô	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	64-349	
350	Lê Bá	Tân	Nghiên cứu thành phần hóa thực vật, điều kiện chiết polyphenol, khả năng kháng oxi hóa và ức chế enzyme alpha-glucosidase của lá cây dâu tằm (<i>Morus alba</i> L.).	TS. Vũ Thị Huyền	64-350	
351	Nguyễn Tiến	Thái	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quy trình sản xuất mứt nhuyển xoài bổ sung đậu đỏ	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	64-351	
352	Nguyễn Văn	Thái	NGHIÊN CỨU MỘT SỐ THÔNG SỐ CÔNG NGHỆ ẢNH HƯỞNG ĐẾN QUY TRÌNH CHẾ BIẾN MỨT NHUYỄN TỪ CÀ RỐT SỬ DỤNG ĐƯỜNG KHÔNG NĂNG LƯỢNG	ThS. Lê Mỹ Hạnh	64-352	
353	Nguyễn Thị	Thanh	Nghiên cứu hoàn thiện quy trình và nâng cao chất lượng cho sản phẩm khoai dẻo Quảng Bình	PGS.TS Hoàng Thị Lệ Hằng; TS. Nguyễn Thị Hạnh	64-353	
354	Lê Tuấn	Thành	Chế biến thực phẩm	TS. Hoàng Hải Hà	64-354	

355	Trần Thị	Thành	ẢNH HƯỞNG CỦA XỬ LÝ GEL NANO BẠC S500 SAU THU HOẠCH ĐẾN CHẤT LƯỢNG CỦA QUẢ CHANH	TS. Vũ Thị Kim Oanh	64-355	
356	Lý Thu	Thảo	Nghiên cứu quy trình sản xuất sâm đất sấy dẻo	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	64-356	
357	Nguyễn Thu	Thảo	Tối ưu hóa điều kiện tách chiết anthocyanin trong rau dền	ThS. Lê Mỹ Hạnh	64-357	
358	Phạm Thị Thanh	Thảo	Nghiên cứu điều kiện sản xuất nước quả thanh long lên men	PGS.TS Nguyễn Thị Minh ThS. Lê Minh Nguyệt	64-358	
359	Trần Thị Phương	Thảo	Xác định một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất bánh kem tươi	TS. Vũ Quỳnh Hương	64-359	
360	Trần Thị Thu	Thảo	Nghiên cứu ứng dụng công nghệ retort trong chế biến món ăn từ sườn lợn	TS. Phạm Kiên Cường PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	64-360	
361	Nguyễn Thị	Thắm	Nghiên cứu ảnh hưởng của phụ gia đến cấu trúc và thời hạn bảo quản của sữa gạo lứt từ Oryza Sativa ST25 có bổ sung ngô ngọt	PGS.TS Trần Thị Định TS. Vũ Thị Huyền	64-361	
362	Nguyễn Đắc	Thiệp	Xây dựng hệ thống HACCP cho sản phẩm thịt quay xá xiu tại siêu thị MM Mega Market Hoàng Mai	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	64-362	
363	Trần Thị Thu	Thiệp	Tối ưu hóa quá trình tách chiết polyphenol từ bã quả trám đen sau trích ly dầu	TS. Lại Thị Ngọc Hà	64-363	
364	Nguyễn Văn	Thiết	Nghiên cứu phát triển sản phẩm gà ủ muối thảo mộc	TS. Trần Thị Nhung	64-364	
365	Nguyễn Đức	Thịnh	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến mứt nhuyển xoài bổ sung chanh leo	TS. Vũ Thị Hạnh	64-365	
366	Nguyễn Thị Kim	Thoa	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất xúc xích từ thịt ức gà	TS. Trần Thị Nhung	64-366	
367	Vũ Văn	Thoại	Nghiên cứu ảnh hưởng của các nguồn muối khoáng đến sinh tổng hợp MPA của chủng vi nấm Penicillium citrinum BB263 quy mô bình tam giác	TS. Bạch Thị Mai Hoa, PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	64-367	
368	Đặng Thị	Thơm	ẢNH HƯỞNG CỦA XỬ LÝ 1-MCP SAU THU HOẠCH TỚI CHẤT LƯỢNG CỦA QUẢ LÊ CHÂU Á	TS. Vũ Thị Kim Oanh	64-368	
369	Phạm Thị	Thơm	Nghiên cứu ảnh hưởng của phụ gia đến chất lượng cảm quan và thời hạn bảo quản của gà ủ xì dầu xông khói	TS. Vũ Quỳnh Hương	64-369	

370	Đỗ Thị	Thu	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất bánh quy bổ sung nước ép cần tây và đường thốt nốt	TS. Đinh Thị Hiền	64-370	
371	Đào Ngọc	Thùy	Nghiên cứu quy trình chế biến sản phẩm tỏi ngâm mật ong	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	64-371	
372	Nguyễn Hữu	Thùy	Ảnh hưởng của chiếu tia UVC đến hoạt chất sinh học của cần tây	TS. Lại Thị Ngọc Hà	64-372	
373	Lê Thu	Thủy	Nghiên cứu ảnh hưởng của nguyên liệu phụ đến chất lượng đến chất lượng sữa gạo ST25 có bổ sung ngô ngọt	PGS.TS Trần Thị Định TS. Vũ Thị Huyền	64-373	
374	Vũ Thị	Thủy	Nghiên cứu ứng dụng công nghệ retort trong chế biến món ăn từ thịt gà	TS. Phạm Kiên Cường PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	64-374	
375	Lê Thị Lệ	Thúy	Nghiên cứu sản xuất sản phẩm giò chay	TS. Trần Thị Nhung	64-375	
376	Lương Thị Phương	Thúy	Đánh giá đặc tính chống oxy hoá và độ an toàn của polysaccharide ngoại bào từ chủng <i>Lactobacillus</i> sp. NC4	TS. Quách Ngọc Tùng PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	64-376	
377	Nguyễn Thị	Thúy	Nghiên cứu điều kiện sản xuất nước uống lên men từ quả na	PGS.TS Nguyễn Thị Minh ThS. Lê Minh Nguyệt	64-377	
378	Tạ Thị	Thúy	Tối ưu hóa quá trình tách chiết polyphenol từ bông mã đề	TS. Lại Thị Ngọc Hà	64-378	
379	Trần Thị Phương	Thúy	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến mứt nhuyển từ cà rốt bổ sung nước cốt dừa	TS. Vũ Thị Hạnh	64-379	
380	Trần Thị	Thư	Phân lập, tuyển chọn vi khuẩn có khả năng phân giải cellulose và bước đầu ứng dụng trong xử lý phế phụ phẩm từ cây chuối	TS. Vũ Quỳnh Hương	64-380	
381	Trần Thị Linh	Thư	Nghiên cứu chế biến thử nghiệm đồ hộp mít non tự nhiên	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	64-381	
382	Dương Thị	Thương	ẢNH HƯỞNG CỦA MÀNG CMC ĐẾN CHẤT LƯỢNG QUẢ XOÀI TRONG QUÁ TRÌNH BẢO QUẢN	TS. Vũ Thị Kim Oanh	64-382	
383	Phạm Thị Diệu	Thương	Nghiên cứu biến đổi một số thông số trong quá trình sản xuất đồ uống lên men từ dịch chiết Dừa	ThS. Lê Mỹ Hạnh	64-383	
384	Tô Hoài	Thương	Nghiên cứu sản xuất bánh Meringue trái cây	TS. Trần Thị Nhung	64-384	

385	Trần Khánh	Thương	Nghiên cứu, phân lập và chọn lọc một số chủng Bacillus có khả năng sinh tổng hợp Amylase chịu nhiệt	PGS,TS. Vũ Văn Hạnh, TS. Đinh Thị Hiền	64-385	
386	Đào Văn	Thương	Ảnh hưởng của PP sấy, độ ẩm và bao bì đến thời hạn bảo quản ngô sấy	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	64-386	
387	Ngô Thủy	Tiên	Nghiên cứu quy trình sản xuất bột bí xanh uống liền bằng phương pháp sấy phun	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	64-387	
388	Nguyễn Thị Thủy	Tiên	Nghiên cứu sản xuất bánh biscotti bổ sung các loại hạt dinh dưỡng	TS. Trần Thị Nhung	64-388	
389	Nghiêm Thúy	Tinh	Nghiên cứu chiết xuất, phân lập và xác định cấu trúc một số hợp chất từ cây Thôm Lôm (<i>Polygonum chinense</i>)	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	64-389	
390	Trần Văn	Toàn	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quy trình tách chiết anthocyanin tổng số từ vỏ quả cà tím	TS. Vũ Thị Hạnh	64-390	
391	Trần Thị Thanh	Trà	Nghiên cứu thành phần hóa thực vật, điều kiện chiết polyphenol, khả năng kháng oxi hóa và ức chế enzyme alpha-glucosidase của lá cây hoa giấy (<i>Bougainvillea spectabilis</i> Willd.)	TS. Vũ Thị Huyền	64-391	
392	Bùi Thị	Trang	Nghiên cứu xác định chế độ sấy và lựa chọn bao bì để bảo quản sản phẩm chuối tây sấy dẻo	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy, PGS.TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	64-392	
393	Đàm Thị Quỳnh	Trang	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quy trình tách chiết anthocyanin tổng số từ củ khoai lang tím	TS. Vũ Thị Hạnh	64-393	
394	Đỗ Minh	Trang	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến mứt nhuyển từ bí đỏ bổ sung chanh leo	TS. Vũ Thị Hạnh	64-394	
395	Lê Huyền	Trang	Bước đầu nghiên cứu quy trình sản xuất mứt non muối chua sấy khô	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	64-395	
396	Mai Thùy	Trang	Xây dựng quy trình phát hiện gen sinh độc tố Amatoxin trên nấm bằng kỹ thuật real-time PCR	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	64-396	
397	Nguyễn Thị	Trang	Nghiên cứu ứng dụng enzyme thu nhận dịch chiết giàu puerarin từ củ sắn dây	TS. Trương Hương Lan TS. Đinh Thị Hiền	64-397	
398	Nguyễn Thị Huyền	Trang	Nghiên cứu ảnh hưởng của nguyên liệu phụ đến chất lượng sữa gạo lứt từ Oryza Sativa ST25 có bổ sung bột cacao	PGS.TS Trần Thị Định TS. Vũ Thị Huyền	64-398	

399	Nguyễn Thị Quỳnh	Trang	Nghiên cứu một số ảnh hưởng đến quy trình sản xuất mứt nhuyễn cam bổ sung táo	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	64-399	
400	Nguyễn Thị Thu	Trang	Nghiên cứu quy trình sản xuất ôi sấy muối ớt	TS. Trần Thị Nhung	64-400	
401	Phạm Huyền	Trang	Ảnh hưởng của xử lý 1-MCP sau thu hoạch đến chất lượng quả dưa lê	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	64-401	
402	Phạm Huyền	Trang	Nghiên cứu sản xuất bánh mì ngọt bổ sung khoai lang	TS. Trần Thị Nhung	64-402	
403	Phạm Thị	Trang	Ảnh hưởng của chế độ bao gói chân không đến chất lượng quả ôi trong quá trình bảo quản.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	64-403	
404	Trần Thị Huyền	Trang	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến chất lượng sữa gạo lứt từ <i>Oryza Sativa</i> Bách Hợp	PGS.TS Trần Thị Định TS. Vũ Thị Huyền	64-404	
405	Vũ Thị Thu	Trang	Nghiên cứu ảnh hưởng của nguyên liệu phụ đến chất lượng sữa gạo lứt từ <i>Oryza sativa</i> ST25 và <i>Oryza sativa</i> Bách Hợp có bổ sung ngô ngọt	PGS.TS Trần Thị Định TS. Vũ Thị Huyền	64-405	
406	Nguyễn Tiên	Trung	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến mứt nhuyễn từ dưa bổ sung nước cốt dừa	TS. Vũ Thị Hạnh	64-406	
407	Phạm Đức	Trung	Tối ưu hóa quá trình tách chiết polyphenol, khả năng kháng oxi hóa và ức chế enzyme alpha-glucosidase của cành cây dâu tằm (<i>Morus alba</i> L.).	TS. Vũ Thị Huyền	64-407	
408	Cao Văn	Trưởng	Chế biến thực phẩm	TS. Hoàng Hải Hà	64-408	
409	Phạm Văn	Tuân	BƯỚC ĐẦU NGHIÊN CỨU VÀ SẢN XUẤT RƯỢU TỪ QUẢ SIM PHÚ QUỐC	TS. Nghiêm Tiến Chung; TS. Vũ Thị Kim Oanh	64-409	
410	Lê Thanh	Tùng	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quy trình sản xuất mứt nhuyễn dưa bổ sung gừng	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	64-410	
411	Nguyễn Thị Thanh	Tuyền	Ảnh hưởng của màng Chitosan kết hợp với tinh dầu trà không đến chất lượng bảo quản của quả chanh	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	64-411	
412	Nguyễn Thị Kim	Tuyền	Nghiên cứu sản xuất mứt vỏ cam sấy dẻo	TS. Trần Thị Nhung	64-412	
413	Nguyễn Thị	Tuyết	NGHIÊN CỨU QUY TRÌNH SẢN XUẤT THỪ NGHIỆM TRÀ TÚI LỘC TỪ CÂY DƯỠC LIỆU GIẢO CỔ LAM – GYNOSTEMMA PENTAPHYLLUM	TS. Nghiêm Tiến Chung; TS. Vũ Thị Kim Oanh	64-413	

414	Nguyễn Thị Thu	Uyên	Đánh giá hàm lượng kim loại nặng trong rau, củ, quả bằng Phương pháp quang phổ khối lượng plasma cao tần cảm ứng ICP-MS	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	64-414	
415	Nguyễn Thị Tố	Uyên	Phát hiện vi khuẩn Clostridium perfringens mang gen mã hóa protein độc tố trong thực phẩm	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	64-415	
416	Nguyễn Thanh	Vân	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến rượu thóc mầm	TS. Đinh Thị Hiền	64-416	
417	Nguyễn Thị Thảo	Vân	Nghiên cứu sản xuất bánh quy cam sử dụng đường ăn kiêng	TS. Trần Thị Nhung	64-417	
418	Phạm Đức	Việt	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến quy trình sản xuất thạch có bổ sung chanh leo và xoài	TS. Nguyễn Thị Hạnh	64-418	
419	Lê Thị	Xoan	Tối ưu hóa điều kiện tách chiết anthocyanin trong lá cẩm	ThS. Lê Mỹ Hạnh	64-419	
420	Nguyễn Thị	Yên	Nghiên cứu biến đổi một số thông số trong quá trình sản xuất đồ uống lên men từ dịch chiết Cam	ThS. Lê Mỹ Hạnh	64-420	
421	Nguyễn Thị Hải	Yên	Đánh giá khả năng kháng oxy hoá và kháng viêm từ các hợp chất thiên nhiên phân lập từ loài Đại hoàng	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	64-421	
422	Nguyễn Thị Hải	Yên	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng mứt nhuyển dứa bổ sung củ dền	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	64-422	
423	Nguyễn Thị Hải	Yên	Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ và bao bì đến chất lượng và thời gian bảo quản của siro cà chua dạng sánh bổ sung táo tây	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	64-423	
424	Vũ Thị Hải	Yên	Nghiên cứu ảnh hưởng của phụ gia đến chất lượng của sữa gạo lứt từ Oryza sativa ST25 và Oryza sativa Bách Hợp có bổ sung ngô ngọt	PGS.TS Trần Thị Định TS. Vũ Thị Huyền	64-424	
425	Nguyễn Thị Thúy	An	THẨM ĐỊNH PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH HÀM LƯỢNG THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT TRONG MẪU RAU CẢI BẰNG HỆ THỐNG LC-MS/MS	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	64-425	
426	Bùi Thị Ngọc	Anh	Nghiên cứu công nghệ sản xuất nước ép cà rốt bổ sung thêm dứa	TS. Nguyễn Thị Hạnh	64-426	
427	Hoàng Hải	Anh	Nghiên cứu thành phần hóa học và hoạt tính kháng nấm, kháng khuẩn của tinh dầu cây kim giao núi đất (Nageia Wallichiana (C. Presl) Kuntze)	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	64-427	

428	Lê Duy	Anh	Nghiên cứu công nghệ sản xuất sữa hạt từ đậu xanh không vỏ, hạt điều và hạt sen	TS. Đặng Hồng Ánh PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	64-428	
429	Nguyễn Kim	Anh	ẢNH HƯỞNG CỦA XỬ LÝ CALCIUM CHLORIDE SAU THU HOẠCH ĐẾN CHẤT LƯỢNG CÀ TÍM	TS. Vũ Thị Kim Oanh	64-429	
430	Nguyễn Võ Vân	Anh	Bước đầu nghiên cứu quy trình sản xuất trà hà thủ ô bổ sung nguyên liệu phụ	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	64-430	
431	Nguyễn Tiến	Bình	Xác định thông số công nghệ trong quy trình chế biến gà ủ muối hoa tiêu	TS. Vũ Quỳnh Hương	64-431	
432	Lê Dương Hải	Đặng	Ảnh hưởng của chế độ sấy đến sản phẩm canh rau đay mỏng toi ăn liền	TS. Nguyễn Thị Hạnh	64-432	
433	Nguyễn Thị Thu	Hà	Nghiên cứu công nghệ chế biến nước uống từ rau má	PGS.TS Hoàng Thị Lệ Hằng TS. Giang Trung Khoa	64-433	
434	Lê Thanh	Hải	Đánh giá ảnh hưởng của chiết xuất hoa đậu biếc bổ sung đến chất lượng mì gạo	TS. Hoàng Hải Hà	64-434	
435	Trương Minh	Hiếu	Tối ưu hóa quá trình tách chiết polyphenol từ dây thìa canh	TS. Lại Thị Ngọc Hà	64-435	
436	Nguyễn Thị Việt	Hoa	Nghiên cứu một số yếu tố công nghệ sản xuất mì ăn liền bổ sung khoai lang tím	ThS. Hoàng Việt Giang PGS.TS Nguyễn Thị Thanh Thủy	64-436	
437	Nguyễn Thị	Huệ	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quy trình sản xuất sôt cam bổ sung hương thảo	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	64-437	
438	Lê Văn	Huy	Bảo quản quả vải bằng phương pháp bao gói kết hợp với chất hút ẩm.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	64-438	
439	Phạm Thị	Huyền	Nghiên cứu xây dựng hệ thống GMP cho quy trình thu nhận Chlorophyll	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	64-439	
440	Trịnh Thị	Huyền	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến bột hạt mít và ứng dụng trong sản xuất bánh quy	TS. Đinh Thị Hiền	64-440	
441	Nguyễn Thị Huyền	Hương	Xác định một số thông số công nghệ của quá trình sơ chế tỏi trong sản xuất tỏi ngâm giấm	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	64-441	
442	Trần Thị Mai	Hương	THẨM ĐỊNH PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH CHỈ SỐ THIOBARBITURIC ACID REACTIVE SUBSTANCE (TBARS) TRONG MỘT SỐ LOẠI THỰC PHẨM	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	64-442	

443	Phạm Thị	Khánh	Ảnh hưởng của xử lý 1-MCP kết hợp với chất hấp thụ ethylene đến chất lượng của rau họ ở điều kiện bảo quản lạnh	TS. Nguyễn Thị Hạnh	64-443	
444	Nguyễn Thảo	Lan	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ gia nhiệt đến chất lượng dầu đậu nành	ThS. Hoàng Việt Giang PGS.TS Nguyễn Thị Thanh Thủy	64-444	
445	Nguyễn Thị	Lan	Nghiên cứu một số công đoạn trong quy trình sản xuất trà túi lọc hà thủ ô đỏ	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	64-445	
446	Dương Thị Mỹ	Lệ	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất mứt chôm chôm sấy dẻo bổ sung quất, gừng	TS. Trần Thị Nhung	64-446	
447	Phạm Yên	Linh	Nghiên cứu sử dụng chế phẩm vi khuẩn lactic thuần chủng vào quá trình chế biến hành tím đậm dầm	PGS.TS Hoàng Thị Lệ Hằng; TS. Nguyễn Thị Hạnh	64-447	
448	Đậu Thị Thanh	Loan	Ảnh hưởng của xử lý nước nóng đến chất lượng của quả chuối tiêu hồng trong thời gian bảo quản lạnh	TS. Nguyễn Thị Hạnh	64-448	
449	Lê Ngọc	Minh	Nghiên cứu ứng dụng một số chế phẩm sinh học nhằm kéo dài thời gian bảo quản quả thanh long	PGS.TS Hoàng Thị Lệ Hằng; TS. Nguyễn Thị Hạnh	64-449	
450	Bùi Thị	My	Nghiên cứu thu nhận tinh dầu và nhựa dầu từ củ gừng và ứng dụng trong sản xuất kẹo dẻo	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	64-450	
451	Vũ Thị Thúy	Nga	Nghiên cứu quy trình thu nhận tinh dầu và nhựa dầu từ củ gừng, ứng dụng vào sản xuất sản phẩm chè đen	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	64-451	
452	Nguyễn Thảo	Ngân	Nghiên cứu điều kiện sản xuất giống nấm men để sản xuất nước uống lên men từ Atiso đỏ	PGS.TS Nguyễn Thị Minh ThS. Lê Minh Nguyệt	64-452	
453	Nguyễn Thị Ánh	Ngọc	Xác định tỉ lệ phân trăm đục lỗ trên bao bì PE phù hợp để bảo quản quả cam sành.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	64-453	
454	Trương Thị	Nguyên	Nghiên cứu tuyển chọn giống vi sinh vật để lên men natto từ đậu tương bổ sung hoa quả	PGS.TS Nguyễn Thị Minh ThS. Lê Minh Nguyệt	64-454	
455	Lô Thị Trang	Nhung	Khảo sát quy trình sản xuất sữa chua nha đam tại nhà máy TH true milk và đề xuất giải pháp cải tiến chất lượng.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	64-455	
456	Nguyễn Hồng	Nhung	Phân lập và tuyển chọn nấm men để sản xuất nước quả táo mèo lên men	PGS.TS Nguyễn Thị Minh ThS. Lê Minh Nguyệt	64-456	
457	Hà Thị	Phương	Xây dựng hệ thống HACCP cho quy trình sản xuất bánh pizza xúc xích tại siêu thị	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	64-457	

458	Phạm Thị Phương	Phân lập và chọn lọc các chủng Bacillus.sp có khả năng ức chế vi khuẩn Streptococcus trên cá nước ngọt	PGS,TS. Vũ Văn Hạnh, TS. Đinh Thị Hiền	64-458	
459	Đỗ Văn Sơn	Bảo quản nông sản, thực phẩm	TS. Vũ Thị Kim Oanh	64-459	
460	Hoàng Thị Thanh Tâm	Ảnh hưởng của sodium metabisulfite đến chất lượng quả vải trong quá trình bảo quản lạnh.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	64-460	
461	Lê Thị Tân	Nghiên cứu xây dựng quy trình QC-QA cho quá trình thu nhận curcumin bằng phương pháp siêu âm	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	64-461	
462	Dương Thị Thu	Nghiên cứu truy xuất nguồn gốc rau cải chíp ở một số địa bàn trên thành phố Hà Nội bằng phương pháp xác định hàm lượng kim loại	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	64-462	
463	Nguyễn Thị Thu Thủy	Ảnh hưởng của màng phủ chitosan và sáp ong đến chất lượng quả cam V2 Cao Phong bảo quản ở nhiệt độ thường	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	64-463	
464	Nguyễn Thị Thùy Trang	Nghiên cứu, phân lập và chọn lọc các chủng Bacillus.sp từ đất trồng lúa nước ức chế mạnh vi khuẩn Aeromonas hydrophila gây bệnh trên cá chép	PGS,TS. Vũ Văn Hạnh, TS. Đinh Thị Hiền	64-464	
465	Nguyễn Thu Trang	Xác định hàm lượng L-ornithine L-aspartat trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng kỹ thuật sắc ký lỏng	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	64-465	
466	Đinh Thị Tuyết Trinh	Xác định hàm lượng Hydroxymethylfurfural trong mật ong bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	64-466	
467	Hoàng Văn Tú	Tối ưu hóa quá trình tách chiết polyphenol từ lá vả	TS. Lại Thị Ngọc Hà	64-467	
468	Vũ Anh Tuấn	Phân lập và tuyển chọn nấm men để sản xuất nước quả lên men từ quả lê	PGS.TS Nguyễn Thị Minh ThS. Lê Minh Nguyệt	64-468	
469	Dương Quốc Việt	Nghiên cứu truy xuất nguồn gốc rau cải chíp trên địa bàn thành phố Hà Nội bằng phương pháp xác định kim loại.	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	64-469	
470	Tạ Hồng Vũ	Nghiên cứu xác định tỷ lệ Maltodextrin và chất điều vị bổ sung phù hợp trong sản xuất bột cam hòa tan từ giống cam Xã Đoài	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt ThS. Hoàng Xuân Anh	64-470	
471	Nguyễn Thị Xuyên	Phân tích cấu trúc các hợp chất Flavonoid phân lập được từ cây Thầu Dầu (Ricinus communis)	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	64-471	

472	Hoàng Kim	Yên	Nghiên cứu ảnh hưởng của tiền chất đến quá trình tổng hợp acid mycophenolic từ chủng <i>Penicillium</i> CH253	TS. Bạch Thị Mai Hoa, PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	64-472	
473	Nguyễn Tử	Nam	Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng HACCP trên sản phẩm thạch Caramel Lapatie hương vị trứng tại công ty TNHH thạch rau câu Long Hải	ThS. Hoàng Việt Giang PGS.TS Nguyễn Thị Thanh Thủy	64-473	
474	Nguyễn Thị Hồng	Nga	Xây dựng quy trình sản xuất serum và sáp dưỡng da giàu hoạt tính sinh học từ gạo mầm nếp cái hoa vàng và kén tơ tằm	TS. Hoàng Hải Hà	64-474	
475	Nguyễn Phương	Thảo	Đánh giá thực trạng sản xuất, kinh doanh rau tại HTX Đông Cao, Hà Nội	TS. Hoàng Hải Hà	64-475	
476	Lê Mai Quỳnh	Yên	NGHIÊN CỨU MỘT SỐ ĐIỀU KIỆN LÊN MEN CỦA ĐƯỜNG TREHALOSE TRONG SẢN XUẤT SỮA CHUA	TS. Nguyễn Mạnh Đạt TS. Vũ Thị Hạnh	64-476	
477	Phạm Sỹ	Hiển	Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất bánh men lá trên quy mô 50kg/mẻ và đánh giá chất lượng sản phẩm bánh men trong thời gian bảo quản	TS. Đinh Thị Hiền	64-477	
478	Lương Xuân	Hiệp		ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	64-478	
479	Nguyễn Bá	Khôi		TS. Hoàng Hải Hà	64-479	
480	Hoàng Văn Minh	Lộc		PGS.TS Nguyễn Thị Thanh Thủy	64-480	
481	Nhữ Thị	Mai		TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	64-481	
482	Trần Ngọc	Minh	Nghiên cứu sản xuất bột rau má bằng máy sấy thăng hoa băng	TS. Ngô Duy Sạ	64-482	
483	Đỗ Văn	Quang		TS. Nguyễn Thị Hạnh	64-483	
484	Dương Thị	Vân		TS. Đinh Thị Hiền	64-484	
485	Trần Thị Khánh	Huyền	Sản xuất bột rau muống bằng phương pháp sấy nhiệt	TS. Ngô Duy Sạ	64-485	
486	Đỗ Mạnh	Kiên		TS. Vũ Thị Kim Oanh	64-486	