

**HỌC VIỆN NÔNG NGHIỆP VIỆT NAM**  
**KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

**DANH SÁCH KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP K65 ĐỢT I NĂM 2023-2024**

STT	Tên họ	Tên	Tên đề tài	GVHD	Mã sách	Ghi chú
15	Nguyễn Thị Thu	Hằng	Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn lactic ứng dụng trong sản xuất sữa chua đậu tương từ các sản phẩm lên men	Trần Thị Định Thân Thị Hương	65-15	
16	Nguyễn Thúy	Hằng	Khảo sát quy trình và chất lượng bún làng Bật tại Ứng Hoà, Hà Nội	Đình Thị Hiền	65-16	Ko lưu thư viện
17	Trương Thị	Hằng	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất mứt đông từ xoài và gừng	Trần Thị Định	65-17	
27	Phạm Thị	Huyền	Nghiên cứu xác định các thông số bao gồm hàm lượng anthocyanin, TSS, pH và đánh giá cảm quan ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm sữa khoai lang tím bổ sung ngô ngọt. Kết quả cho thấy, khoai lang tím được hấp 15 phút trong quá trình sơ chế, tỷ lệ phối trộn đường là 15%, sữa tươi không đường là 15% và dịch ngô ngọt là 10%.	Vũ Thị Hạnh	65-27	Ko lưu thư viện
32	Đỗ Mai	Linh	Nghiên cứu xác định các thông số bao gồm hàm lượng anthocyanin, TSS, pH và đánh giá cảm quan ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm sữa khoai lang tím bổ sung nước cốt dừa. Kết quả cho thấy, khoai lang tím được hấp 15 phút trong quá trình sơ chế, tỷ lệ phối trộn đường là 15%, sữa tươi không đường là 10% và nước cốt dừa là 5%.	Vũ Thị Hạnh	65-32	Ko lưu thư viện
33	Lê Thị Thùy	Linh	Nghiên cứu xác định các thông số bao gồm TSS, pH, acid hữu cơ tổng số, vitamin C ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm chanh đào ngâm mật ong	Vũ Thị Hạnh	65-33	
41	Nguyễn Thị	Mai	Nghiên cứu xác định các thông số bao gồm TSS, pH, acid hữu cơ tổng số, vitamin C ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm nước dừa bổ sung mật ong	Vũ Thị Hạnh	65-41	

49	Nguyễn Thị Bảo	Ngọc	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất sữa chua uống từ đậu tương có bổ sung xoài và chanh leo	Trần Thị Định	65-49	
53	Hoàng Thị Hồng	Nhung	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất sữa chua uống từ đậu tương có bổ sung mút đông xoài và gừng	Trần Thị Định	65-53	
61	Tổng Thị	Phương	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất sữa chua đậu tương dạng đặc có bổ sung mút đông xoài và chanh leo	Trần Thị Định	65-61	
73	Đình Quang	Thọ	Nghiên cứu quy trình thu nhận tinh dầu tổng số từ lá cây riềng âm (Apinia Zerumbet)	Vũ Thị Hạnh	65-73	
82	Nguyễn Thị	Thúy	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quá trình sản xuất sữa chua đậu tương đặc bổ sung thêm sữa dừa	Trần Thị Định	65-82	
85	Đặng Huyền	Trang	Nghiên cứu ảnh hưởng một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất nước uống... Bozo	Đình Thị Hiền	65-85	
88	Hoàng Thị Kiều	Trang	Phân lập và tuyển chọn các chủng nấm mốc có hoạt lực cao từ bánh men rượu tại huyện Gia Lâm, Hà Nội	Đình Thị Hiền	65-88	
94	Bùi Văn	Trường	Khảo sát tỷ lệ nguyên liệu đến chất lượng nước uống Bozo	Đình Thị Hiền	65-94	
95	Nguyễn Quế	Trường	Khảo sát bánh men rượu và chất lượng rượu tại huyện Gia Lâm, Hà Nội	Đình Thị Hiền	65-95	
100	Nguyễn Thị Hào	Vân	Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn lactic cho lên men sữa chua đậu tương từ các sản phẩm có nguồn gốc đậu tương	Trần Thị Định Thân Thị Hương	65-100	
104	Lưu Xuân	Vinh	Xác định các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình lên men sữa chua đậu tương như tỷ lệ tiếp giống, thời gian lên men và nhiệt độ lên men thích hợp cho vi khuẩn Streptococcus equinus NC1.3.	Trần Thị Định Thân Thị Hương	65-104	
116	Trần Thị Thanh	Huyền	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến mút miêng từ củ khoai lang tím	Vũ Thị Hạnh	65-116	
118	Vũ Hải	Linh	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất sữa chua uống từ đậu tương có bổ sung sữa dừa	Trần Thị Định	65-118	

125	Nguyễn Đình	Thịnh	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ trong quy trình sản xuất sữa khoai lang tím bổ sung đậu xanh	Vũ Thị Hạnh	65-125	
132	Nguyễn Sĩ Tuấn	Anh	Nghiên cứu phân lập, chọn lọc các chủng bacillus từ ruột lợn và ruột gà ức chế vi khuẩn Salmonella	PGS.TS.Vũ Văn Hạnh TS. Đinh Thị Hiền	65-132	
133	Nguyễn Duy	Anh	Nghiên cứu sự biến đổi hàm lượng polyphenols tổng số, chất khô hòa tan và chất lượng cảm quan trong quy trình chế biến trà túi lọc lá ôi	TS. Vũ Thị Hạnh	65-133	
134	Đỗ Minh	Anh	nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến kẹo dẻo bổ sung dừa	TS. Vũ Thị Hạnh	65-134	
147	Trần Thị Ngọc	Ánh	nghiên cứu phân lập và chọn lọc các chủng lactobacillus từ ruột lợn, ruột gà và thực phẩm lên men ức chế e.coli	PGS.TS.Vũ Văn Hạnh TS. Đinh Thị Hiền	65-147	
152	Vũ Thị Kim	Chi	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất sữa gạo lứt ST25 có bổ sung cacao và sữa dừa	PGS.TS Trần Thị Định	65-152	
157	Nguyễn Xuân	Cường	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất sữa đậu tương có bổ sung bột sữa dừa và cacao	PGS.TS Trần Thị Định	65-157	
164	Nguyễn Thị	Diễm	Nghiên cứu phân lập và chọn lọc các chủng Lactobacillus từ ruột lợn, ruột gà và thực phẩm lên men ức chế vi khuẩn Clostridium	PGS.TS.Vũ Văn Hạnh TS. Đinh Thị Hiền	65-164	
166	Nguyễn Thị	Dịu	Tuyển chọn vi khuẩn lactic và xác định điều kiện lên men cho sữa chua đậu tương	PGS.TS. Trần Thị Định ThS. Thân Thị Hương	65-166	
167	Trương Trung	Đức	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tách chiết protein từ đậu tương	TS.Đinh Thị Hiền	65-167	
177	Nguyễn Thị	Duyên	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất sữa chua dạng đặc từ đậu tương có bổ sung sữa dừa	PGS.TS Trần Thị Định	65-177	
184	Phạm Ngọc	Giao	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến kẹo dẻo bổ sung xoài	TS. Vũ Thị Hạnh	65-184	
190	Trần Thị Thanh	Hằng	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ đến quy trình chế biến kẹo dẻo bổ sung chanh dây	TS. Vũ Thị Hạnh	65-190	
191	Trần Thị	Hằng	Khảo sát về xu hướng, thói quen sử dụng sữa chua đậu tương của người tiêu dùng Việt Nam	PGS.TS Trần Thị Định	65-191	

199	Võ Thị	Hiền	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ đến quy trình chế biến kẹo dẻo bổ sung gừng và mật ong	TS. Vũ Thị Hạnh	65-199	
202	Nguyễn Minh	Hiếu	Nghiên cứu phân lập và chọn lọc các chủng Lacto Bacillus từ ruột lợn, ruột gà và thực phẩm lên men ức chế vi khuẩn Salmonella	PGS.TS.Vũ Văn Hạnh TS. Đinh Thị Hiền	65-202	
203	Đỗ Văn	Hiếu	nghiên cứu ảnh hưởng của bổ sung tinh bột biến tính và chế độ đông hóa đến chất lượng sữa chua đậu tương	PGS.TS Trần Thị Định	65-203	
206	Nguyễn Huy	Hiệu	nghiên cứu ảnh hưởng của việc bổ sung phụ gia ổn định đến chất lượng của sữa chua đậu tương	PGS.TS Trần Thị Định	65-206	
208	Nguyễn Thị	Hoa	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến bánh bao chay có bổ sung bã đậu nành	ThS. Thân Thị Hương	65-208	
213	Phạm Huy	Hoàng	Nghiên cứu khả năng tách chiết nhóm hợp chất có hoạt tính sinh học từ cây srong sâm, đánh giá khả năng kháng oxy hóa và bước đầu ứng dụng trong sản xuất nước giải khát	TS. Vũ Thị Hạnh	65-213	
219	Dương Thị	Hương	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến bánh quy xốp có bổ sung bã đậu nành	ThS. Thân Thị Hương	65-219	
228	Nguyễn Hồng	Khánh	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất trà sữa từ gạo lứt ST25 và trà sencha	PGS.TS Trần Thị Định	65-228	
232	Nguyễn Thị	Lan	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến nước ôi lên men	ThS. Thân Thị Hương	65-232	
233	Nguyễn Thị	Lan	Nghiên cứu một số thông số trong công nghệ sản xuất đậu phụ bổ sung cải Kale	TS. Trần Thị Thu Hằng	65-233	
238	Bùi Thị Thuý	Linh	Nghiên cứu quy trình chế biến giò chay có bổ sung bã đậu nành	ThS. Thân Thị Hương	65-238	
239	Nguyễn Lê Hà	Linh	nghiên cứu xác định một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến thạch đen ăn liền bổ sung canxi	TS. Trần Thị Thu Hằng	65-239	
246	Nguyễn Xuân	Lộc	nghiên cứu xác định một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất đậu phụ bổ sung cà rốt	TS. Trần Thị Thu Hằng	65-246	

247	Mai Ngọc	Long	Nghiên cứu xác định một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất đồ hộp ngao ngâm dấm	TS. Trần Thị Thu Hằng TS. Bùi Thị Thu Hiền	65-247	
248	Hoàng Thái	Long	Ứng dụng thang điểm JAR trong nghiên cứu và phát triển sản phẩm sữa chua đậu tương	PGS.TS Trần Thị Định	65-248	
251	Nguyễn Bá	Lương	Nghiên cứu xác định một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất nước cốt ngao	TS. Trần Thị Thu Hằng TS. Bùi Thị Thu Hiền	65-251	
252	Nguyễn Hương	Ly	Nghiên cứu xác định một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất đồ hộp ngao lên men lactic	TS. Trần Thị Thu Hằng TS. Bùi Thị Thu Hiền	65-252	
256	Đinh Thị	Mai	Nghiên cứu công nghệ sản xuất thanh hạt dinh dưỡng	TS. Đinh Thị Hiền	65-256	
257	Trần Thị Ngọc	Mai	Nghiên cứu xác định một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất đậu phụ bổ sung hạt đậu nành nảy mầm	TS. Trần Thị Thu Hằng	65-257	
258	Nguyễn Thị	Mai	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến kẹo dẻo vị dưa hấu	TS. Vũ Thị Hạnh	65-258	
259	Nguyễn Ngọc	Mai	Nghiên cứu xác định một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất đậu phụ bổ sung rong nho	TS. Trần Thị Thu Hằng	65-259	
260	Vũ Thị Phương	Mai	Nghiên cứu ảnh hưởng của bổ sung protein thực vật và chế độ đông hóa đến chất lượng sữa chua đậu tương	PGS.TS. Trần Thị Định	65-260	
263	Nguyễn Đức	Minh	Khảo sát về xu hướng, thói quen sử dụng sữa chua đậu tương của người tiêu dùng thành phố Hà Nội	PGS.TS Trần Thị Định	65-263	
272	Nghiêm Hoài	Nam	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất sữa gạo lứt ST25 có bổ sung sữa dừa	PGS.TS Trần Thị Định	65-272	
276	Phạm Thị Ngọc	Ngà	Tuyển chọn chủng vi khuẩn lactic tiềm năng ứng dụng trong lên men sữa chua đậu tương và xác định điều kiện lên men	PGS.TS Trần Thị Định ThS. Thân Thị Hương	65-276	
279	Vũ Thị	Ngọc	Nghiên cứu chế độ nảy mầm, sấy, rang của một số loại hạt trong quy trình sản xuất thanh hạt năng lượng	TS. Đinh Thị Hiền	65-279	
287	Lưu Thị Hồng	Nhung	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong sản xuất rượu tam giác mạch quy mô công nghiệp	TS. Đinh Thị Hiền	65-287	

292	Phạm Hồng	Phong	Khảo sát quy trình sản xuất cà phê Robusta và nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ trong công đoạn rang xay tại Công ty TNHH Bảo Lộc Coffee House	1. TS. Giang Trung Khoa 2. TS. Vũ Thị Hạnh	65-292	
301	Nguyễn Bá	Quân	Nghiên cứu cải tiến phương pháp thu nhận tinh dầu riêng ẩm ở quy mô pilot, đánh giá khả năng kháng khuẩn và bước đầu ứng dụng trong bảo quản thực phẩm.	TS. Vũ Thị Hạnh	65-301	
302	Hoàng Văn	Quân	Khảo sát quy trình sản xuất và nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ trong công đoạn rang cà phê Arabica tại Công ty TNHH Bảo Lộc Coffee House	1. TS. Vũ Thị Hạnh 2. TS. Giang Trung Khoa	65-302	
304	Nguyễn Văn	Quỳnh	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến kẹo dẻo bổ sung dịch quả cam sành	TS. Vũ Thị Hạnh	65-304	
313	Trần Phương	Thảo	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất sản phẩm trà thảo dược từ cà gai leo (solanum procumbens) có bổ sung diệp hạ châu và cỏ ngọt	ThS. Thân Thị Hương	65-313	
325	Nguyễn Vũ Minh	Thư	“nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quá trình thu nhận protein từ đậu xanh”	TS. Đinh Thị Hiền	65-325	
347	Nguyễn Văn	Tú	Nghiên cứu phân lập, chọn lọc các chủng Bacillus từ ruột lợn và ruột gà ức chế vi khuẩn Clostridium	PGS.TS.Vũ Văn Hạnh TS. Đinh Thị Hiền	65-347	
357	Nguyễn Thị	Vân	Khảo Sát Quy Trình Sản Xuất Cà Phê Và Xác Định Một Số Yếu Tố Ảnh Hưởng Đến Chất Lượng Cà Phê Rang Xay Tại HTXNNDV Công Bằng Ea Tu	1. TS. Vũ Thị Hạnh 2. TS. Giang Trung Khoa	65-357	
358	Nguyễn Văn	Viên	Khảo sát quy trình chế biến cà phê và nghiên cứu một số thông số trong công đoạn rang ảnh hưởng tới chất lượng cà phê tại HTX Nông lâm nghiệp Đăk Mil	1. TS. Giang Trung Khoa 2. TS. Vũ Thị Hạnh	65-358	
359	Dương Anh	Việt	Nghiên cứu sự biến đổi hàm lượng flavonoids tổng số, chất khô hòa tan và chất lượng cảm quan trong quy trình chế biến trà túi lọc lá ổi	TS. Vũ Thị Hạnh	65-359	