

Khóa luận Khoa Công nghệ thực phẩm năm học 2018 - 2019

STT	Tên đề tài	Tên họ	GVHD
1	Khảo sát dư lượng nitrat trên một số loại rau vụ xuân hè tại địa bàn huyện Gia Lâm, Hà nội	Bangon Ardeedtaphaep .	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh
2	Đánh giá chất lượng chượp mắm bổ sung chủng vi khuẩn <i>Virgibacillus campisalis</i> TT8.5 có khả năng phân giải histamine trong quá trình lên men	Pepsyda Khamdasouk .	TS. Trần Thị Thu Hằng
3	Ảnh hưởng của việc bổ sung selen đến hàm lượng selen trong trứng gà tại Quảng Yên, Quảng Ninh	Symoukda Souththivong .	TS. Hoàng Hải Hà
4	Đánh giá độ bền oxy hoá của dầu hướng dương và khả năng phối trộn dầu hạt chè trong bảo quản dầu hướng dương	Duong Hải Anh	ThS. Phan Thị Phương Thảo
5	Bước đầu nghiên cứu quy trình sản xuất mứt rim từ quả dâu tây	Trần Tuấn Anh	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt
6	Ảnh hưởng của chế phẩm probiotic <i>Bacillus</i> đến một số chỉ tiêu của Gà	Lê Thị Mai Anh	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn
7	Xác định một số đặc điểm nông học, hàm lượng dầu trong hạt của một số giống mướp đắng Việt Nam và bước đầu xác định phương pháp chiết dầu hạt mướp đắng.	Nguyễn Hoàng Anh	Ths. Trần Thị Hoài
8	Nghiên cứu xác định công thức chế biến giỏ lụa sử dụng phụ gia an toàn	Đặng Thị Lan Anh	TS. Trần Thị Nhung
9	Nghiên cứu xây dựng dây chuyền thiết bị sản xuất dịch quả quy mô 600 lít/mẻ đáp ứng sản xuất bia quả	Nguyễn Thị Mỹ Anh	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy
10	Nghiên cứu sản xuất bột củ cà rốt	Trần Thị Ánh	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan
11	Phân tích, đánh giá thành phần dinh dưỡng và khả năng kháng oxi hóa của quả xoay	Nguyễn Huy Bắc	TS. Lại Thị Ngọc Hà
12	Xây dựng quy trình chế biến mứt quả hỗn hợp từ rau quả (xoài, đu đủ, bí ngô, chanh leo)	Nguyễn Thị Biên	PGS.TS Trần Thị Lan Hương
13	Ảnh hưởng của hàm lượng E202 đến chất lượng lương khô bổ sung vi tảo <i>Spirulina</i> trong thời gian bảo quản	Lương Minh Châu	TS. Trần Thị Thu Hằng
14	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất pate bổ sung phomai	Nguyễn Vân Chi	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng

15	Nghiên cứu quy trình sản xuất rượu từ mật ong	Nguyễn Thị Chinh	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy
16	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất bánh đậu xanh bổ sung bí ngô	Mai Thành Công	TS. Đinh Thị Hiền
17	Bước đầu nghiên cứu đặc tính chất lượng của chè xanh Tân Cương - Thái Nguyên	Nguyễn Mạnh Cường	TS. Giang Trung Khoa
18	Xác định một số chỉ tiêu nông học và hàm lượng polyphenol trong thịt quả của một số giống mướp đắng Việt Nam	Trần Mạnh Điền	Ths. Trần Thị Hoài
19	Nghiên cứu sản xuất bột đậu nành để sản xuất sữa chua: nhiệt độ xử lý hạt đậu 85°C/20 phút	Đoàn Thị Dịu	TS. Nguyễn Đức Doan
20	Bước đầu nghiên cứu quy trình sản xuất mứt chuối xanh ngào đường	Hoàng Anh Đức	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt
21	“Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng HACCP code 2003 cho nhà máy sản xuất thực phẩm Gia Phát”	Trần Quang Đức	ThS. Ngô Xuân Dũng
22	Ứng dụng dịch chiết lá chè kết hợp cùng màng chitosan trong bảo quản quả xoài khỏi bệnh thán thư ở điều kiện thường	Lưu Minh Đức	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga
23	Nghiên cứu xác định tỷ lệ các loại gia vị dùng trong chế biến xúc xích thịt lợn	Nguyễn Thị Dung	TS. Trần Thị Nhung
24	Đánh giá khả năng bảo quản dầu mè bằng chế phẩm polyphenol chè	Phương Bá Dũng	TS. Giang Trung Khoa
25	Nghiên cứu ảnh hưởng của dịch chiết nha đam và màng chitosan đến chất lượng quả xoài bị nhiễm nấm thán thư bảo quản ở điều kiện thường	Lương Cao Dũng	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga
26	Ảnh hưởng của chế độ bao gói đến sự biến đổi chất lượng của rau Cải Ngồng trong quá trình bảo quản	Đỗ Tuấn Dương	TS. Vũ Thị Kim Oanh
27	Đánh giá độ bền oxy hoá của dầu hạt lạc và khả năng phối trộn dầu hạt chè trong bảo quản dầu hạt lạc	Lò Thị Duyên	ThS. Phan Thị Phương Thảo
28	Ảnh hưởng của độ già thu hái đến chất lượng của rau Xà Lách sau thu hoạch	Đỗ Thị Hương Duyên	TS. Vũ Thị Kim Oanh
29	Nghiên cứu tác dụng của của dịch chiết lá trầu không và màng chitosan trong bảo quản quả xoài nhiễm bệnh thán thư ở điều kiện thường	Dương Văn Giang	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga
30	Phân lập và tuyển chọn những chủng nấm mốc Rhizopus có khả năng sinh enzyme protease hoạt lực cao	Đỗ Hương Giang	ThS. Lê Minh Nguyệt
31	Xác định một số các acid béo trans trong một số thực phẩm tại Hà Nội	Bùi Thị Hà	TS. Nguyễn Đức Doan
32	Ảnh hưởng của thời điểm thu hoạch và biện pháp sơ chế đến mức độ tổn thất và chất lượng rau cải ngọt	Phan Thanh Hải	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy

33	Xác định tồn dư thuốc BVTV nhóm Carbamat trong thực phẩm bằng phương pháp sắc ký lỏng khối phổ 2 lần (LC-MS/MS)	Lê Thị Hân	ThS. Ngô Xuân Dũng
34	Ảnh hưởng của nhiệt độ bảo quản đến chất lượng và tuổi thọ của rau diếp cá sau thu hoạch	Nguyễn Thị Hằng	TS. Vũ Thị Kim Oanh
35	Ảnh hưởng của chế độ bao gói đến sự biến đổi chất lượng của rau Dền đỏ trong quá trình bảo quản.	Nguyễn Thị Hằng	TS. Vũ Thị Kim Oanh
36	Xây dựng quy trình sản xuất trà detox sấy khô từ nguyên liệu củ quả tươi	Ninh Thị Hằng	TS. Trần Thị Nhung
37	Nghiên cứu thu nhận lycopene từ màng hạt gấc làm nguyên liệu sản xuất thực phẩm chức năng	Trần Thị Thanh Hằng	ThS. Ngô Xuân Dũng
38	Ảnh hưởng của xử lý tinh dầu quế đến chất lượng bảo quản quả cam sành bị bệnh mốc xanh	Nguyễn Thị Hằng	ThS. Nguyễn Trọng Thăng
39	Nghiên cứu ảnh hưởng của loại và tỷ lệ phụ gia đến chất lượng xúc xích thịt gà	Phan Thị Hằng	PGS.TS Trần Thị Lan Hương
40	Bước đầu nghiên cứu quy trình sản xuất mứt đu đủ ruột đỏ sấy dẻo	Vũ Bích Hạnh	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt
41	Phân lập và định danh một số vi khuẩn lactic từ nước chua trong sản xuất đậu phụ truyền thống	Trần Thị Thu Hiền	TS. Trần Thị Thu Hằng
42	Xác định một số điều kiện nuôi cấy thích hợp của chủng Streptococcus thermophilus SC3 để sinh beta-galactosidase cao	Nguyễn Minh Hiếu	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh
43	Đánh giá chất lượng một số loại rượu truyền thống của Miền Bắc Việt Nam	Vũ Thị Hoa	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh
44	Nghiên cứu ảnh hưởng của vi tảo Spirulina đến sự phát triển của vi sinh vật và cảm quan của sữa chua trong quá trình bảo quản lạnh	Nguyễn Thị Huệ	ThS. Nguyễn Thị Quyên
45	Nghiên cứu ảnh hưởng của dịch chiết lá tía tô đến chất lượng sản phẩm pate	Trần Thị Huệ	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng
46	Giám sát omega-3 bằng phương pháp sắc khí GC trong sản phẩm dầu cá tại 4 tỉnh: Nam Định, Thái Bình, Lào Cai, Ninh Bình	Phạm Thị Huệ	TS. Nguyễn Đức Doan
47	Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ nước nghiền đến chất lượng vật lý và cảm quan sữa chua đậu nành nẩy mầm	Phạm Thị Huệ	TS. Nguyễn Đức Doan

48	Ảnh hưởng của nhiệt độ bảo quản đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản của Dưa Leo sau thu hoạch	Nguyễn Thị Huệ	TS. Vũ Thị Kim Oanh
49	Bước đầu nghiên cứu đặc tính chất lượng của chè xanh Đại Từ - Thái Nguyên	Trần Ngọc Hưng	TS. Giang Trung Khoa
50	Nghiên cứu bảo quản dầu vừng đen bằng bột chiết chè	Hoàng Hải Hưng	TS. Lại Thị Ngọc Hà
51	Nghiên cứu chế biến xúc xích sử dụng phụ gia tạo cấu trúc có nguồn gốc tự nhiên	Trần Thị Hương	TS. Trần Thị Nhung
52	Ảnh hưởng của việc bổ sung thực vật giàu lutein đến hàm lượng lutein trong trứng gà tại Quảng Yên, Quảng Ninh	Nguyễn Thị Hường	TS. Hoàng Hải Hà
53	Nghiên cứu sản xuất sữa chua đậu nành có bổ sung mật ong	Lương Thị Thanh Huyền	TS. Nguyễn Đức Doan
54	Nghiên cứu hiệu chỉnh các thông số kỹ thuật và tính toán lựa chọn thiết bị cho quy trình sản xuất bia quả quy mô 100 lít/mẻ	Nguyễn Thanh Huyền	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy
55	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ làm chín tới thời gian bảo quản và chất lượng xúc xích thịt lợn	Phạm Thị Thanh Lam	TS. Trần Thị Nhung
56	Ảnh hưởng của xử lý tinh dầu sả chanh đến chất lượng bảo quản quả ớt bị bệnh thán thư	Nguyễn Thị Ngọc Lan	ThS. Nguyễn Trọng Thăng
57	Nghiên cứu xác định tỉ lệ phối trộn nguyên liệu để sản xuất kem tươi có bổ sung vi tảo Spirulina	Trịnh Thị Lan	ThS. Nguyễn Thị Quyên
58	Đánh giá khả năng bảo quản dầu cám gạo bằng chế phẩm polyphenol chè	Đặng Thị Lệ	TS. Giang Trung Khoa
59	Công nghệ sản xuất nước ép măng cầu xiêm bổ sung nha đam	Nguyễn Thị Liên	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng
60	Ảnh hưởng của xử lý ethylene ngoại sinh đến quá trình chín của cà chua Savior trồng vụ đông	Thái Thị Liên	PGS.TS Trần Thị Định
61	Nghiên cứu phương pháp nâng cao nồng độ chất khô trong công đoạn nấu rượu whisky	Trần Thị Kim Liên	TS. Đinh Thị Hiền
62	Đánh giá ảnh hưởng của vật liệu bao gói và chất bảo quản đến độ bền oxy hoá của dầu hạt chè	Dương Thị Mỹ Linh	ThS. Phan Thị Phương Thảo
63	Ảnh hưởng của xử lý tinh dầu quế đến chất lượng bảo quản củ khoai tây bị bệnh thối khô	Nguyễn Mỹ Linh	ThS. Nguyễn Trọng Thăng
64	Đánh giá ảnh hưởng của điều kiện hồ hóa, đường hóa và quá trình đồng hóa tới chất lượng sữa gạo mầm	Lê Thị Mỹ Linh	TS. Hoàng Hải Hà

65		Nguyễn Thị Linh	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga
66	Nghiên cứu một số công đoạn trong quy trình sản xuất bột cỏ lúa mì hoà tan	Nguyễn Thị Tú Linh	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy
67	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất kẹo dẻo cam	Hà Tuyết Loan	TS. Đinh Thị Hiền
68	Ảnh hưởng của độ già thu hái đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản rau Mùi "chí" sau thu hoạch	Phạm Thị Loan	TS. Vũ Thị Kim Oanh
69	Đánh giá ảnh hưởng của tỷ lệ bổ sung tinh bột biến tính từ gạo đến chất lượng phở tươi	Nguyễn Mạnh Long	TS. Hoàng Hải Hà
70	Đánh giá độ bền oxy hoá của dầu hạt cải và khả năng phối trộn dầu hạt chè trong bảo quản dầu hạt cải	Phạm Thị Luyên	ThS. Phan Thị Phương Thảo
71	Khảo sát một số thành phần hóa học chính của các giống diêm mạch trồng ở Việt Nam	Nguyễn Thị Ly	PGS.TS Trần Thị Lan Hương
72	Ảnh hưởng của xử lý tinh dầu quế đến chất lượng bảo quản quả chuối tây bị bệnh thán thư	Trần Thị Khánh Ly	ThS. Nguyễn Trọng Thăng
73	Xây dựng và thiết lập biện pháp kiểm soát dịch hại theo chương trình IPM cho nhà máy Arowine	Hồ Thị Lý	ThS. Ngô Xuân Dũng
74	Ảnh hưởng của xử lý 1-MCP và ethylene ngoại sinh đến quá trình chín của cà chua Savior trồng vụ đông	Thiệu Thị Mai	PGS.TS Trần Thị Định
75	Ứng dụng màng phủ từ chitosan, nha đam và lá đu đủ trong bảo quản quả xoài khỏi bệnh thán thư	Trương Thị Mai	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga
76	Nghiên cứu xác định tỉ lệ nguyên liệu chính và chất phụ gia tạo màu cho xúc xích thịt lợn	Dương Hoàng Nam	TS. Trần Thị Nhung
77	Nghiên cứu xác định tỉ lệ phối trộn nguyên liệu để sản xuất mì tươi có bổ sung vi tảo Spirulina	Phan Thị Nga	ThS. Nguyễn Thị Quyên
78	Ảnh hưởng của xử lý tinh dầu quế đến chất lượng bảo quản quả đu đủ bị bệnh thán thư	Bùi Thị Ngọc	ThS. Nguyễn Trọng Thăng
79	Xây dựng bộ tài liệu ISO 22000:2018 cho nhà máy sản xuất thạch VietFoods	Đoàn Thị Nhung	ThS. Ngô Xuân Dũng
80	Nghiên cứu sản xuất giò xào chay từ nấm sò	Nguyễn Thị Hồng Nhung	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy
81	Nghiên cứu ảnh hưởng của giống, chế độ ngâm ủ đến chất lượng sản phẩm chè nếp cẩm	Nguyễn Thị Nụ	PGS.TS Trần Thị Lan Hương
82	Nghiên cứu bảo quản dầu ăn bằng công nghệ HYOKAN	Dương Thu Phương	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan
83	Ảnh hưởng của xử lý tinh dầu quế đến chất lượng bảo quản quả xoài bị bệnh thán thư	Phan Thị Phương	ThS. Nguyễn Trọng Thăng
84	Đánh giá ảnh hưởng của nhiệt độ và thời gian gia nhiệt đến chất lượng dầu hạt chè	Nguyễn Thị Phương	ThS. Phan Thị Phương Thảo

85	Xác định thành phần lutein trong một số loại rau, hoa trồng tại khu vực Đồng bằng sông Hồng	Hà Hoàng Quý	TS. Hoàng Hải Hà
86	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất pate cay	Bùi Thị Quỳnh	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng
87	Ảnh hưởng của xử lý tinh dầu sả chanh đến chất lượng bảo quản quả xoài bị bệnh thán thư	Đào Thị Quỳnh	ThS. Nguyễn Trọng Thăng
88	Bước đầu nghiên cứu quy trình sản xuất ruốc từ chân nấm hương	Ngô Văn Ro	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt
89	Ảnh hưởng của dịch chiết lá vối và màng chitosan đến chất lượng của quả xoài bảo quản ở điều kiện thường	Đông Quang Thái	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga
90	Nghiên cứu tạo, bảo quản chế phẩm probiotic từ vi khuẩn lactic được phân lập từ ruột gà	Lê Thị Thái	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn
91	Ảnh hưởng của chất hấp thụ ethylene và nhiệt độ đến chất lượng bảo quản quả dưa chuột	Nguyễn Thị Thắm	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy
92	Nghiên cứu quy trình công nghệ chế biến tối thiểu rau muống	Vũ Thị Hồng Thắm	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy
93	Tối ưu hóa điều kiện nuôi cấy để thu sinh khối chủng vi khuẩn <i>Virgibacillus halodenitrificans</i> CH3.3 có khả năng phân giải histamine	Nguyễn Phi Thành	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn
94	Xác định hợp chất/nhóm hợp chất có khả năng kháng ung thư, kháng oxi hóa trong hạt sim và lá sim	Bùi Ngọc Thảo	TS. Lại Thị Ngọc Hà
95	Xác định ảnh hưởng của công đoạn phối trộn đến chất lượng chè nếp cẩm	Trần Minh Thảo	PGS.TS Trần Thị Lan Hương
96	Phê duyệt phương pháp phân tích hàm lượng cafein trong chè	Vũ Thị Thảo	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh
97	Bước đầu nghiên cứu quy trình bảo quản mía gọt cắt khúc	Vũ Đức Thịnh	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt
98	Ảnh hưởng của xử lý tinh dầu quế đến chất lượng bảo quản quả chuối tiêu hồng bị bệnh thán thư	Ngọ Thị Thơm	ThS. Nguyễn Trọng Thăng
99	Nghiên cứu sản xuất bột lá tía tô	Phạm Tài Thông	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan
100	Nghiên cứu công nghệ sản xuất rượu gạo đục truyền thống độ cồn thấp	Lại Thị Thương	TS. Đinh Thị Hiền
101	Nghiên cứu đánh giá sự ổn định chất lượng sản phẩm trong quá trình bảo quản bia quả	Lê Hồng Thúy	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy
102	Nghiên cứu sản xuất bột cải bó xôi	Cầm Thị Mỹ Thùy	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan
103	Phân lập và tuyển chọn những chủng nấm mốc <i>Aspergillus oryzae</i> có khả năng sinh enzym amilase hoạt lực cao	Hoàng Thị Thùy	ThS. Lê Minh Nguyệt

104	Phê duyệt phương pháp phân tích hàm lượng catechin trong chè	Lê Thị Tình	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh
105	Phân lập và tuyển chọn những chủng nấm mốc <i>Mucor</i> có khả năng sinh enzym protease hoạt lực cao	Nguyễn Đức Toàn	ThS. Lê Minh Nguyệt
106	Khảo sát, đánh giá chất lượng nguyên liệu cá trong sản xuất nước mắm truyền thống tại Công ty Cổ phần chế biến Hải sản Nam Định	Lại Thành Tới	TS. Trần Thị Thu Hằng
107	Đánh giá độ bền oxy hoá của dầu đậu nành và khả năng phối trộn dầu hạt chè trong bảo quản dầu đậu nành	Tạ Ngọc Trâm	ThS. Phan Thị Phương Thảo
108	Khảo sát hệ nấm mốc trên thóc bảo quản vụ mùa 2018 tại Hưng Yên và nghiên cứu một số yếu tố kìm hãm sự phát triển của chúng	Đỗ Thị Thùy Trang	ThS. Lê Minh Nguyệt
109	Bước đầu nghiên cứu quy trình chế biến kim chi củ cải	Nguyễn Thị Thu Trang	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt
110	Nghiên cứu xác định hàm lượng và thành phần axit béo, tocopherol, sterol, hợp chất phenolic và hoạt tính chống oxy hóa của hạt Sura (loài <i>Dalbergia tonkinensis</i>)	Phạm Thị Thúy Trang	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan
111	Ảnh hưởng của xử lý tinh dầu quế đến chất lượng bảo quản quả cam lòng vàng Cao Phong bị bệnh mốc xanh	Nguyễn Thị Huyền Trang	ThS. Nguyễn Trọng Thăng
112	Làm sạch chlorogenic acid từ hạt cà phê xanh	Đào Thị Huyền Trang	TS. Lại Thị Ngọc Hà
113	Nghiên cứu ổn định chất lượng puree ôi	Nguyễn Thị Thùy Trang	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy
114	Giám sát chất lượng rượu truyền thống tại 4 tỉnh: Nam Định, Ninh Bình, Lào Cai và Thái Bình bằng phương pháp sắc ký khí	Phạm Thị Mai Trang	TS. Nguyễn Đức Doan
115	Phân lập và nhân sinh khối một số chủng nấm mốc từ bánh men rượu truyền thống	Trần Thị Thu Trang	TS. Đinh Thị Hiền
116	Ảnh hưởng của hàm lượng E202 đến chất lượng bánh bông lan bổ sung vi tảo <i>Spirulina</i> trong thời gian bảo quản.	Nguyễn Thị Tuyết Trinh	TS. Trần Thị Thu Hằng
117	Nghiên cứu tạo, bảo quản chế phẩm probiotic từ <i>Bacillus</i> và vi khuẩn lactic được phân lập từ ruột gà	Nguyễn Đình Tuấn	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn
118	Nghiên cứu chế tạo màng chống thấm sinh học từ Chitosan và lignin dùng trong bao bì thực phẩm	Nguyễn Thị Tuyết	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan
119	Phân lập, tuyển chọn chủng <i>Bacillus</i> có khả năng sinh amylase ngoại bào từ nước thải sản xuất bún	Nguyễn Thị Lan Vân	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn
120	Nghiên cứu quy trình công nghệ chế biến nectar ôi	Đỗ Thị Thanh Vân	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy

121	Đánh giá chất lượng cảm quan và hàm lượng amylose của một số giống lúa tại Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Nguyễn Thị Hải Vân	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh
122	Nghiên cứu hoạt tính sinh học của chèn cây hoa cúc bách nhật	Phạm Ngọc Vinh	TS. Bạch Thị Mai Hoa
123	Nghiên cứu một số công đoạn trong quy trình sản xuất xúc xích từ thịt lợn	Đào Thị Xiêm	TS. Trần Thị Nhung
124	Đánh giá khả năng bảo quản dầu hạnh nhân bằng chế phẩm polyphenol chè	Nguyễn Thị Ngọc Xuân	TS. Giang Trung Khoa
125	Đánh giá ảnh hưởng của tỷ lệ phối trộn tinh bột sắn đến chất lượng phở khô	Trần Văn Yên	TS. Hoàng Hải Hà
126	Ảnh hưởng của xử lý 1-MCP đến quá trình chín của cà chua Savior trồng vụ đông	Bùi Thị Bảo Yến	PGS.TS Trần Thị Định
127	Xây dựng và thiết lập biện pháp kiểm soát dịch hại theo chương trình IPM cho nhà máy Tribeco	Đỗ Thị Hải Yến	ThS. Ngô Xuân Dũng
128	Đánh giá chất lượng chượp mắm bở sung chủng vi khuẩn <i>Virgibacillus halodenitrificans</i> CH3.3 có khả năng phân giải histamine trong quá trình lên men	Phạm Thị Hải Yến	TS. Trần Thị Thu Hằng
129	Ảnh hưởng của độ già thu hoạch và nhiệt độ đến chất lượng bảo quản quả dưa chuột	Vũ Thị Yến	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy
130	Tối ưu hóa điều kiện nuôi cấy của chủng <i>Virgibacillus campisalis</i> TT8.5 có khả năng phân giải histamin trong nước mắm.	Lại Thị Ngọc Ánh	PGS.TS Nguyễn Hoàng Anh
131	Khảo sát một số điều kiện nuôi cấy và sinh tổng hợp β -galactosidase của chủng <i>Lactobacillus Fermentum</i> FV4, bước đầu thu nhận enzym β -galactosidase kỹ thuật và ứng dụng	Nguyễn Lê Thương	PGS.TS Nguyễn Hoàng Anh
132	Phê duyệt phương pháp phân tích hàm lượng polyphenol trong chè.	Phetmany Baunkimvanh	PGS.TS Nguyễn Hoàng Anh
133	Nghiên cứu bảo quản quả dâu tây bằng công nghệ Hyokan	Phạm Thị Mai Anh	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan
134	Ảnh hưởng của polyphenol chè trong bảo quản dầu dừa	Đoàn Thị Vân Anh	TS. Giang Trung Khoa
135	Nghiên cứu lựa chọn nguyên liệu và xử lý hiện tượng nâu hóa trong quá trình chế biến chuối sấy dẻo	Vũ Thị Vân Anh	PGS. Nguyễn Thị Bích Thủy
136	Nghiên cứu quy trình sản xuất mứt chanh leo sấy dẻo nguyên quả	Phan Tuyết Chinh	PGS.TS. Trần Thị Lan Hương
137	Nghiên cứu quy trình sản xuất bột hạt lạc này mầm	Trần Thị Chon	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan
138	Nghiên cứu công thức chế biến giò lụa sử dụng phụ gia an toàn	Nguyễn Thị Dung	TS. Trần Thị Nhung
139	Xác định hàm lượng Nitrat trên một số rau ở chợ và siêu thị tại Gia Lâm Hà Nội	Phan Thị Kim Dung	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn
140	Ảnh hưởng của phương pháp sơ chế và nhiệt độ bảo quản đến chất lượng bảo quản su su cắt miếng	Lê Văn Dũng	ThS. Ngô Xuân Dũng
141	Ảnh hưởng của phương pháp sơ chế và nhiệt độ bảo quản đến chất lượng bảo quản súp lơ xanh cắt miếng	Đinh Thị Duyên	ThS. Ngô Xuân Dũng

142	Tối ưu hoá một số thông số của quá trình trích ly cho dầu hạt chè có khả năng kháng oxy hóa cao	Mai Thị Giang	ThS. Phan Thị Phương Thảo
143	Ứng dụng tinh dầu quế xử lý nấm <i>Colletotrichum phomoides</i> gây bệnh thán thư trên quả chanh tứ quý sau thu hoạch	Phạm Thúy Hà	ThS. Nguyễn Trọng Thăng, TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt
144	Nghiên cứu xác định ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ đến chất lượng của bánh bông lan bổ sung vi tảo <i>Spirulina</i>	Đoàn Thị Hải	TS. Trần Thị Thu Hằng
145	Nghiên cứu một số công đoạn trong quy trình sản xuất kim chi nấm	Trần Thị Hân	PGS. TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy
146	Tối ưu hóa quá trình tách chiết anthocyanin, flavonoid và polyphenol từ hạt gạo đen và đánh giá ảnh hưởng của thời vụ đến hàm lượng của chúng	Nguyễn Thị Hương	TS. Nguyễn Văn Lâm
147	Ảnh hưởng của chế độ bao gói đến chất lượng của giống dưa chuột Nhật Bản bảo quản ở điều kiện thường	Lê Thị Kim Lương	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga
148	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất sữa chua bổ sung vi tảo <i>Spirulina</i>	Nông Thị Mai	ThS. Nguyễn Thị Quyên
149	Bước đầu nghiên cứu quy trình sản xuất xúc xích từ thịt gà	Trương Thị Minh	PGS.TS. Trần Thị Lan Hương
150	Ảnh hưởng của quá trình nảy mầm đến thành phần hóa học và một số chất có hoạt tính sinh học trong hạt đậu tương	Hồ Thị Mơ	TS. Nguyễn Đức Doan
151	Tối ưu hoá một số thông số của quy trình trích ly cho hiệu suất và chất lượng hóa học của dầu hạt chè cao	Nguyễn Thị Ngà	1. ThS. Phan Thị Phương Thảo 2. ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng
152	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất sinh khối Vi khuẩn tía quang hợp sử dụng làm nguyên liệu tách chiết các acid béo không no (dạng omega 6, 7, 9)	Nguyễn Thị Nhã	TS. Lại Thị Ngọc Hà
153	Nghiên cứu một số công đoạn trong quy trình sản xuất rượu Rhum từ giống mía ROC16 tại huyện Như Thanh, tỉnh Thanh Hóa	Hồ Công Thông	PGS. TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy
154	Bước đầu đánh giá khả năng bảo quản cá nục của chất chiết chè bằng dung môi acetone	Nguyễn Thị Huyền Trang	TS. Giang Trung Khoa
155	Nghiên cứu ảnh hưởng của việc bổ sung chủng vi khuẩn <i>Virgibacillus campisalis</i> TT8.5 và <i>Lentibacillus salicampi</i> CH2.1 tới hàm lượng histamine trong chượp mắm	Nguyễn Thị Vinh	TS. Trần Thị Thu Hằng
156	Ảnh hưởng của chất phụ gia đến sự biến đổi màu sắc của rượu vang thanh long trắng trong quá trình lên men và tàng trữ	Tô Thị Vui	PGS.TS. Trần Thị Định
157	Thu nhận và nghiên cứu tính chất của inulin từ cây rau diếp xoắn	Thái Thị Yến	TS. Phạm Kiên Cường
158	Nghiên cứu chế độ bảo quản bắp cải ở điều kiện thường	Nguyễn Thị Thu Hà	PGS. Nguyễn Thị Bích Thủy
159	Thu nhận và nghiên cứu tính chất của pectin từ phụ phẩm của dứa	Lê Thị Lan Hương	TS. Phạm Kiên Cường

160	Ảnh hưởng của chế độ sấy vi sóng đến chất lượng mực một nắng	Phan Trung Kiên	TS. Hoàng Hải Hà
161	Ảnh hưởng của phương pháp sơ chế và nhiệt độ bảo quản đến chất lượng bảo quản súp lơ trắng cắt miếng	Nguyễn Thị Lan	ThS. Ngô Xuân Dũng
162	Bước đầu nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất mứt dẻo vỏ cam	Trần Thị Kim Loan	TS. Đinh Thị Hiền
163	Ảnh hưởng của các loại bột đến cấu trúc và cảm quan của sữa chua	Hoàng Duy Mạnh	TS. Nguyễn Đức Doan
164	Nghiên cứu sự biến đổi chỉ tiêu vật lý và hóa sinh của cà chua Savior trồng vụ đông trong quá trình phát triển và chín sau thu hoạch	Nguyễn Thị Phương	PGS.TS. Trần Thị Định
165	Ứng dụng tinh dầu quế xử lý nấm <i>Colletotrichum gloeosporioides</i> gây bệnh thán thư trên ổi Đông Du	Trần Thị Thúy Quỳnh	ThS. Nguyễn Trọng Thăng
166	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ làm chín tới thời gian bảo quản và chất lượng giò lụa	Nguyễn Thị Minh Tâm	TS. Trần Thị Nhung
167	Ứng dụng tinh dầu quế xử lý nấm <i>Colletotrichum gloeosporioides</i> gây bệnh thán thư hại quả trên quýt	Phạm Hồng Thái	ThS. Nguyễn Trọng Thăng
168	Nghiên cứu sự biến đổi chỉ tiêu vật lý và sinh lý của cà chua Savior trồng vụ đông trong quá trình phát triển và chín sau thu hoạch	Nguyễn Đình Thành	PGS.TS. Trần Thị Định
169	Tạo chế phẩm và ảnh hưởng của chế phẩm probiotic <i>Bacillus</i> đến chăn nuôi gà thịt	Hồ Thị Thơm	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn
170	Ứng dụng tinh dầu quế xử lý nấm <i>Colletotrichum gloeosporioides</i> gây bệnh thán thư trên ớt sừng trâu	Nguyễn Thị Thu	ThS. Nguyễn Trọng Thăng
171	Ứng dụng tinh dầu quế xử lý nấm <i>Colletotrichum phomoides</i> gây bệnh thán thư hại quả cà chua savior sau thu hoạch	Đậu Thị Thúy	ThS. Nguyễn Trọng Thăng
172	Nghiên cứu một số thông số ảnh hưởng đến quá trình chế biến mứt nhuyễn từ quả thanh long ruột đỏ	Phan Thị Thu Tìn	PGS.TS. Trần Thị Định
173	Bước đầu nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất socola bọc mứt vỏ cam	Vũ Thị Huyền Trang	TS. Đinh Thị Hiền
174	Đánh giá thành phần dược chất của một số loại sâm tự nhiên khu vực Hoàng Bồ, Quảng Ninh	Nguyễn Thị Thùy Trang	TS. Hoàng Hải Hà
175	Đánh giá độ bền oxy hoá và khả năng bổ sung dầu hạt chè trong quá trình bảo quản dầu <i>Sacha inchi</i>	Nguyễn Thị Tuyết	ThS. Phan Thị Phương Thảo
176	Ảnh hưởng của nồng độ Natri metabisulfit trong sơ chế và chế độ sấy đến chất lượng bột chuối xanh	Peng Sakhouang .	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt
177	Ảnh hưởng của giống đến một số thành phần dinh dưỡng của quả bơ	Souksavanh Paxayavong .	TS. Nguyễn Văn Lâm

178		Souvanthone Duangpasong .	TS. Đinh Thị Hiền
179	Nghiên cứu ảnh hưởng của hỗn hợp dung môi Etanol : Diclo metan đến chất lượng dầu hạt chè	Lâm Thị Kim Anh	ThS. Phan Thị Phương Thảo
180	Nghiên cứu quy trình sản xuất nước gác bỏ sung chanh leo	Nguyễn Thị Ngọc Anh	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng
181	Nghiên cứu sử dụng một số loại phụ gia trong sản xuất xúc xích heo thanh trùng vị pho mai	Lê Thị Lan Anh	ThS. Ngô Xuân Dũng
182	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến phương pháp phân tích catechin trong dầu hạt chè	Nguyễn Thị Anh	ThS. Phan Thị Phương Thảo
183	Nghiên cứu thu nhận chlorogenic acid từ hạt cà phê xanh	Nguyễn Thị Lan Anh	TS. Lại Thị Ngọc Hà
184	Nghiên cứu một số công đoạn trong quá trình lên men lactic nấm sò	Nguyễn Thị Phương Anh	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy
185	Nghiên cứu xác định công thức phối trộn chế biến lương khô bổ sung vi tảo Spirulina	Phạm Tuấn Anh	TS. Trần Thị Thu Hằng
186	Ảnh hưởng của nhiệt độ, kích thước, tốc độ trích ly đến khả năng kháng oxy hóa của dầu hạt chè	Trần Thị Lan Anh	ThS. Phan Thị Phương Thảo
187	Đánh giá ảnh hưởng của việc bổ sung tinh bột biến tính đến chất lượng bánh phở khô	Bùi Thị Kim Anh	ThS. Nguyễn Trọng Thăng
188	Nghiên cứu sản xuất nước uống lên men lactic từ bột whey	Chu Thị Vân Anh	TS. Nguyễn Đức Doan
189	Phân lập, tuyển chọn các chủng <i>Bacillus</i> có một số đặc tính sinh học tốt từ mĂNG muối chua	Nguyễn Thị Ngọc Anh	GVC. TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn
190	Nghiên cứu biện pháp hấp thụ ethylene trong bao gói, bảo quản bơ Booth Sơn La	Nguyễn Thị Nguyệt Anh	PGS. TS. Nguyễn Thị Bích Thủy
191	Nghiên cứu ảnh hưởng của dịch chiết lá trà không đến chất lượng và thời gian bảo quản quả xoài nhiễm nấm thán thư sau thu hoạch	Lê Thị Ngọc Ánh	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga
192	Khảo sát khả năng kháng nấm thán thư của dịch chiết lá trà không với dung môi ethanol trên xoài sau thu hoạch	Nguyễn Thị Ánh	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga
193	Xây dựng quy trình sản xuất sữa gạo mầm giàu Gama-aminobutyric acid(GABA) từ nếp Pi Pát Cao Bằng	Nguyễn Thị Ngọc Ánh	ThS. Nguyễn Trọng Thăng
194	Nghiên cứu sản xuất sữa chua từ bột đậu nành bổ sung sữa bột gầy và bột whey: Xử lý nhiệt hạt đậu 80 °C/30 phút	Tạ Nhật Ánh	TS. Nguyễn Đức Doan
195	Ảnh hưởng của chất hấp thụ etylen đến chất lượng quả chuối tiêu sau thu hoạch	Hoàng Thị Ánh	TS. Vũ Thị Kim Oanh
196	Ảnh hưởng của nhiệt độ gây tổn thương lạnh đến sự biến đổi chỉ tiêu vật lý và hóa sinh của quả thanh long ruột trắng trong quá trình bảo quản và tạm trữ	Bùi Thị Bình	PGS.TS Trần Thị Định
197	Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến hệ nấm mốc trên thóc	Nguyễn Thị Bình	ThS. Lê Minh Nguyệt

198	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong sản xuất bánh Papatoti	Nguyễn Thị Kim Chi	TS. Đinh Thị Hiền
199	Ảnh hưởng của nhiệt độ gây tổn thương lạnh đến sự biến đổi chỉ tiêu sinh lý và bệnh sau thu hoạch của quả thanh long ruột trắng trong quá trình bảo quản và tạm trữ	Trần Thị Chinh	PGS.TS Trần Thị Định
200	Nghiên cứu một số công đoạn trong quá trình chế biến trám muối	Lê Mai Cúc	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan
201	Phân lập tuyển chọn vi sinh vật sinh enzyme feruloyl esterase	Hoàng Thị Kiều Diễm	TS. Lại Thị Ngọc Hà (HD1)
202			ThS. Trần Thị Hoài (HD2)
203	Nghiên cứu sản xuất trà detox khô từ thanh long, cam, kiwi	Đặng Thị Diễm	TS. Trần Thị Nhung
204	Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ đến chất lượng và thời gian bảo quản bơ Booth Sơn La	Vũ Thị Diễm	PGS. TS. Nguyễn Thị Bích Thủy
205	Nghiên cứu ứng dụng β – galactosidase để phân giải lactose trong sữa tươi ở nhiệt độ lạnh	Nguyễn Thị Diên	PGS.TS Nguyễn Hoàng Anh
206	Tên đề tài mới: Ảnh hưởng của độ chín thu hái đến chất lượng quả bơ Booth sau thu hoạch	Trần Thị Diễm	PGS. TS. Nguyễn Thị Bích Thủy
207	Đánh giá chất lượng một số loại rượu chưng cất truyền thống đang được lưu hành trên thị trường	Phạm Thị Dinh	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt
208	Ảnh hưởng của độ chín thu hái đến chất lượng quả mướp đắng bảo quản sau thu hoạch	Phí Thị Dịu	TS. Vũ Thị Kim Oanh
209	Xây dựng quy trình sản xuất mứt xoài nhuyễn bổ sung dứa	Phạm Thúy Doan	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng
210	Nghiên cứu một số yếu tố công nghệ trong quá trình lên men bia bổ sung dịch quả nhãn	Nguyễn Văn Đức	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy
211	Nghiên cứu ảnh hưởng của bao bì đến thời hạn bảo quản và các thành phần hóa học chính của quả bưởi	Nguyễn Thị Thu Dung	PGS.TS Trần Thị Lan Hương
212	Xác định điều kiện nuôi cấy của vi khuẩn virgibacillus campisalis.TT8.5 có khả năng phân giải histamine trong nước mắm	Nguyễn Thị Thùy Dung	PGS.TS Nguyễn Hoàng Anh
213	Ảnh hưởng của nhiệt độ đến sự biến đổi một số tính chất của hạt đậu đen xanh lòng trong quá trình nảy mầm	Phạm Thùy Dung	TS. Lại Thị Ngọc Hà
214	Ảnh hưởng của giống đến một số chỉ tiêu dinh dưỡng và hàm lượng polyphenol kháng oxy hóa của quả mướp đắng	Trần Thị Dung	TS. Lại Thị Ngọc Hà
215	Xác định tồn dư thuốc bảo vệ thực vật nhóm clo trong một số rau cải tại Đông Anh	Đoàn Thị Duyên	PGS.TS Nguyễn Hoàng Anh
216	Xây dựng quy trình sản xuất bột ăn liền giàu GABA từ gạo lứt nảy mầm Pi Pát Cao Bằng	Vũ Thị Mỹ Duyên	ThS. Nguyễn Trọng Thăng

217	Xác định điều kiện gây tổn thương lạnh cho quả thanh long ruột trắng trên cơ sở sự biến đổi chỉ tiêu vật lý và hóa sinh	Nguyễn Thị Gái	PGS.TS Trần Thị Định
218	Xây dựng quy trình sản xuất Yogurt từ gạo mầm Pi pát	Trần Thị Hồng Gấm	TS. Hoàng Hải Hà
219	Ảnh hưởng của giống đến một số chất có hoạt tính sinh học và thành phần dinh dưỡng của đậu tương đen	Trần Hương Giang	TS. Nguyễn Văn Lâm
220	Nghiên cứu sản xuất sữa chua từ bột đậu nành bổ sung sữa bột gầy và bột whey: Xử lý nhiệt hạt đậu 80 °C/30 phút	Phạm Thị Duyên Hà	TS. Nguyễn Đức Doan
221	Nghiên cứu ảnh hưởng của bột chiết đậu nành SOJA AUSTRIA PRO 50 INAKTIV trong sản xuất socola	Nguyễn Thị Hải	ThS. Ngô Xuân Dũng
222	Nghiên cứu, xây dựng phương pháp xác định nitrate trên một số rau ở Gia Lâm - Hà Nội	Bùi Thị Hằng	PGS.TS Nguyễn Hoàng Anh
223	Ảnh hưởng của xử lý nhiệt đến sự biến đổi chỉ tiêu sinh lý và bệnh sau thu hoạch của quả thanh long ruột trắng trong quá trình bảo quản	Vũ Thị Hanh	PGS.TS Trần Thị Định
224	Nghiên cứu sản xuất trà detox khô từ cam, táo, kiwi	Nguyễn Thị Hạnh	TS. Trần Thị Nhung
225	Nghiên cứu cải thiện độ trong cho rượu vang trắng sản xuất từ quả thanh long <i>Hylocereus undatus</i>	Trương Thị Thu Hiền	PGS.TS Trần Thị Định
226	NGHIÊN CỨU XÁC ĐỊNH CHẾ ĐỘ NƯỚNG BÁNH BÍCH QUY BỔ SUNG VI TẢO <i>SPIRULINA</i>	Đinh Thị Hoa	ThS. Nguyễn Thị Quyên
227	Nghiên cứu ảnh hưởng của hỗn hợp dung môi Etanol : Etyl axetat đến chất lượng dầu hạt chè	Ngô Thị Hồng Hoa	ThS. Phan Thị Phương Thảo
228	Nghiên cứu chế biến nước detox đóng chai từ dứa, cam, thanh long	Nguyễn Thị Quỳnh Hoa	TS. Trần Thị Nhung
229	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số tác nhân đông tụ đến chất lượng đậu phụ	Đỗ Thị Hoa	ThS. Vũ Quỳnh Hương
230	Tối ưu hóa môi trường nuôi cấy vi khuẩn tía quang hợp để sản xuất sinh khối sử dụng làm nguyên liệu tách chiết acid béo omega 6, 7, 9	Nguyễn Thế Hoàng	TS. Lại Thị Ngọc Hà
231	Xác định một số chỉ tiêu dinh dưỡng và hàm lượng polyphenol kháng oxi hóa của quả mướp đắng	Nguyễn Thu Huệ	TS. Lại Thị Ngọc Hà
232	Ảnh hưởng của xử lý chế phẩm polyphenol chè đến biến đổi chất lượng của thịt lợn trong quá trình bảo quản lạnh	Trần Thị Hương	ThS. Giang Trung Khoa
233	Nghiên cứu xác định một số điều kiện nuôi cấy vi khuẩn <i>Lentibacillus lacisalsi</i> có khả năng phân giải histamine	Lê Thị Thảo Hương	TS. Trần Thị Thu Hằng

234	Xây dựng quy trình nuôi sinh khối nấm men <i>Candida Tropicalis</i> trên nguyên liệu bột ngô có bổ sung ri đường	Nguyễn Thị Hương	ThS. Lê Minh Nguyệt
235	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số chất bảo quản đến chất lượng và thời gian bảo quản đậu phụ	Vũ Thị Thu Hương	ThS. Vũ Quỳnh Hương
236	Khả năng kháng vi khuẩn gây bệnh thực phẩm <i>Bacillus cereus</i> của chất kháng khuẩn từ vi khuẩn <i>B. velezensis</i>	Hoàng Thị Hương	ThS. Vũ Quỳnh Hương
237	Chiết tách và khảo sát hoạt tính chống oxy hóa các hợp chất phenolic từ quả cây Lêkima (<i>Poteria lucuma</i>)	Ngô Thị Huyền	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan (HD1)
238			ThS Đoàn Thúy Ái (HD2)
239	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số dung môi đến khả năng kháng oxy hóa của dầu hạt chè	Bùi Thị Minh Huyền	ThS. Phan Thị Phương Thảo
240	NC Ảnh hưởng của nhiệt độ thấp đến một số TP hóa học chính của quả bơ STH	Dương Thị Thanh Huyền	PGS.TS Trần Thị Lan Hương
241	Nghiên cứu sản xuất nước detox đóng chai từ cam và táo	Phạm Thị Huyền	TS. Trần Thị Nhung
242	Xây dựng quy trình bổ sung tinh bột dong, tinh bột hồ hóa trong sản xuất bún khô	Trần Thị Huyền	TS. Hoàng Hải Hà
243	Ảnh hưởng của giống đến một số hợp chất có hoạt tính sinh học của quả bơ	Bùi Thị Huyền	TS. Nguyễn Văn Lâm
244	Nghiên cứu ảnh hưởng của xử lý AVG cận thu hoạch đến chất lượng và thời gian bảo quản bơ Booth	Lê Thị Thanh Huyền	PGS. TS. Nguyễn Thị Bích Thủy
245	Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ và bao bì bảo quản đến chất lượng của bột ăn dặm ngọt Metacare - Nutricare dành cho trẻ em từ 6 - 24 tháng tuổi	Trần Mỹ Huyền	ThS. Ngô Xuân Dũng
246	Xác định hàm lượng một số hợp chất có hoạt tính sinh học và thành phần dinh dưỡng của đậu tương vàng và đậu tương đen	Trần Thị Huyền	TS. Nguyễn Văn Lâm
247		Nguyễn Minh Khánh	TS. Bạch Thị Mai Hoa (HD1)
248	Nghiên cứu quy trình sản xuất Jellagen từ sữa biển Việt Nam bằng collagenase		GVC. TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn (HD2)
249	Bước đầu đánh giá khả năng bảo quản cá nục của chất chiết chè với dung môi nước	Lê Thị Khuê	ThS. Giang Trung Khoa
250	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong sản xuất bánh mì sữa Hokkaido	Đậu Thị Lài	TS. Đinh Thị Hiền
251	Ảnh hưởng của điều kiện chiếu sáng UVA và UVB đến một số chất có hoạt tính sinh học trong hạt lạc nảy mầm	Thiều Thị Phương Lam	TS. Nguyễn Văn Lâm
252	Tạo chế phẩm vi khuẩn <i>Bacillus</i> có hoạt tính probiotic để bổ sung vào thức ăn chăn nuôi gà	Ngô Văn Lập	GVC. TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn

253	Tên đề tài mới: Nghiên cứu ảnh hưởng của thời gian xử lý 1-MCP đến chất lượng và thời gian bảo quản quả bơ Booth	Trần Thị Lê	PGS. TS. Nguyễn Thị Bích Thủy
254	Xây dựng quy trình bổ sung tinh bột dong, tinh bột hồ hóa trong sản xuất phở khô	Thân Thị Lệ	TS. Hoàng Hải Hà
255	Xác định điều kiện gây tổn thương lạnh cho quả thanh long ruột trắng trên cơ sở sự biến đổi chỉ tiêu sinh lý và bệnh sau thu hoạch	Lê Thị Dương Liễu	PGS.TS Trần Thị Định
256	Nghiên cứu sản xuất sữa chua từ bột đậu nành bổ sung sữa bột gầy và bột whey: Xử lý nhiệt hạt đậu 90 °C/10 phút	Mai Thị Nhất Linh	TS. Nguyễn Đức Doan
257	Bước đầu nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất chanh dây cô đặc	Ngô Khánh Linh	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt
258	Bảo quản quả xoài nhiễm nấm thán thư bằng dịch chiết lá nha đam	Nguyễn Thị Diệu Linh	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga
259	Ứng dụng tinh bột biến tính thay thế một phần pectin trong sản xuất kẹo dẻo	Phạm Thùy Linh	TS. Đinh Thị Hiền
260	Xác định đặc điểm hình thái và các chỉ tiêu chất lượng của café hạt rang huyện Đắk Hà, tỉnh Kon Tum	Trần Mỹ Linh	PGS.TS Nguyễn Hoàng Anh
261	Xác định đặc điểm hình thái và các chỉ tiêu chất lượng của café bột huyện Đắk Hà tỉnh Kon Tum	Trần Thị Thùy Linh	PGS.TS Nguyễn Hoàng Anh
262	Khả năng kháng vi khuẩn gây bệnh thực phẩm Salmonella enterica của chất kháng khuẩn từ vi khuẩn B velezensis	Đào Thị Mỹ Linh	ThS. Vũ Quỳnh Hương
263	Nghiên cứu sản xuất sữa chua bổ sung thanh long ruột đỏ	Nguyễn Thị Khánh Linh	TS. Nguyễn Đức Doan
264	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến quá trình chế biến trà quả túi lọc	Đỗ Thị Loan	PGS.TS Trần Thị Định
265	Sinh viên không làm khóa luận tốt nghiệp với người hướng dẫn	Hà Tuyết Loan	GVC.TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn
266	Đánh giá thực trạng sử dụng hàn the trong một số sản phẩm bánh từ bột gạo trên địa bàn huyện Gia Lâm	Nguyễn Thị Mỹ Lộc	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt
267	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quá trình xử lý nguyên liệu và lên men trong sản xuất rượu gạo bổ sung dịch mật	Tạ Thị Luyện	TS. Đinh Thị Hiền
268	Nghiên cứu ảnh hưởng của độ ẩm đến thời hạn và chất lượng mút vỏ chanh leo sấy dẻo	Nguyễn Thị Yến Ly	PGS.TS Trần Thị Lan Hương
269	Ảnh hưởng của bao gói tới chất lượng quả mướp đắng trong bảo quản	Đoàn Thị Lý	TS. Vũ Thị Kim Oanh
270	Bước đầu xây dựng quy trình sản xuất mút chanh leo sấy dẻo	Vũ Thị Ngọc Mai	PGS.TS Trần Thị Lan Hương
271	Nghiên cứu tách chiết chất màu anthocyanin trong bắp cải tím	Hoàng Thị Tuyết Mai	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan (HD1)
272			ThS Chu Thị Thanh (HD2)
273	Nghiên cứu ảnh hưởng của	Nguyễn Thị Mai	TS. Trần Thị Nhung

274	NGHIÊN CỨU XÁC ĐỊNH TỈ LỆ PHỐI TRỘN NGUYÊN LIỆU ĐỀ SẢN XUẤT BÁNH MÌ BỔ SUNG VI TẢO <i>SPIRULINA</i>	Phạm Thị Tuyết Mai	ThS. Nguyễn Thị Quyên
275	Nghiên cứu xác định tỷ lệ phối trộn nguyên liệu để sản xuất bánh bích quy bổ sung vi tảo Spirulina	Ngô Khắc Mạnh	TS. Trần Thị Thu Hằng
276	Nghiên cứu bổ sung bột chiết đậu nành Soja Austria trong sản xuất bánh bông lan	Đoàn Thị Mát	ThS. Ngô Xuân Dũng
277	Đánh giá độ bền oxy hoá và khả năng bổ sung dầu hạt chè trong bảo quản dầu cám gạo	Nguyễn Quang Minh	ThS. Phan Thị Phương Thảo
278	Ứng dụng dịch chiết lá nha đam với dung môi ethanol bảo quản quả xoài nhiễm nấm thán thư sau thu hoạch	Nguyễn Nhất Minh	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga
279	Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến hệ nấm mốc trên ngô	Phạm Hồng Mơ	ThS. Lê Minh Nguyệt
280	Nghiên cứu xác định tỷ lệ bổ sung vi tảo <i>Nannochloropsis oculata</i> trong sữa chua	Trần Thị Nam	TS. Trần Thị Thu Hằng
281	Xây dựng quy trình sản xuất nước ép xoài bổ sung nha đam	Nguyễn Thị Nga	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng
282	Nghiên cứu ảnh hưởng nhiệt độ thấp đến thời hạn bảo quản và các thành phần hóa học chính của quả bơ	Đoàn Thị Thùy Nga	PGS.TS Trần Thị Lan Hương
283	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến quá trình chế biến mứt dẻo từ vỏ quả thanh long	Trần Thị Hằng Nga	PGS.TS Trần Thị Định
284	Ảnh hưởng của xử lý hỗn hợp chất chiết tự nhiên với dung môi nước đến biến đổi chất lượng của cá nục trong quá trình bảo quản lạnh	Phan Thị Nga	ThS. Giang Trung Khoa
285	Đánh giá thực trạng tồn dư nitrat trên một số loại rau ăn lá tại các siêu thị và chợ dân sinh khu vực Hà Nội	Đinh Thị Ngân	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt
286	Nghiên cứu sự biến đổi một số chỉ tiêu vật lý và sinh lý của cà chua savior trồng vụ xuân hè trong quá trình phát triển và chín sau thu hoạch	Nguyễn Thị Ngân	PGS.TS Trần Thị Định
287	Nghiên cứu ảnh hưởng của vật liệu bao gói đến chất lượng và thời gian bảo quản quả bơ Booth	Phạm Thị Hồng Ngân	PGS. TS. Nguyễn Thị Bích Thủy
288	Nghiên cứu tăng độ sạch của bột chiết giàu piceatannol thu nhận từ hạt chanh leo	Nguyễn Thị Nghiêm	TS. Lại Thị Ngọc Hà
289	Ảnh hưởng của việc bổ sung SO ₂ trong quá trình lên men và tàng trữ đến màu sắc của rượu vang thanh long trắng	Nguyễn Thị Như Ngọc	PGS.TS Trần Thị Định
290	Khảo sát một số thông số công nghệ trong sản xuất rượu mía	Trần Anh Ngọc	TS. Đinh Thị Hiền
291	Ảnh hưởng của bao gói đến chất lượng quả ôi Đông Dư sau thu hoạch	Nguyễn Bá Nguyễn	TS. Vũ Thị Kim Oanh
292	Ảnh hưởng của nhiệt độ đến sự biến đổi một số tính chất của hạt đậu đen trắng lòng trong quá trình nảy mầm	Nguyễn Thị Nguyệt	TS. Lại Thị Ngọc Hà

293	Đánh giá thực trạng sử dụng hàn the trong một số sản phẩm bún, bánh, phở trên địa bàn huyện Gia Lâm	Nguyễn Thị Nguyệt	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt
294	Ảnh hưởng của thời gian, số lần trích ly và tỷ lệ nguyên liệu/dung môi đến chất lượng dầu hạt chè	Phạm Thị Nguyệt	ThS. Phan Thị Phương Thảo
295	Bảo quản quả xoài nhiễm nấm thán thư sau thu hoạch bằng dịch chiết lá vối với dung môi ethanol	Vũ Thị Nguyệt	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga
296	Xây dựng quy trình nuôi sinh khối nấm men <i>Candida Tropicalis</i> trên nguyên liệu bột gạo có bổ sung ri đường	Phạm Thị Nhung	ThS. Lê Minh Nguyệt
297	Khảo sát ảnh hưởng ánh sáng UVA và UVB đến một số chất có hoạt tính sinh học trong hạt lạc nảy mầm	Đình Thị Ninh	TS. Nguyễn Văn Lâm
298	Xác định khả năng kháng vi sinh vật gây bệnh của dịch cuống nấm linh chi	Phạm Văn Oai	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy
299	Nghiên cứu sản xuất trà detox khô từ trái cây	Đào Thị Phương	TS. Trần Thị Nhung
300	Nghiên cứu ảnh hưởng của dầu thực vật đến chất lượng sữa chua	Đào Thị Phương	TS. Nguyễn Đức Doan
301	Tối ưu hóa môi trường nuôi cấy nấm CP2 sinh tổng hợp feruloyl esterase và sơ bộ xác	Kiều Thúy Phương	TS. Lại Thị Ngọc Hà (HD1)
302	định điều kiện thu nhận enzyme		ThS. Trần Thị Hoài (HD2)
303	Đánh giá ảnh hưởng của dung môi chiết đến hiệu quả bảo quản cá nục của hỗn hợp chất chiết chè và trà không	Lê Thị Thu Phương	ThS. Giang Trung Khoa
304	Ảnh hưởng của xử lý nhiệt đến sự biến đổi một số chỉ tiêu chất lượng của quả thanh long ruột trắng trong quá trình bảo quản	Nguyễn Thị Phương	PGS.TS Trần Thị Định
305	Nghiên cứu xác định công thức phối trộn chế biến bánh bông lan bổ sung vi tảo <i>Spirulina</i>	Phan Thị Thu Phương	TS. Trần Thị Thu Hằng
306	Xác định điều kiện nuôi cấy thích hợp của chủng vi khuẩn <i>Lentibacillus salicampi</i> CH2.1 có khả năng phân giải histamine trong nước mẩn truyền thống	Vũ Thị Phương	GVC. TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn
307	Ảnh hưởng của nhiệt độ và bao gói đến chất lượng bảo quản bưởi đỏ Tân Lạc - Hòa Bình	Ngô Thị Phương	ThS. Ngô Xuân Dũng
308	Nghiên cứu một số yếu tố công nghệ trong quá trình xử lý dịch xoài và lên men bia bổ sung dịch quả xoài	Vũ Thị Quyên	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy
309	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ bao gói đến chất lượng và thời gian bảo quản quả bơ Booth	Phạm Thị Quyên	PGS. TS. Nguyễn Thị Bích Thủy
310	Điều tra quy trình sản xuất một số sản phẩm chay truyền thống	Nguyễn Như Quỳnh	TS. Hoàng Hải Hà

311	Ảnh hưởng của phương pháp sơ chế, nhiệt độ và bao gói bảo quản đến chất lượng bảo quản táo cắt miếng	Nguyễn Thị Như Quỳnh	ThS. Ngô Xuân Dũng
312	NGHIÊN CỨU XÁC ĐỊNH CHẾ ĐỘ NƯỚNG BÁNH MÌ BỔ SUNG VI TẢO SPIRULINA	Vũ Thị Tâm	ThS. Nguyễn Thị Quyên
313	Bảo quản quả xoài nhiễm nấm thán thư sau thu hoạch bằng dịch chiết lá đu đủ với dung môi ethanol	Nguyễn Thị Thắm	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga
314	Bảo quản quả xoài nhiễm nấm gây bệnh thán thư bằng dịch chiết lá đu đủ	Lò Thị Thanh	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga
315	Nghiên cứu ảnh hưởng của việc xử lý enzyme đến hiệu suất thu hồi dịch quả cho chế biến rượu vang thanh long trắng	Nguyễn Ngọc Thảo	PGS.TS Trần Thị Định
316	Nghiên cứu xác định công thức phối trộn chế biến bánh bông lan bổ sung bột trà xanh	Nguyễn Thị Thảo	TS. Trần Thị Thu Hằng
317	Xác định độ già thu hái và phương pháp sơ chế nguyên liệu trong quá trình chế biến bột chuối xanh	Phạm Thị Thảo	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt
318	Ảnh hưởng của xử lý sau thu hoạch đến chất lượng quả quýt Bắc Cạn sau thu hoạch	Phạm Thị Thảo	TS. Vũ Thị Kim Oanh
319		Nguyễn Văn Thiện	GVC. TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn
320	Nghiên cứu sự biến đổi một số chỉ tiêu vật lý và hóa sinh trong quá trình phát triển và chín sau thu hoạch của cà chua Savior trồng vụ xuân hè	Trịnh Thị Thoa	PGS.TS Trần Thị Định
321	Xây dựng quy trình nuôi sinh khối nấm men Candida Tropicalis trên nguyên liệu bột sắn có bổ sung ri đường	Nguyễn Thị Hoài Thu	ThS. Lê Minh Nguyệt
322	Đánh giá thực trạng sử dụng hàn the trong một số sản phẩm giò, chả trên địa bàn huyện Gia Lâm	Phạm Thị Thu	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt
323	Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng HACCP Code 2003 cho sản phẩm bánh cracker tại công ty cổ phần Diamond Food Việt Nam	Nguyễn Văn Thuận	ThS. Ngô Xuân Dũng
324	Đánh giá chất lượng dinh dưỡng và chất lượng nấu nướng gạo Pi pát Cao Bằng	Đỗ Hữu Thức	TS. Hoàng Hải Hà
325	Bước đầu đánh giá khả năng bảo quản cá nục của hỗn hợp chất chiết chè trà với dung môi acetone	Trần Thị Thương	ThS. Giang Trung Khoa
326	Ảnh hưởng của nhiệt độ, kích thước, tốc độ trích ly đến chất lượng dầu hạt chè	Cù Thị Thúy	ThS. Phan Thị Phương Thảo
327	Nghiên cứu tách chiết chất màu anthocyanin trong đậu đen	Lê Thị Thúy	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan (HD1)
328			ThS Chu Thị Thanh (HD2)

329	Phân tích chất lượng sữa bò tươi từ các giống bò khác nhau tại Phù Đổng-Gia Lâm-Hà Nội	Nguyễn Thị Thúy	TS. Nguyễn Đức Doan
330	Ảnh hưởng của bao gói đến chất lượng của rau chùm ngây bảo quản lạnh	Vũ Thị Thúy	TS. Vũ Thị Kim Oanh
331	Ảnh hưởng của thời gian, số lần trích ly và tỷ lệ nguyên liệu/dung môi đến khả năng oxy hóa của dầu hạt chè	Bùi Thị Thủy	ThS. Phan Thị Phương Thảo
332	Xác định đặc điểm hình thái và các chỉ tiêu chất lượng của café nhân huyện Đăk Hà tỉnh Kon Tum	Đỗ Thị Thu Thủy	PGS.TS Nguyễn Hoàng Anh
333	Nghiên cứu xử lý chín cho quả bơ Booth Sơn La bằng ethylene ngoại sinh	Nguyễn Thị Thủy	PGS. TS. Nguyễn Thị Bích Thủy
334	Bước đầu nghiên cứu một số thông số công nghệ trong sản phẩm bột biến tính bằng phương pháp axit	Lê Thủy Tiên	TS. Đinh Thị Hiền
335	Nghiên cứu một số công đoạn trong quá trình sản xuất đồ uống linh chi - táo đỏ	Đoàn Duy Tiên	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy
336	NC xây dựng quy trình sản xuất mứt chanh leo	Dương Thu Trang	PGS.TS Trần Thị Lan Hương
337	Nghiên cứu phương thức làm chín hạt Sacha Inchi	Đinh Thị Quỳnh Trang	TS. Trần Thị Nhung
338	Đánh giá khả năng kháng nấm thán thư của dịch chiết xuất từ lá vối trên quả xoài sau thu hoạch	Hoàng Thị Trang	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga
339	Xác định điều kiện nuôi cấy của chủng vi khuẩn <i>Lentibacillus juripiscarius</i> CT13.1 có khả năng phân giải histamine trong nước mắm truyền thống	Lê Thị Trang	GVC. TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn
340	Ảnh hưởng của xử lý chế phẩm polyphenol chè đến biến đổi chất lượng của cá nục trong quá trình bảo quản lạnh	Lê Huy Trung	ThS. Giang Trung Khoa
341	Nghiên cứu một số thông số ảnh hưởng tới quá trình lên men và ủ trong sản xuất rượu gạo bổ sung dịch mật	Nguyễn Phạm Tuấn	TS. Đinh Thị Hiền
342	Nghiên cứu một số thông số kỹ thuật cho một số công đoạn trong quá trình chế biến sản phẩm pure trám đen”.	Trần Thị Hồng Tươi	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan
343	Xác định một số thành phần hợp chất có khả năng kháng sinh trong lá cây mật gấu trồng tại khu vực Gia Lâm Hà Nội	Lại Thu Uyên	TS. Hoàng Hải Hà
344	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất sấu chua ngọt	Lê Thị Tố Uyên	PGS.TS Trần Thị Lan Hương
345	Nghiên cứu ảnh hưởng của thời gian và nồng độ xử lý 1-MCP đến chất lượng và thời gian bảo quản quả bơ Booth	Cần Thị Vinh	PGS. TS. Nguyễn Thị Bích Thủy
346	Ảnh hưởng của nhiệt độ bảo quản đến chất lượng rau má sau thu hoạch	Dương Thị Hải Yến	TS. Vũ Thị Kim Oanh