

HỌC VIỆN NÔNG NGHIỆP VIỆT NAM
KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
DANH SÁCH ĐỀ TÀI KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP K53-K59

STT	Tên họ	Tên	Tên đề tài	GVHD	Mã sách	Ghi chú
1	Nguyễn Thế	Anh	Nghiên cứu quy trình sản xuất rượu ngâm Sơn Tra	Nguyễn Mạnh Khải	53-1	x
2	Đỗ Quỳnh	Anh	Điều tra và xác định dư lượng nitrat trên nguồn đất trồng, nước tưới và một số sản phẩm rau vụ Đông - Xuân 2011-2012 tại xã Đặng Xá, Gia Lâm, Hà Nội	Ngô Xuân Dũng	53-2	x
3	Hoàng Quỳnh	Anh	Nghiên cứu sự biến đổi chất lượng của quả Đu đủ trong quá trình chín.	Vũ Thị Kim Oanh	53-3	x
4	Nguyễn Thị Hồng	Anh	Sự biến đổi hàm lượng vitamin C, polyphenol tổng số và hoạt tính kháng oxi hoá trong quá trình chín của ổi thu hái tại trường đại học Nông nghiệp HN	Nguyễn Văn Lâm	53-4	x
5	Nguyễn Thị Phương	Anh	Biến hình tinh bột sắn bằng phương pháp lên men tự nhiên	Nguyễn Trọng Thắng	53-5	x
6	Trịnh Ngọc	Anh	So sánh hiệu quả của màng PE và màng chitosan trong bảo quản cà chua	Nguyễn Trọng Thắng	53-6	x
7	Vũ Thị	Bích	Nghiên cứu chế biến bánh mỳ sử dụng bột gạo thay thế	Nguyễn Xuân Bang	53-7	x
8	Nguyễn Thị	Chi	Xác định đặc tính của enzyme chitosanase từ chủng vi sinh vật tái tổ hợp <i>E.coli</i> T7	Nguyễn Hoàng Anh	53-8	
9	Phạm Thị Hiền	Chi	Nghiên cứu và xác định thời gian bảo quản sản phẩm bánh mì ở điều kiện thường	Nguyễn Thị Thanh Thủy	53-9	x
10	Dương Thị Hồng	Chiêm	Ảnh hưởng của xử lý 1-MCP đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản quả Đu đủ.	Vũ Thị Kim Oanh	53-10	x
11	Nguyễn Thị	Diệu	Nghiên cứu ảnh hưởng của độ già sinh lý củ giống tới sinh trưởng phát triển và chất lượng của hoa lay ơn	Nguyễn Mạnh Khải	53-11	x
12	Nguyễn Thị Thùy	Dinh	Nghiên cứu đánh giá khẩu phần ăn bổ sung của trẻ 13 - 18 tháng ở một phường nội thành và một xã ngoại thành Hà Nội	Nguyễn Thị Hoàng Lan	53-12	x
13	Vũ Thị Thùy	Dương	Nghiên cứu sản xuất sản phẩm trà xuân hoa túi lọc từ lá xuân hoa <i>Pseuderanthemum Palatiferum</i> (Nees) Radlk và các nguyên liệu phụ kèm	Nguyễn Thị Thanh Thủy	53-13	x
14	Lương Thị	Hà	Sự biến đổi hàm lượng một số chất dinh dưỡng của một số giống Cà chua trong quá trình chín.	Vũ Thị Kim Oanh	53-14	x
15	Nguyễn Thị	Hà	Nghiên cứu quy trình sản xuất nước ổi lên men từ quả ổi Đông Dư	Trần Thị Định	53-15	x
16	Nguyễn Thị	Hà	Tìm hiểu ảnh hưởng của Ethylen đến quá trình chín của quả chuối tiêu được xử lý chế phẩm Kiviba sau thu hoạch	Nguyễn Mạnh Khải	53-16	x
17	Nguyễn Thị Ngọc	Hà	Hoàn thiện công nghệ sản xuất rượu từ khoai lang	Nguyễn Xuân Bang	53-17	x
18	Phan Thị	Hân	Sự biến đổi hàm lượng Vitamin C, polyphenol tổng số và hoạt tính chống oxi hoá trong quá trình chín của ổi thu hái tại Đông Dư	Nguyễn Hương Thủy Nguyễn Văn Lâm	53-18	x
19	Bùi Thị	Hằng	Nghiên cứu công nghệ sản xuất trà hòa tan có hàm lượng axit Rosmarinic cao từ lá tía tô và Hibiscus	Trần Thị Định	53-19	x
20	Cù Thị	Hằng	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế phẩm sinh học Retain-AVG đến chất lượng và thời gian bảo quản chuối tiêu hồng sau thu hoạch	Nguyễn Mạnh Khải	53-20	x
21	Nguyễn Thị	Hằng	Xây dựng quy trình sản xuất bột dinh dưỡng cho trẻ từ 6 - 12 tháng tuổi có bổ sung thịt và xương con cóc sấy khô	Ngô Xuân Dũng	53-21	
22	Nguyễn Thị Thu	Hằng	Nghiên cứu qui trình sản xuất trà nấm Linh Chi hòa tan	Nguyễn T Bích Thủy Nguyễn Đức Tiến	53-22	x
23	Dương Thị Mai	Hạnh	Tối ưu hóa một số yếu tố công nghệ trích ly polyphenol từ lá chè tươi <i>Camellia sinensis</i> var. Shan	Giang Trung Khoa	53-23	x
24	Nguyễn Thị	Hạnh	Hàm lượng polyphenol và khả năng kháng oxi hoá của dịch chiết xuất từ nấm ăn	Ngô Xuân Mạnh	53-24	x

25	Phạm Thị	Hào	Nghiên cứu quy trình chế biến nước rau má	Trần Thị Định	53-25	
26	Dương Thị	Hậu	Chọn lựa điều kiện nuôi cấy tối ưu vi khuẩn <i>Bacillus licheniformis</i> và thu nhận enzyme chitosanase kỹ thuật	Ngô Xuân Mạnh	53-26	x
27	Đào Thị	Hiền	Nghiên cứu xây dựng qui trình chế biến sản phẩm nước nhân trần ở qui mô công nghiệp	Nguyễn T Bích Thủy Hoàng Thị Lệ Hằng	53-27	x
28	Kiều Thị	Hiếu	Ảnh hưởng của một số chế độ xử lý đến chất lượng ngô ngọt nguyên hạt đóng túi	Nguyễn Xuân Bang	53-28	x
29	Đoàn Thị	Hoa	Lựa chọn chế độ sấy thích hợp để sấy của mạch môn.	Nguyễn Xuân Bang	53-29	x
30	Lê Thị	Hoa	Bước đầu xây dựng quy trình công nghệ sản xuất rau hỗn hợp đậm giấm	Trần T L Hương	53-30	x
31	Nguyễn Thị	Hoa	Nghiên cứu cải tiến phương pháp bao gói, vận chuyển lạnh quả vải tươi đi thị trường phía Nam	Nguyễn Mạnh Khải	53-31	x
32	Nguyễn Thị	Hòa	Đánh giá chất lượng vệ sinh của một số sản phẩm truyền thống tại làng nghề xã Cẩm Vũ - Cẩm Giàng - Hải Dương	Vũ Quỳnh Hương	53-32	x
33	Phạm Thị	Hòa	Hoàn thiện quy trình sản xuất miến dong riêng	Nguyễn Xuân Bang	53-33	x
34	Phạm Thị Hiền	Hòa	Nghiên cứu ảnh hưởng của xử lý Polyphenol đến chất lượng cảm quan và vi sinh của thịt lợn trong quá trình bảo quản ở nhiệt độ thường	Giang Trung Khoa	53-34	x
35	Hồ Thị	Hoài	Nghiên cứu thu nhận enzyme protease từ nấm mốc <i>Aspergillus niger</i>	Lê Minh Nguyệt	53-35	x
36	Trần Thị	Hoài	Sự biến đổi của các hợp chất phenol và khả năng kháng oxi hóa trong quá trình lên men rượu vang sim	Lại Thị Ngọc Hà	53-36	x
37	Trần Thị	Hoàn	Ảnh hưởng của xử lý polyphenol chèn đến chất lượng của nấm mỡ (<i>Agaricus bisporus</i>) trong quá trình bảo quản	Giang Trung Khoa	53-37	x
38	Phan Thị	Hồng	Xác định động thái biến đổi hàm lượng vitamin C, polyphenol tổng số và hoạt tính kháng oxi hoá trong quá trình chín của ôi Lê Đài Loan thu hái ở Hải Dương	Nguyễn Văn Lâm	53-38	x
39	Vũ Thu	Hồng	Nghiên cứu công nghệ trích ly tinh dầu từ quả và lá cây mắc mật	Ngô Xuân Mạnh Lý Ngọc Trâm	53-39	x
40	Đặng Thị	Huệ	Sự biến đổi các hợp chất phenol của dịch chiết sim trong quá trình tiêu hoá <i>in vitro</i>	Lại Thị Ngọc Hà	53-40	x
41	Đỗ Thị	Huệ	Nghiên cứu sự biến đổi hàm lượng VitaminC, carotenoid, polyphenol và khả năng kháng oxi hoá ở các độ chín khác nhau của quả cà chua	Nguyễn Hương Thủy Nguyễn Văn Lâm	53-41	x
42	Nguyễn Thị	Huệ	Nghiên cứu sự biến đổi hàm lượng VitaminC, carotenoid, các hợp chất phenol và tính chống oxi hoá của giống cà chua quả nhỏ HT144 ở các độ chín khác nhau	Nguyễn Văn Lâm	53-42	x
43	Phạm Thị	Huệ	Hệ thống quản lí chất lượng sản phẩm ở Công ty Cổ phần Chế biến dịch vụ thủy sản Cát Hải	Nguyễn Xuân Bang	53-43	x
44	Hoàng Mạnh	Hùng	Nghiên cứu phương pháp bảo quản thịt lợn tươi bằng hỗn hợp axit hữu cơ và muối photphat	Lê Minh Nguyệt	53-44	x
45	Lương Thị	Hương	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất sinh khối nấm men từ <i>Saccharomyces cerevisiae</i> trên môi trường rắn	Lê Minh Nguyệt	53-45	x
46	Nguyễn Thị	Hương	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất sinh khối nấm men trên môi trường Bột ngô	Lê Minh Nguyệt	53-46	x
47	Bùi Thị	Hường	Nghiên cứu qui trình chế biến củ cải đậm giấm từ củ cải Đầm Hà	Nguyễn T Bích Thủy Hoàng Thị Lệ Hằng	53-47	x
48	Nguyễn Thị	Hường	Nghiên cứu ảnh hưởng của yếu tố đông tụ đến chất lượng và hiệu suất thu hồi đậu phụ	Trần T L Hương	53-48	
49	Nguyễn Thị Thu	Hường	Xác định hàm lượng asen trong thực phẩm bằng phương pháp quang phổ hấp phụ nguyên tử với kỹ thuật Hydrua hóa	Lê Thị Hồng Hào; Nguyễn Thị Hoàng Lan	53-49	x
50	Lê Thị	Huyền	Nghiên cứu ảnh hưởng của việc xử lý nước nóng và muối amoni bicarbonate tới sự phát triển của nấm mốc xanh (<i>Penicillium digitatum</i>) trên quả cam Văn Giang	Nguyễn T Bích Thủy Nguyễn Duy Lâm	53-50	x
51	Nguyễn Thị	Huyền	Ảnh hưởng của nguyên liệu và thời gian bảo quản đến chất lượng bánh lương khô tại công ty cổ phần 22	Ngô Xuân Mạnh	53-51	x
52	Nguyễn Thị	Khương	Nghiên cứu lựa chọn loại bao bì thích hợp cho sản phẩm bột sấy phun lá dâu tằm có hàm lượng DNJ cao	Trần Thị Định	53-52	x

53	Phạm Thị	Lan	Nghiên cứu qui trình bảo quản bưởi diễn bằng chế phẩm tạo màng BQE -15	Nguyễn T Bích Thủy Hoàng Thị Lệ Hằng	53-53	x
54	Lê Thị	Liệu	Nghiên cứu công nghệ chiết tách hỗn hợp axit béo không thay thế omega-3 và omega-6 từ dầu tía tô	Lê Thị Liệu; Nguyễn Thị Hoàng Lan	53-54	x
55	Nguyễn Diệu	Linh	Nghiên cứu công nghệ sấy tỏi ở quy mô nhỏ.	Nguyễn Xuân Bang	53-55	x
56	Nguyễn Thị	Loan	Quy trình sản xuất và chất lượng thức ăn ủ chua cho bò sữa, chất lượng sữa tươi nguyên liệu tại công ty TH true milk Nghệ An	Ngô Xuân Mạnh	53-56	x
57	Nguyễn Thị	Loan	Nghiên cứu quy trình chiết xuất và tách anthocyanin từ đài hoa <i>Hibicus subdariffa</i> L. Bước đầu ứng dụng để sản xuất giấy chỉ thị phát hiện nhanh hàn the trong thực phẩm	Nguyễn Thị Thanh Thủy	53-57	x
58	Tạ Thị Thanh	Loan	Công nghệ sản xuất chip từ khoai lang.	Nguyễn Xuân Bang	53-58	
59	Nguyễn Thị	Lương	Ứng dụng enzyme alpha-amylase chịu nhiệt trong thu nhận maltodextrin de 12 từ tinh bột sắn	Ngô Xuân Mạnh	53-59	x
60	Nguyễn Thị	Lý	Điều tra và xác định dư lượng nitrat trên nguồn đất trồng, nước tưới và một số sản phẩm rau vụ Đông - Xuân tại xã Văn Đức, Gia Lâm, Hà Nội	Ngô Xuân Dũng	53-60	
61	Lê Thị	Mai	Nghiên cứu ảnh hưởng của ethanol kết hợp với nhiệt độ tới sự phát triển của nấm Botrytis cinerea trên quả nho	Nguyễn T Bích Thủy Nguyễn Duy Lâm	53-61	x
62	Nguyễn Hồng	Mai	Nghiên cứu các thông số kỹ thuật trong quy trình sản xuất bánh mì	Phan Thị Phương Thảo	53-62	x
63	Phan Thị	Mai	Xác định hoạt tính kháng khuẩn của một số giống chè chính ở Việt Nam	Giang Trung Khoa	53-63	x
64	Trịnh Thị	Mận	Nghiên cứu ảnh hưởng của xử lý Polyphenol đến chất lượng cảm quan và tính chất hóa lý của thịt lợn trong quá trình bảo quản ở nhiệt độ thường.	Giang Trung Khoa	53-64	
65	Chu Thị	My	Nghiên cứu xây dựng quy trình công nghệ sản xuất nước giải khát	Trần T L Hương	53-65	x
66	Vũ Thị	Nam	Xác định và đánh giá dư lượng nhóm thuốc kháng sinh Sulfonamides trong thịt tươi sống gia súc gia cầm bằng phương pháp sắc ký lỏng khối phổ LC/MS/MS	Lê Thị Hồng Hào; Nguyễn Thị Hoàng Lan	53-66	x
67	Đặng Thị	Nga	Bước đầu nghiên cứu sản xuất trà hòa tan dạng bột, dạng cốm từ búp giấm - táo tây - táo mèo	Nguyễn Thị Thanh Thủy	53-67	
68	Nguyễn Anh	Nga	Nghiên cứu ảnh hưởng của 1-MCP đến chất lượng và thời gian bảo quản quả xoài	Nguyễn T Bích Thủy Nguyễn Minh Nam	53-68	x
69	Nguyễn Thị	Nga	Khảo sát các thông số trong quá trình sản xuất bánh bao	Đinh Thị Hiền	53-69	x
70	Trần Thị	Ngân	Nghiên cứu sự biến đổi chất lượng và tốc độ sản sinh ethylene trong quá trình chín của quả Chuối tiêu.	Vũ Thị Kim Oanh	53-70	
71	Nguyễn Thị	Ngân	Hệ thống quản lí chất lượng sản phẩm sữa tại Công ty sữa Elovi Nam Phổ Yên _ Thái Nguyên	Nguyễn Xuân Bang	53-71	
72	Nguyễn Thị	Ngát	Nghiên cứu phát triển quy trình sản xuất bánh mì khô	Đinh Thị Hiền	53-72	x
73	Đào Thị	Ngọc	Xây dựng công thức và quy trình sản xuất bánh Pizza.	Đinh Thị Hiền	53-73	x
74	Trần Thị	Nguyệt	So sánh hiệu quả của màng CP-01 và màng chitosan trong bảo quản chanh	Nguyễn Trọng Thăng	53-74	x
75	Nguyễn Thị Hồng	Nhâm	Nghiên cứu quy trình sản xuất rượu vang từ quả Sơn Tra	Nguyễn Mạnh Khải	53-75	x
76	Nguyễn Thị	Nhiên	Nghiên cứu sản xuất dịch quả sơn tra	Nguyễn Mạnh Khải	53-76	x
77	Bùi Thị	Nhung	Nghiên cứu quy trình sản xuất sản phẩm trà quế	Đào Thiệu	53-77	
78	Nguyễn Hồng	Nhung	Đánh giá khả năng diệt khuẩn của một số sản phẩm diệt khuẩn trên thị trường Hà Nội	Đào Thiệu	53-78	
79	Nguyễn Thị	Nhung	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế phẩm KIVIBA xử lý sau thu hoạch đến làm chậm quá trình chín của chuối tiêu	Nguyễn Mạnh Khải	53-79	x
80	Nguyễn Thị	Nhung	Nghiên cứu đa dạng hóa sản phẩm sữa chua bổ sung hoa quả	Vũ Quỳnh Hương	53-80	x

81	Nguyễn Thị Hồng	Nhung	Xây dựng quy trình chế biến đồ uống chức năng từ bưởi và lô hội	Trần Thị Định	53-81	x
82	Phạm Thị	Nhung	Tồn dư Ni-tơ-rất trước và sau chế biến cà rốt, cải bắp tiêu thụ tại Hà Nội	Nguyễn Xuân Bang	53-82	x
83	Vũ Thị Hồng	Nhung	Bước đầu nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất bột trà xanh	Phan Thị Phương Thảo	53-83	
84	Đặng Thị Kiều	Oanh	Hoàn thiện quy trình sản xuất khoai môn chiên.	Nguyễn Xuân Bang	53-84	x
85	Nguyễn Thị	Oanh	Nghiên cứu ảnh hưởng của chất lượng và phương pháp xử nguyên liệu đến thành phần Polyphenol và hoạt tính kháng oxi hóa trong giống chè Trung Du	Giang Trung Khoa	53-85	x
86	Nguyễn Thị Kim	Oanh	Nghiên cứu các thông số kỹ thuật trong quá trình thu nhận bột trích ly lá dâu tằm	Nguyễn T Bích Thủy Hoàng Thị Lệ Hằng	53-86	x
87	Trương Thị	Phượng	Xác định điều kiện thích hợp (nhiệt độ, độ ẩm) và nồng độ xử lý ethanol cho quá trình bảo quản cam	Đào Thiện	53-87	x
88	Nguyễn Bích	Phượng	Một số giải pháp nâng cao chất lượng sản phẩm bia Sài Gòn 333 tại Công ty bia Sài Gòn-Hà Nội	Ngô Xuân Mạnh	53-88	x
89	Lương Thị Tố	Quyên	Bước đầu nghiên cứu công nghệ sản xuất rượu Whisky từ malt đại mạch và nguyên liệu thay thế của Việt Nam	Trần Thị Định	53-89	x
90	Hoàng Văn	Sáng	Xây dựng quy trình sản xuất bột đậu tương uống liền theo kỹ thuật hấp chín, ép đùn phù hợp với điều kiện công nghệ của công ty dinh dưỡng Nutricare	Ngô Xuân Dũng	53-90	
91	Lê Văn	Sức	Điều tra thực trạng và xác định dư lượng nitrat trên nguồn đất, nước và một số sản phẩm rau vụ Đông - Xuân tại xã Đông Dur, Gia Lâm, Hà Nội	Ngô Xuân Dũng	53-91	x
92	Nguyễn Thị	Tâm	Nghiên cứu sản xuất trà lá sen túi lọc	Nguyễn Thị Thanh Thủy	53-92	x
93	Nguyễn Thị	Thân	Đánh giá thực trạng ô nhiễm vi sinh trong một số sản phẩm tại một số tỉnh phía Bắc	Nguyễn Thị Hoàng Lan	53-93	x
94	Hàn Thị	Thêm	Nghiên cứu biện pháp kéo dài thời hạn sử dụng của đậu phụ	Trần T L Hương	53-94	x
95	Vũ Thị	Thêu	Chọn lựa điều kiện trích ly polyphenol từ lá chè già	Ngô Xuân Mạnh	53-95	x
96	Trịnh Ngọc	Thiếu	Xây dựng quy trình sản xuất cháo dinh dưỡng cho trẻ từ 12 đến 36 tháng tuổi có bổ sung màng đỏ hạt gạo sấy khô và vi chất dinh dưỡng	Ngô Xuân Dũng	53-96	
97	Lê Xuân	Thiều	Nghiên cứu ảnh hưởng của chitosan đến chất lượng và khả năng bảo quản bánh mỳ tươi	Nguyễn Trọng Thắng	53-97	x
98	Lưu Thị	Thoa	Nghiên cứu ảnh hưởng của màng chitosan đến chất lượng của trứng gà tươi trong quá trình bảo quản	Nguyễn Trọng Thắng	53-98	x
99	Phạm Thị	Thời	Nghiên cứu phương pháp bảo quản thịt gà tươi bằng hỗn hợp muối của axit hữu cơ và muối photphat	Lê Minh Nguyệt	53-99	x
100	Đỗ Thị	Thom	Xác định đặc tính của enzyme chitinase từ chủng vi sinh vật để tái tổ hợp <i>E. coli</i> T7	Nguyễn Hoàng Anh	53-100	x
101	Đoàn Thị	Thương	Nghiên cứu quy trình sản xuất bánh bích quy có bổ sung bột đậu xanh	Phan Thị Phương Thảo	53-101	x
102	Nguyễn Thị	Thúy	Nghiên cứu quy trình sản xuất nước chuối từ quả chuối Tiêu Hồng.	Trần Thị Định	53-102	x
103	Bùi Thị	Thùy	Nghiên cứu quy trình sản xuất dấm từ dịch ép táo mèo bằng phương pháp lên men chậm	Nguyễn Thị Thanh Thủy	53-103	x
104	Đỗ Thị	Thủy	Nghiên cứu ảnh hưởng của 1-MCP và màng bao gói đến chất lượng và thời gian bảo quản ớt tươi	Nguyễn Thị Bích Thủy Nguyễn Minh Nam	53-104	x
105	Lê Thị	Tiến	Nghiên cứu ảnh hưởng của 1-MCP và màng bao gói tới chất lượng và thời gian bảo quản rau cải chíp	Nguyễn T Bích Thủy Nguyễn T Thanh Tĩnh	53-105	x
106	Đoàn Thị	Trang	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất sữa chua có bổ sung bột trà xanh ở quy mô nhỏ	Phan Thị Phương Thảo	53-106	x
107	Hoàng Thị Kiều	Trang	Nghiên cứu, xác định điều kiện nuôi cấy thu sinh khối <i>Saccharomyces cerevisiae</i> giàu ergosterol	Nguyễn Xuân Bang	53-107	x
108	Mai Thị	Trang	Bước đầu xây dựng quy trình sản xuất đồ hộp Khâu nhục từ khoai môn	Trần T L Hương	53-108	x

109	Nguyễn Thị	Tuyết	Xác định nồng độ chitosan thích hợp trong bảo quản cà chua	Nguyễn Trọng Thắng	53-109	x
110	Lê Quang	Vĩnh	Nghiên cứu quy trình chế biến nước rau tự nhiên từ bí đao	Trần Thị Định	53-110	x
111	Bùi Thị	Yên	Nghiên cứu công nghệ chiết tách hỗn hợp axit béo không thay thế omega-3 và omega-6 từ dầu hạt cải	Bùi Quang Thuật; Nguyễn Thị Hoàng Lan	53-111	x
112	Bùi Hải	Yến	Tìm hiểu các phương pháp tách chiết Curcumin từ củ nghệ vàng.	Phan Thị Phương Thảo	53-112	x
113	Nguyễn Hải	Yến	Bước đầu nghiên cứu qui trình thu nhận hoạt chất ức chế enzyme α -glucosidase từ <i>Aspegillus oryzae</i> cho chế biến thực phẩm	Nguyễn T Bích Thủy Nguyễn Đức Tiến	53-113	x
114	Nguyễn Thị	Yến	Độ bền của stibene trong quả sim qua quá trình tiêu hoá	Lại Thị Ngọc Hà	53-114	
115	Nguyễn Thị	Yến	Hoàn thiện công nghệ sấy hành ta thái lát ở quy mô hộ gia đình ở Nam Trung, Nam Sách, Hải Dương	Nguyễn Xuân Bang	53-115	
116	Vũ Thị	Yến	Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất nước từ quả gấc	Trần T L Hương	53-116	
117	Phạm Thị	Anh	Bước đầu nghiên cứu quy trình sản xuất nui bổ sung bột ngô làm nguyên liệu phụ.	Đinh Thị Hiền	54-1	x
118	Tạ Kiều	Anh	Nghiên cứu chiết tách chất màu từ quả dành dành và khảo sát độ bền của chất màu ở các điều kiện khác nhau	1. Nguyễn T.T.Thùy 2. Nguyễn Thị Hiền	54-2	x
119	Phạm Thị	Cánh	Xây dựng quy trình định lượng axit Propionic trong sản phẩm bằng phương pháp sắc ký lỏng nâng cao HPLC	Phan Thị Phương Thảo	54-3	x
120	Nguyễn Thị Thùy	Chi	Nghiên cứu ảnh hưởng vi khuẩn <i>Lactobacillus adophilus</i> và <i>Lactobacillus casei</i> tới chất lượng bánh mì bổ sung bột gạo.	Đinh Thị Hiền	54-4	x
121	Đỗ Thị	Chinh	Công nghệ sấy hoàn thiện sản phẩm từ củ mạch môn	Nguyễn Xuân Bang	54-5	x
122	Nguyễn Thị	Cúc	Nghiên cứu chọn lựa nguyên liệu thảo mộc phù hợp để sản xuất rượu mùi	KS. Nguyễn Trọng Thắng	54-6	x
123	Đồng Thị	Cúc	Nghiên cứu quy trình sản xuất rượu vang từ khoai lang tím	Nguyễn T.T.Thùy	54-7	x
124	Đặng Thị	Diễm	Nghiên cứu đặc tính Bacteriocin được tổng hợp bởi chủng <i>Lactococcus lactis</i> VLSH15	ThS. Hoa Thị Minh Tú TS.Nguyễn Thị Lâm Đoàn	54-8	x
125	Nguyễn Thị	Dinh	Bước đầu nghiên cứu công nghệ sản xuất chè tươi hòa tan từ lá chè già	Giang Trung Khoa	54-9	
126	Vũ Thị	Dinh	Bước đầu NC xây dựng qui trình sấy hồng đào từ hồng Nhân Hậu	Trần Thị Lan Hương	54-10	x
127	Nguyễn Thị Hồng	Doan	Nghiên cứu ảnh hưởng của tỷ lệ tiếp giống <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> tới sản xuất bia tại công ty cổ phần bia Hà Nội – Hải phòng	KS Nguyễn Thị Minh Tâm TS.Nguyễn Thị Lâm Đoàn	54-11	x
128	Dương Thị	Dung	Bước đầu nghiên cứu xây dựng qui trình sản xuất hồng đào từ một số giống hồng ở miền Bắc Việt Nam	Trần Thị Lan Hương	54-12	x
129	Vũ Thị	Dung	Nghiên cứu trích ly các hoạt chất sinh học từ nấm bào ngư để chế biến thực phẩm chức năng	PGS. TS. Nguyễn T. Bích Thủy ThS. Nguyễn Đức Tiến	54-13	
130	Nguyễn Văn	Dũng	Hàm lượng polyphenol, ergothioneine và hoạt tính kháng oxy hóa trong nấm ăn	Ngô Xuân Mạnh	54-14	x
131	Lương Thùy	Dương	Nghiên cứu xây dựng quy trình công nghệ chế biến sản phẩm nước uống từ quả cam có sử dụng chế phẩm enzyme pectinase và β -glucosidase	Hoàng Thị Lệ Hằng Trần Thị Định	54-15	x
132	Trịnh Thị Hương	Giang	Ảnh hưởng của xử lí 1-MCP đến chất lượng và tuổi thọ của Hành hoa bảo quản ở điều kiện thường	TS. Vũ Thị Kim Oanh	54-16	x
133	Nguyễn Thị Thu	Hà	Nghiên cứu sự biến đổi hàm lượng một số hợp chất có khả năng kháng oxi hoá trong quá trình bảo quản của quả ớt sừng trâu	Nguyễn Hương Thuý	54-17	x
134	Nguyễn Thị Thu	Hà	Nghiên cứu quy trình chế biến nước rau má	PGS. TS. Nguyễn T. Bích Thủy	54-18	x
135	Hoàng Thị	Hà	Nghiên cứu các thông số ảnh hưởng đến quá trình tách chiết và sự biến đổi của anthocyanin trong khoai lang tím ở các điều kiện khác nhau	1. Nguyễn T.T.Thùy 2. Nguyễn Thị Hiền	54-19	x
136	Chu Thị Thu	Hằng	Phân tích, so sánh quy trình sản xuất và sản phẩm bánh bông lan tại nhà máy Bibica Hà Nội - Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Bibica với một số doanh nghiệp khác trên thị trường	Vũ Thị Hằng	54-20	x

137	Hoàng Thị Thúy	Hằng	Xác định dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật trên cây dược liệu tươi bằng phương pháp QuERChERS và kỹ thuật LC-MS/MS	1. ThS Trần Cao Sơn 2. Nguyễn Thị Hoàng Lan	54-21	x
138	Nguyễn Thị	Hằng	Nghiên cứu công nghệ lên men sinh khối vi khuẩn Probiotics		54-22	x
139	Vũ Thị	Hằng	Nghiên cứu quy trình chế biến củ cải Đầm Hà bằng phương pháp sấy và dầm dấm	Ngô Xuân Dũng	54-23	x
140	Đỗ Thị Thu	Hiền	Tìm hiểu hệ thống quản lý chất lượng tại Công ty cổ phần bia NaDa Nam Định	Phan Thị Phương Thảo	54-24	x
141	Nguyễn Thị	Hiền	Xây dựng quy trình chế biến chè xanh hoà tan từ lá chè già	Ngô Xuân Mạnh	54-25	x
142	Vũ Thị	Hiền	Bảo quản lạnh đậu Hà Lan	Nguyễn Mạnh Khải	54-26	x
143	Nguyễn Thị	Hiếu	Chọn lựa điều kiện tách chiết polyphenol và một số hợp chất chống oxi hoá của quả đào	Nguyễn Văn Lâm	54-27	x
144	Trần Thị Thập	Hiếu	Nghiên cứu chiết xuất hợp chất kháng nấm trên một số cây họ Cải (<i>Brassicaceae</i>) và bước đầu ứng dụng xử lý trên một số vi sinh vật gây hại thực phẩm	Nguyễn Thị Thu Nga	54-28	x
145	Lê Thị Thanh	Hoa	Đánh giá quy trình sản xuất kẹo Dồi lạc tại công ty TNHH sản xuất Thương mại & Dịch vụ Vinabisca	Vũ Thị Hằng	54-29	x
146	Nguyễn Thị Thanh	Hòa	Nghiên cứu quy trình chế biến sản phẩm bột hành từ củ hành tím	PGS. TS. Nguyễn T. Bích Thủy ThS. Nguyễn Đức Hạnh	54-30	
147	Nguyễn Thị	Hòa	Nghiên cứu quá trình sản xuất bột bán thành phẩm từ khoai lang tím	Nguyễn T.T.Thủy	54-31	x
148	Nguyễn Thị Thu	Hoài	Ảnh hưởng của dung môi đến khả năng tách chiết polyphenol và hoạt tính có khả năng kháng oxy hoá của quả đào	Nguyễn Văn Lâm	54-32	x
149	Nguyễn Thị	Hoàn	Ảnh hưởng của điều kiện bảo quản đến chất lượng măng đỏ gác sấy	Vũ Thị Hằng	54-33	x
150	Vũ Thị Ngọc	Hồi	Đánh giá khả năng sử dụng polyphenol chè trong bảo quản dầu thực vật	Giang Trung Khoa	54-34	x
151	Lê Thị	Huế	Bước đầu xác định khả năng sinh enzyme xylanase ở một số loại nấm, ứng dụng trong sản xuất prebiotic xylo-oligosaccharide (XOS)	Nguyễn Hoàng Anh	54-35	x
152	Trần Thị	Huế	Nghiên cứu chiết xuất hợp chất kháng nấm trên một số cây họ Cà (<i>Solanaceae</i>) và bước đầu ứng dụng xử lý trên một số vi sinh vật gây hại thực phẩm	Nguyễn Thị Thu Nga	54-36	
153	Đàm Thị	Huế	Ảnh hưởng của nhiệt độ và bao bì đến chất lượng, thời hạn bảo quản rau cải ngọt (<i>Brassica oleracea</i>)	Lê Xuân Hào; Trần Thị Lan Hương	54-37	x
154	Nguyễn Thị	Huế	Đánh giá thực trạng sản xuất rau an toàn và xác định các mối nguy ảnh hưởng đến chất lượng vệ sinh của một số loại rau vụ đông xuân 2012-2013 tại Đan Phượng - Hà Nội	Ngô Xuân Dũng	54-38	x
155	Nguyễn Thị Bích	Huế	Nghiên cứu sản xuất thử nghiệm vang dừa	Nguyễn Xuân Bang	54-39	x
156	Nguyễn Ngọc	Hưng	Xác định độ già thu hái phù hợp của rau Mùi được bảo quản bằng 1-MCP trong điều kiện thường	TS. Vũ Thị Kim Oanh	54-40	x
157	Chu Thị	Hương	Nghiên cứu các phương pháp xử lý sau thu hoạch nhằm duy trì một số chỉ tiêu chất lượng quá trình bảo quản vải thiều trồng tại Lục Ngạn - Bắc Giang	Trần Thị Định	54-41	x
158	Nguyễn Thị	Hương	Thu nhận và mô tả enzym chitosanase từ vi khuẩn chịu nhiệt <i>Bacillus licheniformis</i>	Ngô Xuân Mạnh	54-42	x
159	Nguyễn Thị	Hương	Xác định nguyên nhân chính gây thối hỏng cho cam bảo quản ở điều kiện thường và bước đầu nghiên cứu biện pháp hạn chế các thối hỏng đó	Trần Thị Lan Hương	54-43	
160	Nguyễn Thu	Hương	Nghiên cứu loại nấm gây bệnh sau thu hoạch trên vải và phương pháp phòng trừ	Trần Thị Định Hà Viết Cường	54-44	x
161	Phạm Thị Mai	Hương	Ảnh hưởng của nhiệt độ sấy và phương pháp bao gói đến chất lượng măng đỏ gác sấy	Vũ Thị Hằng	54-45	x
162	Trần Thị	Hương	Bước đầu NC ảnh hưởng của 1-MCP đến chất lượng và thời hạn bảo quản hồng Nhân Hậu	Trần Thị Lan Hương	54-46	x
163	Trần Thị Thu	Hương	Ứng dụng công nghệ sóng siêu âm để khai thác hoạt chất sinh học lentinan từ quả thể nấm Hương (<i>Lentinula edodes</i>) dùng cho chế biến thực phẩm chức năng	PGS. TS. Nguyễn T. Bích Thủy ThS. Nguyễn Đức Tiến	54-47	
164	Mai Thị	Hường	Nghiên cứu ảnh hưởng của bao gói đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản của Hành hoa trong quá trình bảo quản bằng 1-MCP ở điều kiện thường	TS. Vũ Thị Kim Oanh	54-48	x

165	Nguyễn Thị Thanh	Huyền	Công nghệ sản xuất rượu từ quả Thanh long	Nguyễn Xuân Bang	54-49	x
166	Phan Thị Thanh	Huyền	Sản xuất bột sắn chất lượng cao và ứng dụng trong sản xuất bánh mì	Nguyễn Hoàng Anh	54-50	x
167	Trần Thị	Huyền	Nghiên cứu công nghệ chưng cất tinh dầu lá tía tô	1. PGS.TS Bùi Quang Thuật 2. Nguyễn Thị Hoàng Lan	54-51	x
168	Đỗ Thị	Lan	Ảnh hưởng của một số yếu tố đến khả năng tách chiết polyphenol và hoạt tính kháng oxi hoá của quả dứa dại	Nguyễn Văn Lâm	54-52	x
169	Lê Thị	Lan	Nghiên cứu công nghệ tạo chế phẩm Probiotics	Nguyễn Lan Anh Nguyễn Hương Thuỷ	54-53	x
170	Phạm Thị	Liên	Nghiên cứu ảnh hưởng của bao gói đến chất lượng và tuổi thọ của rau Mùi trong quá trình bảo quản bằng 1-MCP ở điều kiện thường	TS. Vũ Thị Kim Oanh	54-54	x
171	Nguyễn Thị	Linh	Nghiên cứu quy trình sản xuất nước uống kvass	Đinh Thị Hiền	54-55	
172	Nguyễn Thị	Lương	Xây dựng công thức và quy trình sản xuất bánh quy dai sử dụng bột ngô làm nguyên liệu phụ	Đinh Thị Hiền	54-56	x
173	Nguyễn Thị	Lý	Ứng dụng enzyme trong sản xuất bia chai có sử dụng nguyên liệu thay thế tại công ty thương mại và sản xuất An Thịnh	Ngô Xuân Mạnh, Vũ Thị Hằng	54-57	x
174	Đào Thị Ngọc	Mai	Nghiên cứu sự biến đổi hàm lượng vitamin C, polyphenol, carotenoid và hoạt tính kháng oxi hoá trong quá trình chín của quả cà chua	Nguyễn Văn Lâm	54-58	x
175	Đỗ Thị	Mai	Nghiên cứu sản xuất rượu vang chuối tiêu	Nguyễn Xuân Bang	54-59	x
176	Ngô Thị	Mai	Nghiên cứu thu hồi nisin từ chủng <i>Lactococcus lactis</i> subsp <i>lactic</i> PD 15.1 bằng phương pháp hấp phụ và phân hấp phụ tẻ bào	ThS. Hoa Thị Minh Tú, TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	54-60	x
177	Nguyễn Thị	Mận	Nghiên cứu công nghệ trích ly tinh dầu lá tía tô	1. PGS.TS Bùi Quang Thuật 2. Nguyễn Thị Hoàng Lan	54-61	
178	Nguyễn Thị	Mây	Xác định độ già thu hái phù hợp của hành hoa được bảo quản bằng 1-MCP ở điều kiện thường	TS. Vũ Thị Kim Oanh	54-62	x
179	Phan Thị	Miết	Mô hình hóa và tối ưu hóa quá trình tách chiết các hợp chất phenolic từ lá sim.	Lại Thị Ngọc Hà	54-63	x
180	Đỗ Thị	Mùi	Đánh giá hàm lượng xyanua trong sắn công nghiệp trồng trên địa bàn Bình Thuận và Kontum	1. TS Lê Thị Hồng Hào 2. Nguyễn Thị Hoàng Lan	54-64	x
181	Vũ Thị	Mùi	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất sinh khối nấm men trên môi trường bột sắn	Lê Minh Nguyệt	54-65	x
182	Nguyễn Thị	Nga	Ứng dụng enzyme trong sản xuất bia hơi có sử dụng nguyên liệu thay thế tại công ty thương mại và sản xuất An Thịnh	Ngô Xuân Mạnh, Vũ Thị Hằng	54-66	x
183	Nguyễn Thị Thu	Nga	Bước đầu xác định khả năng sinh enzyme xylanase ở một số chủng vi khuẩn lactic, ứng dụng trong sản xuất prebiotic xylo-oligosaccharide (XOS)	Nguyễn Hoàng Anh	54-67	x
184	Phạm Thị	Ngân	Nghiên cứu chiết xuất một số chất có hoạt tính sinh học trong lá cây họ Sim (<i>Myrtaceae</i>) và bước đầu xác định khả năng kháng vi sinh vật của các hợp chất này	Nguyễn Thị Thu Nga	54-68	x
185	Vũ Thị	Ngân	Nghiên cứu quy trình sản xuất bánh gato sử dụng bột ngô làm nguyên liệu thay thế.	Đinh Thị Hiền	54-69	x
186	Trần Thị	Ngọc	Nghiên cứu quy trình chế biến hành tím muối chua ngọt từ hành tím Vĩnh Châu - Sóc Trăng	Ngô Xuân Dũng	54-70	x
187	Lê Thị	Nguyên	Tuyển chọn và nghiên cứu chủng vi khuẩn lactic có tiềm probiotic từ cà muối	Nguyễn Thị Lâm Đoàn	54-71	x
188	Hoàng Thị Hiền	Nhân	Ảnh hưởng của nhiệt độ và bao bì đến chất lượng , thời hạn bảo quản rau cải ngọt sau thu hoạch	Lê Xuân Hào; Trần Thị Lan Hương	54-72	x
189	Nguyễn Hồng	Nhung	Nghiên cứu sự phân bố của piceatannol trong quả sim và tối ưu hóa quá trình tách chiết	Lại Thị Ngọc Hà	54-73	x
190	Lê Thị	Oanh	Nghiên cứu tinh chế chất ức chế α glucosidase (AGIs) từ đậu đen lên men bởi chủng nấm mốc <i>Aspergillus oryzae</i> để chế biến thực phẩm chức năng	PGS. TS. Nguyễn T. Bích Thủy ThS. Nguyễn Đức Tiến	54-74	x
191	Bùi Thị	Phương	Ảnh hưởng của chế độ xử lý tối ưu hóa 1-MCP đến cường độ hô hấp, sự sản sinh ethylene và một số chỉ tiêu chất lượng của rau Mùi trong quá trình bảo quản	TS. Vũ Thị Kim Oanh	54-75	x
192	Đồng Thị	Phương	Nghiên cứu phương pháp kéo dài thời gian bảo quản thịt lợn tươi bằng hỗn hợp muối của axit hữu cơ và muối photphat	Phan Thị Phương Thảo	54-76	x

193	Trần Văn	Quang	Đánh giá chất lượng một số loại rượu trắng đang lưu hành tại Hà Nội	KS. Nguyễn Trọng Thăng TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	54-77	x
194	Nguyễn Thị	Quỳnh	Nghiên cứu các phương pháp xử lí sau thu hoạch nhằm hạn chế sự nâu hóa của vải thiều trồng tại Lục Ngạn-Bắc Giang	Trần Thị Định	54-78	x
195	Nguyễn Thị Mai	Quỳnh	Nghiên cứu sản xuất bán thành phẩm dịch quả dứa để sản xuất rượu mùi bằng các phương pháp khác nhau	KS. Nguyễn Trọng Thăng	54-79	x
196	Nguyễn Tiến	Sang	Thu nhận và mô tả enzym chitosanase từ xạ khuẩn	Ngô Xuân Mạnh	54-80	x
197	Nguyễn Thị	Sen	Nghiên cứu chiết xuất alkaloid, định lượng nuciferin trong lá sen	1. Nguyễn T.T.Thủy 2. Nguyễn Thị Hiền	54-81	x
198	Nguyễn Thị	Son	Nghiên cứu công nghệ sản xuất chè tươi túi lọc	Giang Trung Khoa	54-82	x
199	Phạm Thị	Son	Nghiên cứu các thông số ảnh hưởng đến quá trình chiết, tách chất màu anthocyanin từ lá cẩm và sự biến đổi của chất màu ở các điều kiện khác nhau	1. Nguyễn T.T.Thủy 2. Nguyễn Thị Hiền	54-83	x
200	Nguyễn Đức	Son	Nghiên cứu sản xuất giấm ăn từ dịch nho tươi	Nguyễn T.T.Thủy	54-84	x
201	Phạm Thị Thanh	Tân	Nghiên cứu công thức phối trộn chitosan-gelatin tạo màng sinh học hiệu quả cao để bảo quản chanh	KS. Nguyễn Trọng Thăng TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	54-85	x
202	Tăng Vũ	Thắng	Bước đầu nghiên cứu quy trình sản xuất pho mát tươi từ sữa thanh trùng	Phan Thị Phương Thảo	54-86	x
203	Lưu Thị	Thanh	Tuyển chọn, nghiên cứu vi khuẩn lactic có khả năng sinh một số enzyme ngoại bào từ sản phẩm cà muối và nem chua tại địa bàn Hà Nội	Nguyễn Thị Lâm Đoàn	54-87	x
204	Trần Đức	Thanh	Xây dựng phương pháp phân tích và khảo sát hàm lượng Tetrodotoxin trên cá nóc tại Việt Nam	Phan Thị Phương Thảo	54-88	x
205	Nguyễn Thị	Thành	Bước đầu xây dựng quy trình sản xuất bánh mì đen	Đinh Thị Hiền	54-89	x
206	Lê Thị	Thảo	Khảo sát quy trình sản xuất tinh bột tại nhà máy Intimex huyện Thanh Chương tỉnh Nghệ An	Đinh Thị Hiền	54-90	x
207	Nguyễn Thị	Thêu	Nghiên cứu sự biến đổi hàm lượng một số hợp chất chống oxi hoá của quả ổi chỉ thiên trong quá trình bảo quản	Nguyễn Hương Thủy	54-91	x
208	Nguyễn Thị Kim	Thoa	Nghiên cứu quy trình sản xuất salami	Lê Minh Nguyệt Nguyễn Thị Hoàng Anh	54-92	x
209	Phạm Thu	Thoa	Nghiên cứu điều kiện thu hồi và xác định một số đặc tính của enzyme tannase sinh tổng hợp bằng phương pháp lên men rắn từ nấm mốc Aspergillus	Đặng Hồng Ánh Trần Thị Định	54-93	x
210	Đỗ Thị	Thơm	Nghiên cứu nấm gây bệnh sau thu hoạch trên nhãn và phương pháp phòng trừ	Trần Thị Định Hà Viết Cường	54-94	x
211	Nguyễn Thị	Thơm	Nghiên cứu các phương pháp xử lý sau thu hoạch nhằm duy trì một số chỉ tiêu chất lượng trong quá trình bảo quản nhãn Hương Chi trồng tại Hồng Nam - Hưng Yên	Trần Thị Định	54-95	x
212	Đào Thị Hoài	Thu	Nghiên cứu công nghệ sơ chế và đặc chế dược liệu cúc hoa sau thu hoạch	PGS. TS. Nguyễn T. Bích Thủy TS. Phạm Anh Tuấn	54-96	x
213	Hoàng Công	Thương	Xây dựng quy trình chế biến trà vối uống liền	Ngô Xuân Mạnh	54-97	x
214	Nguyễn Thị	Thương	Nghiên cứu một số đặc tính sinh lý, sinh hóa của chủng vi khuẩn phân lập từ sản phẩm sữa	Nguyễn Xuân Bang	54-98	x
215	Nguyễn Thị Thu	Thương	Ảnh hưởng của dung môi, nhiệt độ và thời gian trích ly đến hiệu suất thu hồi các catechin và hoạt tính sinh học của dịch chiết lá chè Camellia sinensis var.shan	Giang Trung Khoa	54-99	x
216	Lê Thu	Thủy	Ảnh hưởng của xử lí 1-MCP đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản rau Mùi bảo quản trong điều kiện thường	TS. Vũ Thị Kim Oanh	54-100	x
217	Lê Thị	Thúy	Nghiên cứu chế biến bánh bông lan bổ sung bột gạo làm nguyên liệu thay thế	Đinh Thị Hiền	54-101	x
218	Nguyễn Thị	Thúy	Nghiên cứu các phương pháp xử lí sau thu hoạch nhằm hạn chế bệnh sau thu hoạch của nhãn Hương Chi trồng tại Hồng Nam - Hưng Yên	Trần Thị Định	54-102	x
219	Lại Thị	Thùy	Phân tích quy trình công nghệ sản xuất bia và kiểm soát quá trình lên men bia tại Công ty cổ phần bia Sài Gòn - Phú Lý.	Đinh Thị Hiền	54-103	x
220	Nguyễn Thị	Thủy	Tuyển chọn và nghiên cứu chủng vi khuẩn lactic có tiềm probiotic từ nem chua	Nguyễn Thị Lâm Đoàn	54-104	x

221	Vũ Thị Thủy	Thủy	Ứng dụng enzyme alpha amylase chịu nhiệt trong sản xuất maltodextrin	Ngô Xuân Mạnh	54-105	x
222	Nguyễn Thị	Thủy	Động thái biến đổi các hợp chất phenolic trong quá trình lên men rượu vang sim.	Lại Thị Ngọc Hà	54-106	x
223	Đỗ Thị	Thúy	Bước đầu nghiên cứu quy trình sản xuất gạo lứt nảy mầm	Nguyễn T.T.Thủy	54-107	x
224	Nguyễn Thị	Tinh	Tìm hiểu hệ thống quản lý chất lượng tại Công ty sữa TH	Phan Thị Phương Thảo	54-108	x
225	Trần Văn	Toàn	Nghiên cứu trích ly fucoxanthin từ rong mơ để chế biến thực phẩm chức năng và mỹ phẩm	PGS. TS. Nguyễn T. Bích Thủy ThS. Nguyễn Đức Tiến	54-109	x
226	Nguyễn Thị	Trang	Ảnh hưởng của chế độ xử lý tối ưu hoá 1-MCP đến cường độ hô hấp, sự sản sinh ethylene và một số chỉ tiêu chất lượng của Hành hoa trong quá trình bảo quản	TS. Vũ Thị Kim Oanh	54-110	x
227	Nguyễn Thị Huyền	Trang	Ảnh hưởng của dung môi đến khả năng tách chiết polyphenol và các hoạt tính có khả năng kháng oxy hoá của quả dứa dại	Nguyễn Văn Lâm	54-111	x
228	Nguyễn Thu	Trang	Hoàn thiện quy trình chế biến đồ uống từ bưởi và lô hội	Trần Thị Định	54-112	x
229	Đặng Thị	Tuyền	Đánh giá hiện trạng VSATTP trong giết mổ, vận chuyển thịt lợn tươi trên thị trường thành phố Hà Nội	Phan Thị Phương Thảo	54-113	x
230	Hoàng Văn	Tuyền	Nghiên cứu các yếu tố công nghệ ảnh hưởng đến quá trình sản xuất rượu mùi hương chuối hột	KS. Nguyễn Trọng Thăng TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	54-114	x
231	Nguyễn Tuấn	Vinh	Nghiên cứu công thức sản xuất rượu mùi hương quế uống liền sử dụng nguyên liệu rượu Lạc Đạo	KS. Nguyễn Trọng Thăng	54-115	x
232	Hoàng Thị	Xoa	Nghiên cứu một số biện pháp nhằm nâng cao chất lượng và tuổi thọ hoa hồng đỏ Pháp	Nguyễn Mạnh Khải	54-116	x
233	Lê Thị	Xuân	Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến trích li dịch quả và các phương pháp bảo quản bán thành phẩm từ ổi	Nguyễn Đức Hạnh; Trần Thị Lan Hương	54-117	x
234	Nguyễn Thị	Yến	Đánh giá hiện trạng VSATTP trong buôn bán thịt lợn tươi trên thị trường thành phố Hà Nội	Phan Thị Phương Thảo	54-118	x
235	Nguyễn Thị	Yến	Sản xuất sinh khối nấm men trên môi trường bột gạo	Lê Minh Nguyệt	54-119	
236	Phùng Thị Kim	Dung	Đánh giá thực trạng sản xuất rau an toàn và xác định các mối nguy ảnh hưởng đến chất lượng vệ sinh của một số loại rau tại huyện Phúc Thọ, TP Hà Nội	Ngô Xuân Dũng	54-120	x
237	Trần Tuấn	Anh	Xác định nguyên nhân chính gây thối hỏng cho quả xoài sau thu hoạch và bước đầu nghiên cứu biện pháp hạn chế các thối hỏng đó.	TS. Trần Thị Lan Hương	55-1	
238	Hoàng Quế	Anh	Ứng dụng chế phẩm chứa nấm đối kháng Trichoderma sp. trong bảo quản chuối tiêu	ThS. Nguyễn Thị Hồng Hà ThS. Ngô Xuân Dũng	55-2	
239	Trần Thúy	Anh	Ứng dụng enzyme amylase trong sản xuất bia có nguyên liệu thay thế tại Công ty CP bia NADA	PGS.TS Ngô Xuân Mạnh	55-3	
240	Nguyễn Tú	Anh	Ứng dụng của các enzyme amylase trong sản xuất đường maltose (mạch nha) từ tinh bột sắn	PGS.TS Ngô Xuân Mạnh	55-4	
241	Nguyễn Ngọc	Ánh	Nghiên cứu ảnh hưởng của quá trình bảo quản và chế biến tới hàm lượng glucosinolates trong một số loại rau họ Cải (<i>Brassicaceae</i>)	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	55-5	
242	Nguyễn Thị	Bằng	Nghiên cứu ảnh hưởng thời gian đến chế độ nảy mầm của đại mạch (giống Propino) và lên chất lượng malt dùng cho sản xuất bia.	PGS.TS Ngô Xuân Mạnh	55-6	
243	Lê Thị	Bích	Nghiên cứu lựa chọn phương pháp thích hợp bảo quản thịt lợn tươi đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	TS. Trần Thị Mai Phương ThS. Phan Thị Phương Thảo	55-7	
244	Nguyễn Thị	Chanh	Nghiên cứu ảnh hưởng của phương thức bao gói tới chất lượng và tuổi thọ bảo quản đậu Hà Lan	ThS. Vũ Thị Hằng	55-8	
245	Trần Thị	Chung	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến khả năng trích ly và tinh chế dẫn xuất Curcuminoid từ củ nghệ vàng Curcuma Longa L	ThS. Phan Thị Phương Thảo	55-9	
246	Nguyễn Thị Ngọc	Diệp	Ảnh hưởng của etylen ngoại sinh và KMnO ₄ đến tốc độ chín và thời hạn bảo quản quả hồng Thạch Thất sau thu hoạch.	TS. Trần Thị Lan Hương	55-10	
247	Lê Thị	Doan	Nghiên cứu ảnh hưởng của việc xử lý Retain gian đoạn cận thu hoạch đến chất lượng của súp lơ xanh	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy; TS. Phạm Anh Tuấn	55-11	
248	Nguyễn Trung	Đức	Xác định khả năng sinh tổng hợp enzyme endo-xylanase của một số chủng vi khuẩn an toàn trong thực phẩm, ứng dụng trong sản xuất các Xylo-oligosaccharide	TS Nguyễn Hoàng Anh	55-12	

249	Vũ Thị Thùy	Dương	Tối ưu hóa phương pháp xử lý sau thu hoạch nhằm duy trì một số chỉ tiêu chất lượng trong quá trình bảo quản nhân Lồng trồng tại Hồng Nam - Hưng Yên	TS. Trần Thị Định	55-13	
250	Phạm Thùy	Dương	Nghiên cứu quy trình sản xuất bột mầm đậu xanh bằng công nghệ sấy tầng sôi	ThS. Ngô Xuân Dũng	55-14	
251	Nguyễn Thị Ngọc	Duyên	Nghiên cứu khả năng kháng khuẩn của tinh dầu lát iatô	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	55-15	
252	Đường Thị	Duyên	Ứng dụng enzyme (amylase, protease) trong sản xuất bia có nguyên liệu thay thế tại Công ty bia SG-Nghệ Tĩnh	PGS.TS Ngô Xuân Mạnh	55-16	
253	Phùng Thị	Gương	Quy trình sản xuất nem chua tại nhà máy chế biến thực phẩm CP FOOD (khu công nghiệp Phú Nghĩa, Chương Mỹ, Hà Nội)	PGS.TS Ngô Xuân Mạnh	55-17	
254	Nguyễn Thị	Hà	Nghiên cứu ảnh hưởng của polyphenol chè đến biến đổi chất lượng cảm quan, đặc tính hóa lý của thịt lợn trong quá trình bảo quản	Th.S Giang Trung Khoa	55-18	
255	Đào Thị	Hải	Nghiên cứu công nghệ sơ chế, bao gói và bảo quản cho rau cải bó xôi	TS. Vũ Thị Kim Oanh; TS. Nguyễn Minh Nam	55-19	
256	Dương Thị	Hằng	Nghiên cứu bảo quản khoai lang tím ở nhiệt độ thường	T.S Trần Thị Định TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	55-20	
257	Trần Thị	Hằng	Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng của ngêu trắng Bến Tre trong quá trình thu hoạch và chế biến tại huyện Tiền Hải, tỉnh Thái Bình	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	55-21	
258	Trần Thị	Hạnh	Ứng dụng enzyme α -amylase trong sản xuất maltodextrin từ tinh bột sắn	PGS.TS Ngô Xuân Mạnh	55-22	
259	Đỗ Thị	Hạnh	Đánh giá khả năng sử dụng polyphenol chè trong bảo quản dầu cò	Th.S Giang Trung Khoa	55-23	
260	Nguyễn Hồng	Hạnh	Nghiên cứu vi sinh vật gây bệnh sau thu hoạch trên vải và phương pháp phòng trừ	T.S Trần Thị Định TS. Hà Viết Cường	55-24	
261	Lê Thị	Hạnh	Nghiên cứu sự biến đổi chất lượng qua các giai đoạn chín của quả cam Đường Canh	TS. Vũ Thị Kim Oanh	55-25	
262	Nguyễn Thị	Hạnh	Ảnh hưởng của xử lý tiền bảo quản và bao màng bám thấm đến chất lượng bảo quản cam đường canh	TS. Vũ Thị Kim Oanh Ths. Nguyễn Thị Thu Huyền	55-26	
263	Nguyễn Thị	Hiền	Ảnh hưởng của bao bì đến chất lượng bảo quản của nấm sò qua xử lý polyphenol ở nhiệt độ thường	ThS. Ngô Xuân Dũng	55-27	
264	Nguyễn Thị Thu	Hiền	Phân lập nấm nhiễm trên thức ăn chăn nuôi D42 – Dabaco và bước đầu áp dụng chế phẩm Moltex trong thí nghiệm ức chế in vitro	ThS. Ngô Xuân Dũng	55-28	
265	Nguyễn Thị Thu	Hiền	Nghiên cứu chế độ sơ chế, bao gói và bảo quản cho rau cải xanh sau thu hoạch	TS. Vũ Thị Kim Oanh TS. Nguyễn Minh Nam	55-29	
266	Vũ Thanh	Hiếu	Nghiên cứu sự đa dạng của các chủng nấm mốc gây hư hại quả	TS. Đặng Xuân Nghiêm TS. Nguyễn Hoàng Anh	55-30	
267	Nguyễn Thị	Hoa	Nghiên cứu quy trình bảo quản khoai lang tím ở nhiệt độ lạnh	T.S Trần Thị Định TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	55-31	
268	Nguyễn Thị	Hoa	Tinh chế và xác định đặc tính zymocin từ nấm men đen Moniliella	T.S Trần Thị Định PGS. Vũ Nguyên Thành	55-32	
269	Vũ Thị	Hoa	Nghiên cứu sự biến đổi hàm lượng các chất dinh dưỡng và GABA trong quá trình nảy mầm của gạo lứt có sự tham gia của vi khuẩn lactic	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	55-33	
270	Nguyễn Hữu Thị	Hoa	Hoàn thiện quy trình sản xuất chè tươi hòa tan	PGS.TS Ngô Xuân Mạnh	55-34	
271	Hoàng Phương	Hoa	Xây dựng quy trình sản xuất N-acetyl glucosamine từ Chitin sử dụng enzyme Endochitinase và β -hexosaminidase	TS Nguyễn Hoàng Anh	55-35	
272	Nguyễn Thị	Hòa	Xác định một số nucleosides trong thực phẩm chức năng bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao HPLC	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan TS. Lê Thị Hồng Hào	55-36	
273	Nguyễn Thị Kim	Hòa	Phân lập nấm nhiễm trên cam sành, cam Xã Đoàn, cam Valencia và bước đầu nghiên cứu biện pháp ức chế in vitro	ThS. Ngô Xuân Dũng	55-37	
274	Vũ Thị	Hoan	Tách chiết stilbene từ phế phụ phẩm của chanh leo	TS. Lại Thị Ngọc Hà	55-38	
275	Vũ Văn	Huân	Nghiên cứu sản xuất sản phẩm cốm dinh dưỡng cho trẻ từ 1 - 5 tuổi có bổ sung Canxinano, Lactoferrin và Colostrum	ThS. Hoàng Công Quý ThS. Ngô Xuân Dũng	55-39	
276	Cao Thị	Huế	Tối ưu hóa phương pháp xử lý sau thu hoạch nhằm hạn chế bệnh sau thu hoạch của vải thiều trồng tại Lục Ngạn-Bắc Giang	T.S Trần Thị Định	55-40	

277	Cao Thị lan	Hương	Bước đầu đánh giá khả năng bảo quản thịt lợn bằng Polyphenol chè	Th.S Giang Trung Khoa	55-41	
278	Vũ Thị	Hương	Tối ưu hóa phương pháp xử lý sau thu hoạch nhằm hạn chế bệnh sau thu hoạch của nhãn lồng trồng tại Hưng Yên	T.S Trần Thị Định	55-42	
279	Cần Thị	Hường	Xác định khả năng sinh tổng hợp enzyme Fructotransferase của một số chủng vi khuẩn an toàn trong thực phẩm, ứng dụng trong sản xuất các Fructooligosaccharide	TS. Nguyễn Hoàng Anh	55-43	
280	Trương Ngọc	Huy	Nghiên cứu ảnh hưởng của độ chín thu hái đến chất lượng và thời gian bảo quản cà chua ở 25 độ C	TS. Trần Thị Lan Hương	55-44	
281	Nguyễn Thị	Huyền	Ảnh hưởng của Bacillus subtilis đến chất lượng và thời hạn bảo quản cam sau thu hoạch	TS. Trần Thị Lan Hương	55-45	
282	Nguyễn Thị	Huyền	Nghiên cứu quy trình sản xuất bột dinh dưỡng	ThS. Hoàng Công Quý ThS.Ngô Xuân Dũng	55-46	
283	Nguyễn Nam	Khánh	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng đế bánh pizza	ThS. Phan Thị Phương Thảo	55-47	
284	Nguyễn Thị	Liều	Điều tra thực trạng vệ sinh an toàn thực phẩm tại Hà Giang	TS Nguyễn Hoàng Anh	55-48	
285	Nguyễn Thị	Linh	Quy trình chế biến xúc xích tại Nhà máy chế biến thực phẩm CP FOOD (Khu CN Phú Nghĩa, Chương Mỹ, Hà Nội)	PGS.TS Ngô Xuân Mạnh	55-49	
286	Lê Thị	Loan	Nghiên cứu điều kiện trích ly và tính chế polyphenol từ lá chè tươi	Th.S Giang Trung Khoa	55-50	
287	Nguyễn Thành	Luân	Bước đầu nghiên cứu sử dụng màng phủ sinh học từ gel lô hội (<i>Aloe vera</i>) trong bảo quản cà chua	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy ThS. Nguyễn Thị Hạnh	55-51	
288	Nguyễn Thị	Luyến	Nghiên cứu công nghệ sơ chế và bảo quản rau cần tây sau thu hoạch	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy; TS. Phạm Anh Tuấn	55-52	
289	Nguyễn Thị	Luyến	Ảnh hưởng của nhiệt độ và ethanol đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản của quả Hồng xiêm	TS. Vũ Thị Kim Oanh	55-53	
290	Bùi Thị	Lý	Sự phân bố stilbene trong quả chanh leo và tối ưu hóa điều kiện tách chiết	TS. Lại Thị Ngọc Hà	55-54	
291	Đặng Thị	Mai	Tìm hiểu ảnh hưởng của độ chín thu hái đến chất lượng và thời gian bảo quản cà chua ở 14 độ C	TS. Trần Thị Lan Hương	55-55	
292	Phạm Thị	Mai	Phân lập và tuyển chọn các chủng Sphingomonas sp. có khả năng sinh tổng hợp gồm gellan cao	ThS. Nguyễn Thị Hồng Hà ThS. Ngô Xuân Dũng	55-56	
293	Trần Thị	Minh	Ứng dụng kỹ thuật ép đùn trong quá trình sản xuất rượu ngô	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	55-57	
294	Nguyễn Thị Thùy	Mơ	Điều tra thực trạng xử lý trước và sau thu hoạch của nhãn trồng tại Hưng Yên	T.S Trần Thị Định	55-58	
295	Trần Thị Trà	My	Ảnh hưởng ccuarethanol đối với nấm mốc gây bệnh trên cam và chất lượng, thời hạn bảo quản cam xã đoài sau thu hoạch	TS. Trần Thị Lan Hương	55-59	
296	Nguyễn Thị	Nga	Nghiên cứu kéo dài thời gian bảo quản thịt gà tươi bằng phương pháp đóng gói khí quyển điều biến	ThS. Phan Thị Phương Thảo	55-60	
297	Nguyễn Thị	Nga	Nghiên cứu xác định các thông số công nghệ của quá trình lên men lactic đối với sản phẩm đồ uống lên men lactic từ khoai lang tím Nhật Bản	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	55-61	
298	Nguyễn Thị	Nga	Nghiên cứu rút ngắn thời gian lên men chính rượu nếp cẩm có áp dụng công nghệ ép đùn trong xử lý nguyên liệu	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	55-62	
299	Nguyễn Thị Thủy	Ngà	Nghiên cứu ảnh hưởng của độ chín thu hái và dầm chín đến chất lượng cà chua ở 38 độ C	TS. Trần Thị Lan Hương	55-63	
300	Vũ Thị	Nga	Chất ượng nguyên liệu trong sản xuất sữa tại Nhà máy sữa Friesland Campina (Châu Sơn, Tp Phú Lý, T. Hà Nam)	PGS.TS Ngô Xuân Mạnh	55-64	
301	Chu Hạnh	Ngân	Nghiên cứu quá trình tàng trữ rượu Whisky trong gỗ sồi	T.S Trần Thị Định TS. Đặng Hồng Ánh	55-65	
302	Nguyễn Thị Phương	Ngân	Khảo sát một số yếu tố trong quá trình chế biến và lựa chọn phụ gia an toàn trong sản xuất bánh tẻ	ThS. Phan Thị Phương Thảo	55-66	
303	Hà Thị Kim	Ngân	Nghiên cứu chiết xuất và xác định hoạt tính kháng sinh của glucosinolates từ hạt và lá rau cải thảo (<i>Brassica rapa pekinensis</i>)	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	55-67	
304	Hoàng Thị	Ngân	Nghiên cứu sự biến đổi chất lượng qua các giai đoạn chín của quả nhãn lồng Hưng Yên	TS. Vũ Thị Kim Oanh	55-68	

305	PhạmThị	Ngoan	Ảnh hưởng của ethanol đến chất lượng và thời hạn bảo quản cam Valencia sau thu hoạch	TS. Trần Thị Lan Hương	55-69	
306	Bùi Thị	Ngọc	Xây dựng quy trình chế biến mứt dẻo cam mật ong và khảo sát ý kiến của người tiêu dùng về sản phẩm	ThS. Phan Thị Phương Thảo	55-70	
307	Nhâm Thị	Ngọc	Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ và bao gói đến chất lượng rau su su sau thu hoạch	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	55-71	
308	Vũ Thị	Ngọc	Đánh giá khả năng ức chế một số loại nấm mốc chính gây thối hỏng cam sau thu hoạch của ethanol và <i>Bacillus subtilis</i> trên môi trường PCA	TS. Trần Thị Lan Hương	55-72	
309	Nguyễn Thị	Nguyệt	Nghiên cứu xử lý bệnh sau thu hoạch để kéo dài thời gian bảo quản ớt tươi	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	55-73	
310	Lê Thị	Nguyệt	Nghiên cứu ảnh hưởng của màng Chitosan đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản quả cam Đường Canh	TS. Vũ Thị Kim Oanh	55-74	
311	Ngô Thị Ánh	Nguyệt	Xác định độ già thu hái phù hợp của cần tây được bảo quản ở điều kiện lạnh	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	55-75	
312	Trần Thị Minh	Nguyệt	Nghiên cứu ảnh hưởng của bao gói tới chất lượng và tuổi thọ của rau cần tây được bảo quản ở điều kiện lạnh	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	55-76	
313	Trần Thị	Nhâm	Nghiên cứu ứng dụng vi khuẩn probiotics trong quá trình sản xuất nước cam ép	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	55-77	
314	Trần Thị	Nhâm	Tìm hiểu quy trình sản xuất và việc áp dụng hệ thống HACCP đối với sản phẩm sữa tiết trùng tại Công ty cổ phần sữa Hà Nội	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	55-78	
315	Lê Thị	Nhâm	Nghiên cứu sự ảnh hưởng của các yếu tố trong quy trình chiết xuất đến hiệu suất thu hồi và chất lượng dầu dừa	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	55-79	
316	PhạmThị	Nhân	Nghiên cứu khả năng khángôxyhóavàứngdụngtinhdầulátiatôtrongbảoquảnthịtlợn	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	55-80	
317	Bùi Thị	Nhân	Nghiên cứu ảnh hưởng của giống và kích cỡ củ tới chất lượng của khoai tây giống bảo quản lạnh	TS. Vũ Thị Kim Oanh	55-81	
318	Nguyễn Thị Hoài	Nhân	Phân lập và đánh giá một số tiềm năng công nghệ của nấm men đen <i>Moniliella</i>	T.S Trần Thị Định PGS. Vũ Nguyên Thành	55-82	
319	Lương Thị Hồng	Nhan	Nghiên cứu sử dụng một số chế phẩm sinh học trong quy trình chế biến sản phẩm ớt cay dầm giấm	PGS.TS Ngô Xuân Mạnh TS Hoàng Thị Lệ Hằng	55-83	
320	Lê Thị Hồng	Nhiệm	Nghiên cứu kéo dài thời gian bảo quản thịt lợn tươi bằng phương pháp đóng gói khi quyền điều biến	TS. Trần Thị Mai Phương ThS. Phan Thị Phương Thảo	55-84	
321	Vũ Thị	Nhung	Nghiên cứu ảnh hưởng của Chitosan kết hợp với xử lý nước nóng hoặc potassium sorbate trong quá trình bảo quản cam sành Hàm Yên	ThS. Nguyễn Thị Hạnh	55-85	
322	Trịnh Thị Kim	Oanh	Ảnh hưởng của hóa chất đến khả năng diệt các loại nấm mốc gây hỏng quả	TS. Đặng Xuân Nghiêm TS. Nguyễn Hoàng Anh	55-86	
323	Đoàn Thị	Phương	Nghiên cứu vi sinh vật gây bệnh sau thu hoạch trên nhãn và phương pháp phòng trừ	T.S Trần Thị Định TS. Hà Viết Cường	55-87	
324	Trần Thị	Phương	Nghiên cứu tinh chế chất ức chế enzyme a- <i>Glucosidase</i> từ đậu lên men bằng chủng nấm mốc <i>Aspergillus oryzae</i> T6	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy ThS. Nguyễn Đức Tiến	55-88	
325	Nguyễn Yến	Phượng	Bước đầu nghiên cứu quy trình sản xuất tinh bột đậu xanh	T.S Đình Thị Hiền	55-89	
326	Lê Thị	Phượng	Tách chiết stilbene từ hạt sim sau lên men rượu	TS. Lại Thị Ngọc Hà	55-90	
327	Đỗ Thị	Quyên	Nghiên cứu tách chiết anthocyanin từ lá tía tô	ThS. Vũ Thị Hằng	55-91	
328	Nguyễn Thị	Quyết	Xác định độ già thu hái và ảnh hưởng của nhiệt độ bảo quản đến chất lượng giá đậu xanh	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	55-92	
329	Lưu Thị	Quỳnh	Xác định formaldehyde trong một số thực phẩm bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao HPLC	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan TS. Lê Thị Hồng Hào	55-93	
330	Trần Thị	Sim	Nghiên cứu chiết xuất và xác định tính kháng vi sinh vật của glucosinolates từ hạt và lá rau cải bắp (<i>Brassica oleracea</i>)	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	55-94	
331	Vũ Thị	Sim	Nghiên cứu giải pháp chống ôi khét thức ăn chăn nuôi lợn	Th.S Giang Trung Khoa	55-95	
332	Nguyễn Thanh	Tâm	Nghiên cứu ảnh hưởng của ethylen tới chất lượng và tuổi thọ bảo quản đậu Hà Lan	ThS. Vũ Thị Hằng	55-96	

333	Phạm Thị Thảo	Thảo	Bước đầu nghiên cứu xây dựng quy trình công nghệ chế biến nước uống từ quả nhãn	ThS. Phan Thị Phương Thảo	55-97	
334	Nguyễn Văn	Thảo	Nghiên cứu chiết xuất và xác định khả năng kháng vi sinh vật của hoạt chất glucosinolates trên hạt và lá rau cải thìa (<i>Brassica chinensis</i>)	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	55-98	
335	Lê Thị	Thảo	Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ và bao gói đến chất lượng và tuổi thọ của rau xà lách trong quá trình bảo quản	TS. Vũ Thị Kim Oanh	55-99	
336	Đỗ Thị	Thanh	Nghiên cứu chiết tách tinh dầu từ lá tía tô	TS. Lý Ngọc Trân ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	55-100	
337	Trần Thị	Thay	Bước đầu nghiên cứu ảnh hưởng của nước chiết chè đến sự biến đổi chất của cá thu trong quá trình bảo quản	Th.S Giang Trung Khoa	55-101	
338	Nguyễn Thị	Thoa	Nghiên cứu ứng dụng sóng siêu âm trong trích ly <i>fucoxanthin</i> từ rong mơ	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy ThS. Nguyễn Đức Tiến	55-102	
339	Nguyễn Thị	Thoan	Nghiên cứu công nghệ thu nhận hoạt chất triterpenoid từ nấm Linh chi (<i>Granoderma lucidum</i>)	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy ThS. Nguyễn Đức Tiến	55-103	
340	Ngô Thị Hồng	Thơm	Hàm lượng Polyphenol và L-ergothioneine trong một số nấm ăn và thu nhận chúng từ phụ phẩm nấm ăn	PGS.TS Ngô Xuân Mạnh	55-104	
341	Vương Thị	Thương	Nghiên cứu lựa chọn phương pháp thích hợp bảo quản thịt gà tươi đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	TS. Trần Thị Mai Phương ThS. Phan Thị Phương Thảo	55-105	
342	Nguyễn Thị	Thu	Bước đầu nghiên cứu quy trình sản xuất miến bở sung tinh bột đậu xanh	T.S Đình Thị Hiền	55-106	
343	Trần Thị Phương	Thúy	Nghiên cứu xây dựng quy trình công nghệ sơ chế và xử lý nguyên liệu tiền sấy với dược liệu cúc hoa (<i>Flos chrysanthemi</i>)	TS. Vũ Thị Kim Oanh TS. Nguyễn Minh Nam	55-107	
344	Nguyễn Thị Phương	Thúy	Ứng dụng enzyme trong quy trình sản xuất nước mắm ngăn ngày tại Công ty CP thủy sản Nghệ An	PGS.TS Ngô Xuân Mạnh	55-108	
345	Nguyễn Thị	Thùy	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ ngâm và này mầm của chủng mạch Quench lên chất lượng malt dùng cho sản xuất bia.	PGS.TS Ngô Xuân Mạnh	55-109	
346	Nguyễn Thị	Thủy	Nghiên cứu ảnh hưởng phụ gia đến chất lượng bánh mì trắng	T.S Đình Thị Hiền	55-110	
347	Nguyễn Thị	Thùy	Nghiên cứu đặc tính enzyme thủy phân lignocellulose từ nấm mốc nhằm ứng dụng trong sản xuất thức ăn chăn nuôi	TS. Trần Thị Định, PGS. Vũ Nguyên Thành	55-111	
348	Phạm Thị	Thủy	nghiên cứu ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ đến chất lượng sữa đậu nành và sản xuất sữa đậu nành bổ sung bột trà xanh matcha	T.S Đình Thị Hiền	55-112	
349	Nguyễn Thị	Thùy	Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ bảo quản tới chất lượng và tuổi thọ bảo quản đậu Hà Lan	ThS. Vũ Thị Hằng	55-113	
350	Nguyễn Thị	Thủy	Xác định khả năng sinh tổng hợp enzyme chitosanase của một số chủng vi khuẩn an toàn trong thực phẩm, ứng dụng trong sản xuất các chito-oligosaccharide	TS Nguyễn Hoàng Anh	55-114	
351	Lê Đức	Tiến	Bước đầu nghiên cứu sử dụng màng phủ sinh học từ gel lô hội (<i>Aloe vera</i>) trong bảo quản cam sành Hàm Yên	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy ThS. Nguyễn Thị Hạnh	55-115	
352	Bùi Thị Thanh	Tiền	Nghiên cứu sử dụng polyphenol chè trong bảo quản dầu đậu nành	Th.S Giang Trung Khoa	55-116	
353	Văn Thị Huyền	Trang	Xây dựng phương pháp xác định Curcuminoid trong một số sản phẩm từ nghệ vàng (<i>Curcuma Longa</i> L) bằng sắc ký lỏng hiệu năng cao HPLC	ThS. Đình Thu Thủy ThS. Phan Thị Phương Thảo	55-117	
354	Vũ Thị Huyền	Trang	Nghiên cứu các điều kiện sản xuất siro glucose từ bột dong riềng	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	55-118	
355	Ngô Thị	Trang	Nghiên cứu sản xuất bánh đậu xanh có bổ sung bột ngô	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	55-119	
356	Trần Thanh	Tùng	Bước đầu nghiên cứu chế biến thử nghiệm nước uống hỗn hợp từ nguyên liệu cam và cà rốt	ThS. Phan Thị Phương Thảo	55-120	
357	Nguyễn Văn	Tường	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế phẩm polyphenol chè trong bảo quản cá thu.	Th.S Giang Trung Khoa	55-121	
358	Nguyễn Thị Kim	Tuyền	Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ và bao gói đến chất lượng và thời gian bảo quản ớt Demon	TS. Vũ Thị Kim Oanh	55-122	
359	Trịnh Thị	Tuyền	Nghiên cứu quy trình trích ly một số hoạt chất sinh học trong quả thể nấm Đầu khi (<i>Hericium erinaceus</i>)	TS. Nguyễn Thị Bích Thủy ThS. Nguyễn Đức Tiến	55-123	
360	Đình Ánh	Tuyết	Sự phân bố anthocyanin trong quả chanh leo và tối ưu hóa điều kiện tách chiết	TS. Lại Thị Ngọc Hà	55-124	

361	Đào Thị	Uyên	Nghiên cứu ảnh hưởng của màng phủ Chitosan đến chất lượng của quả dưa lê trong quá trình bảo quản	ThS. Nguyễn Thị Hạnh	55-125	
362	Trần Thị	Vân	Ứng dụng enzyme glucoamylase trong sản xuất bia có nguyên liệu thay thế tại Công ty CP bia NADA	PGS.TS Ngô Xuân Mạnh	55-126	
363	Vũ Đình	Vũ	Nghiên cứu xác định các thông số công nghệ trong sản xuất rượu cồn từ bột dong riềng	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	55-127	
364	Nguyễn Thị	Xuyên	Xây dựng phương pháp xác định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật cơ phospho trên rau ăn lá	ThS. Đình Thu Thủy ThS. Phan Thị Phương Thảo	55-128	
365	Hà Thị	Yến	Nghiên cứu quy trình chế biến bột dinh dưỡng từ khoai lang tím	T.S Trần Thị Định TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	55-129	
366	Nguyễn Thị	Yến	Nghiên cứu ảnh hưởng của việc kết hợp xử lý chế phẩm Chitosan và tinh dầu nghệ đến chất lượng của quả vải thiều trước và sau thu hoạch	TS. Trần Thị Lan Hương	55-130	
367	Dương Hải	Yến	Nghiên cứu tách chiết anthocyanin từ bắp cải tím	ThS. Vũ Thị Hằng	55-131	
368	Ngô Thị	Yến	Tách chiết stilbene từ hạt sim Hải Dương	TS. Lại Thị Ngọc Hà	55-132	
369	Lê Thị Thúy	Hà	Nghiên cứu thu nhận enzyme Nattokinase từ vi khuẩn <i>Bacillus subtilis</i> trên môi trường bán rắn	ThS. Đỗ Hoàn Quân TS. Trần Thị Định	55-133	
370	Bùi Thị	Hay	Tối ưu hóa phương pháp xử lý sau thu hoạch nhằm duy trì một số chỉ tiêu chất lượng trong quá trình bảo quản vải thiều trồng tại Lục Ngạn – Bắc Giang	TS. Trần Thị Định	55-134	
371	Ngô Thị	Hoa	Tìm hiểu hệ thống quản lý chất lượng sữa UHT sản xuất tại Công ty TNHH Friesland Campina	TS. Trần Thị Định	55-135	
372	Đồng Thị	Sự	Nghiên cứu xây dựng quy trình chế biến nước giải khát từ quả chanh dây có sử dụng enzyme pectinase	TS. Hoàng Thị Lệ Hằng TS. Trần Thị Định	55-136	
373	Trần Thị Thu	Hiền	Xây dựng phương pháp xác định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật cơ clo trên rau ăn lá bằng phương pháp sắc ký khí khối phổ	ThS. Đình Thị Thu Thủy ThS. Phan Thị Phương Thảo	55-137	
374	Đoàn Thị	Bắc	Đánh giá mức độ ô nhiễm Aflatoxin trong lạc bằng phương pháp sắc ký lỏng 2 lần khối phổ	Th.S Nguyễn Thị Hoàng Lan Th.S Lê Thị Hồng Hào	55-138	
375	Nguyễn Thị	Nga	Nghiên cứu công nghệ thu nhận chlorophyll từ lá tre dùng làm chất màu xanh tự nhiên trong sản xuất thực phẩm	TS. Lý Ngọc Trâm Th.S Nguyễn Thị Hoàng Lan	55-139	
376	Lê Văn	Đạo	Xác định thông số kỹ thuật của một số công đoạn trong quy trình sản xuất kiểu dầm giấm	TS. Trần Thị Lan Hương	55-140	
377	Cao Thị	Toan	Đánh giá ảnh hưởng của biện pháp kỹ thuật trước và sau thu hoạch đến chất lượng sản phẩm rau quả sau thu hoạch tại xã Đông Xuân, huyện Sóc Sơn, thành phố Hà Nội	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy	55-141	
378	Vũ Thị	Quý	Nghiên cứu ảnh hưởng của vật liệu bao gói đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản của quả ổi	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy	55-142	
379	Nguyễn Thị Thu	Trang	Nghiên cứu ảnh hưởng của việc xử lý acid đến chất lượng và tuổi thọ của nhãn HTM2	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy	55-143	
380	Mạc Thị	Huệ	Nghiên cứu sự biến đổi chất lượng qua các giai đoạn chín của quả vải thiều Thanh Hà	TS. Vũ Thị Kim Oanh	55-144	
381	Hoàng Thị	Ngân	Nghiên cứu sự biến đổi chất lượng qua các giai đoạn chín của quả nhãn Lồng Hưng Yên	TS. Vũ Thị Kim Oanh	55-145	
382	Phạm Thị Hoài Thương	Thương	Xác định đặc tính của enzyme xylanase từ một số loài nấm mốc, ứng dụng sản xuất prebiotic xylo-oligosaccharide	TS. Nguyễn Hoàng Anh	55-146	
383	Hứa Thị Phương	Thảo	Thu nhận enzyme α -amylase chịu nhiệt từ vi khuẩn <i>Bacillus licheniformis</i>	PGS.TS Ngô Xuân Mạnh	55-147	
384	Đào Thị Linh	Giang	Hàm lượng polyphenol, L-ergothionein và hoạt tính kháng oxy hóa trong một số loại nấm ăn	PGS.TS Ngô Xuân Mạnh	55-148	
385	Nguyễn Thị Phương	Anh	Lựa chọn điều kiện tối ưu để thu nhận Enzyme Chitosanase từ vi khuẩn <i>Bacillus licheniformis</i>	PGS.TS Ngô Xuân Mạnh	56-1	
386	Trịnh Thị Quỳnh	Anh	Phân lập và tuyển chọn các chủng vi khuẩn an toàn trong thực phẩm có hoạt tính endoxylanase cao, ứng dụng trong sản xuất các xylooligosaccharide	TS. Nguyễn Hoàng Anh	56-2	
387	Hà Thị Ngọc	Châm	Nghiên cứu sự biến đổi chất lượng của quả Chuối tiêu qua các giai đoạn chín	TS. Vũ Thị Kim Oanh	56-3	
388	Nguyễn Thị Thủy	Chung	Ứng dụng enzyme chitosanase từ <i>Bacillus licheniformis</i> (VKNN) để thu nhận Chitosan oligosaccharide (COS) chức năng	PGS.TS Ngô Xuân Mạnh	56-4	

389	Trương Thị	Hà	Nghiên cứu khả năng bảo quản thịt lợn tươi bằng tinh dầu gừng	ThS. Phan Thị Phương Thảo	56-5	
390	Trần Thị	Hằng	Theo dõi diễn biến phát triển bệnh sau thu hoạch của nhãn nguyên cành trong thời gian bảo quản sau khi được xử lý ở điều kiện tối ưu	TS. Trần Thị Định	56-6	
391	Nguyễn Thị	Huê	Phân lập và tuyển chọn các chủng vi khuẩn an toàn trong thực phẩm có khả năng sinh enzyme endochitinase cao, ứng dụng trong sản xuất chito-oligosaccharide	TS. Nguyễn Hoàng Anh	56-7	
392	Nguyễn Khánh	Huyền	Theo dõi diễn biến phát triển bệnh sau thu hoạch của vải rời trong thời gian bảo quản sau khi được xử lý ở điều kiện tối ưu	TS. Trần Thị Định	56-8	
393	Đỗ Thị Thanh	Huyền	Nghiên cứu sự biến đổi hàm lượng phytate của một số hạt trong quá trình nảy mầm	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	56-9	
394	Đinh Thị	Hương	Ảnh hưởng của nhiệt độ và bao gói đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản quả Chanh	TS. Vũ Thị Kim Oanh	56-10	
395	Bùi Thị Lan	Hương	Xác định hàm lượng Polyphenol và L-ergothionein trong một số loại nấm ăn	PGS.TS Ngô Xuân Mạnh	56-11	
396	Trần Thị	Huyền	Ảnh hưởng của xử lý 1-MCP đến chất lượng và thời hạn bảo quản quả hồng sau thu hoạch	TS. Trần Thị Lan Hương	56-12	
397	Phạm Thị	Huyền	NC khả năng ức chế một số nấm gây bệnh chính cho cam sau thu hoạch của <i>Bacillus subtilis</i>	TS. Trần Thị Lan Hương	56-13	
398	Nguyễn Thị	Khương	Theo dõi sự biến đổi chất lượng của vải rời trong thời gian bảo quản sau khi được xử lý sau thu hoạch ở điều kiện tối ưu	TS. Trần Thị Định	56-14	
399	Nguyễn Thị	Liên	Nghiên cứu ảnh hưởng của màng Carrageenan đến chất lượng và tuổi thọ của quả Nhãn lồng Hưng Yên trong thời gian bảo quản	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	56-15	
400	Hồ Thị	Linh	Nghiên cứu quy trình sản xuất bột đậu tương nảy mầm	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	56-16	
401	Trần Thị	Linh	Nghiên cứu xây dựng quy trình tạo chế phẩm phenolic dạng bột từ cây sim	ThS. Lại Thị Ngọc Hà	56-17	
402	Hoàng Thị	Lụa	Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ và bao gói đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản quả Dưa chuột	TS. Vũ Thị Kim Oanh	56-18	
403	Lê Thị	Mai	Ảnh hưởng của phương pháp xử lý (phun, tỷ lệ đá:cá) đến chất lượng cá nục trong quá trình bảo quản bằng bột chiết chẻ	Th.S Giang Trung Khoa	56-19	
404	Nguyễn Thị	May	Theo dõi diễn biến phát triển bệnh sau thu hoạch của vải nguyên cành trong thời gian bảo quản sau khi được xử lý ở điều kiện tối ưu	TS. Trần Thị Định	56-20	
405	Nguyễn Thị	Minh	Theo dõi sự biến đổi một số chỉ tiêu chất lượng của nhãn nguyên cành trong thời gian bảo quản sau khi được xử lý sau thu hoạch ở điều kiện tối ưu	TS. Trần Thị Định	56-21	
406	Tô Thị	Minh	Nghiên cứu ảnh hưởng của xử lý chất chống nâu hoá đến chất lượng và tuổi thọ của quả Đào Lào Cai bảo quản lạnh	TS. Vũ Thị Kim Oanh	56-22	
407	Trịnh Thị	Mơ	Chiết các hợp chất phenolic từ lá sim có hỗ trợ của siêu âm	ThS. Lại Thị Ngọc Hà	56-23	
408	Trần Thị	Na	Nghiên cứu loài nấm mốc và vi khuẩn gây bệnh sau thu hoạch trên vải và phương pháp phòng trừ	TS. Trần Thị Định, TS. Hà Viết Cường	56-24	
409	Trần Hải	Nam	Ảnh hưởng của điều kiện môi trường bảo quản đến chất lượng quả vải bảo quản lạnh	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy	56-25	
410	Phạm Thị	Nga	Tuyển chọn chủng vi khuẩn lactic có tiềm năng probiotic, bước đầu ứng dụng nghiên cứu vào sản xuất sữa đậu nành probiotic	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	56-26	
411	Vũ Kim	Ngân	Tuyển chọn chủng vi khuẩn lactic có khả năng sinh peptide kháng vi khuẩn gây bệnh thực phẩm	TS. Nguyễn Hoàng Anh	56-27	
412	Trần Thị	Ngọc	Ảnh hưởng của thời hạn bảo quản và cách thức giám chín đến chất lượng quả hồng chín	TS. Trần Thị Lan Hương	56-28	
413	Phạm Thị	Nguyệt	Xác định điều kiện thích hợp để tách chiết phân tích các hợp chất phenolic từ lá sim	ThS. Lại Thị Ngọc Hà	56-29	
414	Nguyễn Thị	Nhung	Theo dõi sự biến đổi chất lượng của vải nguyên cành trong thời gian bảo quản sau khi được xử lý sau thu hoạch ở điều kiện tối ưu	TS. Trần Thị Định	56-30	
415	Cao Thị Kiều	Oanh	Ảnh hưởng của độ chín thu hái đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản của quả Nhãn lồng Hưng yên	TS. Vũ Thị Kim Oanh	56-31	
416	Phạm Thị	Sâm	Nghiên cứu loài nấm mốc và vi khuẩn gây bệnh sau thu hoạch trên nhãn và phương pháp phòng trừ	TS. Trần Thị Định, TS. Hà Viết Cường	56-32	

417	Lê Thị	Tâm	Nghiên cứu khả năng bảo quản thịt lợn tươi bằng tinh dầu sả	ThS. Phan Thị Phương Thảo	56-33	
418	Nguyễn Thị Kim	Thanh	Theo dõi sự biến đổi một số chỉ tiêu chất lượng của nhãn rời trong thời gian bảo quản sau khi được xử lý sau thu hoạch ở điều kiện tối ưu	TS. Trần Thị Định	56-34	
419	Nguyễn Minh	Thành	Ảnh hưởng của xử lý nước nóng và phủ màng CP 01 đến chất lượng và thời gian bảo quản quýt Mùంగా Khương	ThS. Ngô Xuân Dũng	56-35	
420	Trần Thị	Thoa	Nghiên cứu khả năng kết hợp các chất có nguồn gốc tự nhiên để bảo quản cam sau thu hoạch	TS. Trần Thị Lan Hương	56-36	
421	Nguyễn Thị	Thu	Xây dựng quy trình công nghệ trích ly polyphenol từ lá chè với dung môi nước	Th.S Giang Trung Khoa	56-37	
422	Nguyễn Thị	Thúy	Theo dõi diễn biến phát triển bệnh sau thu hoạch của nhãn rời trong thời gian bảo quản sau khi được xử lý ở điều kiện tối ưu	TS. Trần Thị Định	56-38	
423	Đặng Thị	Thúy	Chiết xuất L-ergothioneine trong chế phẩm của nấm ăn và ứng dụng của nó trong việc bảo quản thịt lợn tươi	PGS.TS Ngô Xuân Mạnh	56-39	
424	Trịnh Thị	Thùy	Nghiên cứu quy trình sản xuất nước uống khoai lang lên men có bổ sung probiotic	ThS. Ngô Xuân Dũng	56-40	
425	Nguyễn Thị	Thùy	Xây dựng mô hình toán học để xác định độ tuổi sinh học cho quả cà chua giống Savior trồng vụ thu đông	TS. Trần Thị Định	56-41	
426	Lê Thị	Thùy	Nghiên cứu xử lý hóa chất cải thiện chất lượng quả vải trong bảo quản lạnh	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thùy	56-42	
427	Nguyễn Thị	Tiến	Nghiên cứu khả năng bảo quản thịt lợn tươi bằng hỗn hợp tinh dầu sả và tinh dầu gừng	ThS. Phan Thị Phương Thảo	56-43	
428	Dương Văn	Toán	Tuyển chọn và nghiên cứu các chủng vi khuẩn lactic có khả năng sinh enzyme amylase và cellulase ngoại bào, bước đầu ứng dụng trong phân giải cellulose	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	56-44	
429	Vũ Thị Quỳnh	Trang	Ảnh hưởng của phương pháp xử lý (nhúng, tỷ lệ đá) đến chất lượng cá nục trong quá trình bảo quản bằng bột chiết chè	Th.S Giang Trung Khoa	56-45	
430	Đỗ Thị	Trang	Nghiên cứu quy trình chế biến bột bí đỏ có bổ sung đậu tương nảy mầm	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	56-46	
431	Triệu Thị	Xuyên	Ảnh hưởng của tỷ lệ Polyphenol chè đến sự biến đổi chất lượng dầu đậu nành trong quá trình bảo quản ở điều kiện thường	Th.S Giang Trung Khoa	56-47	
432	Đinh Thị Hải	Yến	Nghiên cứu khả năng kháng một số loại vi sinh vật gây bệnh thực phẩm từ dịch chiết lá sen	TS. Nguyễn Thị Thanh Thùy	56-48	
433	Vũ Thị Vân	Anh	Nghiên cứu ảnh hưởng của bao gói và xử lý lưu huỳnh đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản của quả nhãn lông Hưng Yên	TS.Hoàng T. Minh Nguyệt	56-49	
434	Phan Lan	Anh	Nghiên cứu kéo dài thời gian bảo quản thịt lợn tươi ở nhiệt độ thường sử dụng phương pháp đóng gói khí quyển điều chỉnh	TS. Nguyễn Hoàng Anh, ThS. Nguyễn Thị Hoàng Anh	56-50	
435	Khúc Ngọc	Anh	Ảnh hưởng của phương thức sơ chế, nhiệt độ bảo quản đến chất lượng và thời gian bảo quản thanh long cắt miếng	ThS.Ngô Xuân Dũng	56-51	
436	Lê Văn	Bình	Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ chế biến mứt táo khô	TS.Lê Xuân Hào và TS. Trần Thị Lan Hương	56-52	
437	Nguyễn Văn	Chuẩn	Nghiên cứu ảnh hưởng của các loại bánh men đến chất lượng rượu nếp cẩm	TS. Hoàng Hải Hà, TS. Lại Ngọc Hà	56-53	
438	Phạm Thị	Cúc	Ảnh hưởng của phương thức bao gói và độ dày bao bì đến chất lượng bột gạo bảo quản	ThS. Vũ Thị Hằng	56-54	
439	Nguyễn Hữu	Đạt	Ứng dụng enzyme cellulase trong tách chiết các hợp chất phenolic từ lá sim	TS. Lại Thị Ngọc Hà	56-55	
440	Nguyễn Văn	Đoàn	Dám chín hồng Thạch Thất bằng ethylene sau khi xử lý 1 MCP	TS.Trần Thị Lan Hương	56-56	
441	Thái Thị	Đức	Ảnh hưởng của bột chiết Polyphenol chè đến biến đổi chất lượng bảo quản bánh bao nhân thịt	TS. Đinh Thị Hiền	56-57	
442	Lê Thị	Dung	Nghiên cứu một số đặc tính sinh hóa và tác dụng sinh học của polysaccharide từ cây thuốc Xuân hoa <i>Pseuderanthemum palatiferum</i> (Nees) Radlk	TS Võ Hoài Bắc và TS.Trần Thị Lan Hương	56-58	
443	Trần Thị	Dung	Phân lập chủng nấm sinh độc tố aflatoxin trên lạc bằng phương pháp hình thái học kết hợp giải trình tự gen ITS	ThS.Nguyễn THị Hoàng Lan, Lê Thị Hồng Hào	56-59	
444	Hoàng Thị	Dung	Nghiên cứu xây dựng quy trình chế biến bột thịt gà ác	ThS. Nguyễn THị Hoàng Lan	56-60	

445	Lưu Thị Thùy	Dương	Phân lập tuyển chọn vi khuẩn lactic để ứng dụng trong xử lý phế phụ phẩm nông nghiệp làm thức ăn chăn nuôi cho bò	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	56-61	
446	Đặng Tùng	Dương	Xây dựng công thức và quy trình sản xuất bánh Muffin có sử dụng bổ sung bột khoai lang tím	ThS. Phan Thị Phương Thảo	56-62	
447	Vũ Thị	Duyên	Xây dựng mô hình toán học để xác định tuổi sinh học cho giống cà chua Savior trồng trong nhà lưới vụ xuân hè	TS. Trần Thị Định	56-63	
448	Nguyễn Thị Bốn	Duyên	Nghiên cứu ảnh hưởng của GA3 đến khả năng nảy mầm và chất lượng của hạt giống đậu tương	TS. Vũ Thị Kim Oanh	56-64	
449	Nguyễn Thị Thu	Giang	Nghiên cứu kéo dài thời gian bảo quản thịt gà tươi ở nhiệt độ thường sử dụng phương pháp đóng gói khí quyển điều chỉnh	TS. Nguyễn Hoàng Anh, ThS. Lại Mạnh Toàn	56-65	
450	Phùng Thị	Giang	Ảnh hưởng của phương thức sơ chế, nhiệt độ bảo quản đến chất lượng và thời gian bảo quản xoài cắt miếng	ThS. Ngô Xuân Dũng	56-66	
451	Phạm Thị	Giáng	Đánh giá ảnh hưởng của xử lý bột chiết chè trong bảo quản cá nục bằng đá xay	ThS. Giang Trung Khoa	56-67	
452	Nguyễn Thị Thu	Hà	Nghiên cứu kéo dài thời gian bảo quản thịt lợn tươi ở nhiệt độ thường bằng hỗn hợp axit lactic và muối trinitriphosphat.	TS. Nguyễn Hoàng Anh, ThS. Nguyễn Thị Hoàng Anh	56-68	
453	Nguyễn Văn	Hải	Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn lactic từ sữa tươi có khả năng sinh peptide kháng vi sinh vật gây bệnh thực phẩm	TS. Nguyễn Hoàng Anh	56-69	
454	Trần Thị	Hải	Ảnh hưởng của bao bì tới chất lượng và thời gian bảo quản rau diếp (<i>Lactuca sativa</i> L. Var. <i>longifolia</i>)	ThS. Vũ Thị Hằng	56-70	
455	Lê Mỹ	Hạnh	Nghiên cứu công nghệ sản xuất vang từ thanh long ruột đỏ, táo mèo và hibiscus	TS. Trần Thị Định	56-71	
456	Nguyễn Thị	Hậu	Var. <i>longifolia</i>)	ThS. Vũ Thị Hằng	56-72	
457	Nguyễn Thị	Hiền	Ảnh hưởng của tỉ lệ polyphenol chè đến biến đổi chất lượng hỗn hợp dầu cọ và dầu đậu nành trong quá trình bảo quản ở điều kiện thường	ThS. Giang Trung Khoa	56-73	
458	Trần Thị	Hoa	Đánh giá khả năng kháng nấm của gel lô hội đối với <i>Penicillium digitatum</i> & <i>Penicillium italicum</i> và ứng dụng màng phủ từ gel lô hội trong bảo quản cam sành Bắc Quang	ThS. Nguyễn Thị Hạnh, ThS. Ngô Xuân Dũng	56-74	
459	Hoàng Thị	Hoa	Theo dõi sự biến đổi chất lượng của Hành hoa trong quá trình bảo quản sau khi được xử lý 1-MCP ở điều kiện tối ưu	TS. Vũ Thị Kim Oanh	56-75	
460	Đỗ Thị	Hoa	Nghiên cứu kéo dài thời gian bảo quản thịt gà tươi ở nhiệt độ thường bằng hỗn hợp axit lactic và muối trinitri phosphat	ThS. Lê Minh Nguyệt	56-76	
461	Nguyễn Thị	Hoàn	Ảnh hưởng của nhiệt độ và ánh sáng đến chất lượng bột gấc bảo quản	ThS. Vũ Thị Hằng	56-77	
462	Nguyễn Thị	Hồng	Nghiên cứu khả năng ức chế nấm mốc sinh độc tố aflatoxin từ nấm đối kháng <i>Trichoderma</i>	Ts. Nguyễn Thị Thanh Thủy	56-78	
463	Phạm Thị	Huê	Nghiên cứu quy trình sản xuất bánh bích quy xốp có bổ sung bột bã đậu nành làm nguyên liệu phụ	TS. Đinh Thị Hiền	56-79	
464	Đinh Văn	Hùng	Bước đầu nghiên cứu ảnh hưởng của Polyphenol trà đến biến đổi chất lượng của bánh gato trong quá trình bảo quản	TS. Đinh Thị Hiền	56-80	
465	Vũ Thị	Hương	Nghiên cứu khả năng kháng nấm <i>Aspergillus flavus trên lạc</i> của hoạt chất isothiocyanates chiết xuất từ cải bắp (<i>Brassica oleracea Capitata</i>)	ThS. Nguyễn T Thu Nga	56-81	
466	Thân Thị	Hương	Biểu hiện và nghiên cứu đặc tính của enzyme endo-1,4-β-xylanase tái tổ hợp từ chủng nấm mốc <i>Bispora sp.</i> MEY - 1 trên nấm men <i>Pichia pastoris</i>	TS. Trần Thị Định, TS. Vũ Nguyên Thành	56-82	
467	Hoàng Thị	Hương	Nghiên cứu xác định công thức phối chế trong chế biến sữa ngô	TS. Hoàng Thị Lệ Hằng, TS. Trần Thị Thu Hằng	56-83	
468	Phạm Thị	Hường	Nghiên cứu ảnh hưởng của các loại bánh men đến chất lượng rượu lên men từ gạo tại Công ty rượu Hapro	TS. Lại Thị Ngọc Hà	56-84	
469	Nguyễn Thị	Hường	Phân lập, tuyển chọn và nghiên cứu vi khuẩn lactic có khả năng sinh chất kháng khuẩn từ dưa cải muối chua	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	56-85	
470	Trần Thị	Hường	Nghiên cứu xử lý hạn chế hư hỏng của rau xà lách (<i>Lactuca sativa var. capitata</i> L.) trong quá trình bảo quản ở nhiệt độ mát	TS. Hoàng Thị Lệ Hằng, TS. Trần Thị Thu Hằng	56-86	
471	Nguyễn Thị Thanh	Huyền	Ảnh hưởng của xử lý bột chiết chè trong bảo quản cá nục ở điều kiện lạnh 2 - 5°C	ThS. Giang Trung Khoa	56-87	
472	Vũ Thị	Huyền	Tối ưu hóa chế độ sấy bánh đa nem	TS. Trần Thị Thu Hằng, ThS. Nguyễn Tiến Khương	56-88	

473	Nguyễn Thị Thu	Khuyên	Xác định hàm lượng selen và một số vi khoáng trong thịt gà bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử\	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan, Lê Thị Hồng Hào	56-89	
474	Nguyễn Thị	Lan	Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ và bao gói đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản củ cà rốt	TS. Vũ Thị Kim Oanh	56-90	
475	Lê Thị	Lịch	Nghiên cứu sự biến đổi chất lượng của quả cà chua trong quá trình sinh trưởng, phát triển và chín	TS. Trần Thị Lan Hương	56-91	
476	Trần Thị Kim	Liên	Khảo sát khả năng bảo quản dầu ăn bằng một số chất chiết thực vật	TS. Lại Thị Ngọc Hà	56-92	
477	Trần Thị Mỹ	Linh	Nghiên cứu ảnh hưởng của phương thức sơ chế, nhiệt độ bảo quản đến chất lượng và thời gian bảo quản đũa cắt miếng	ThS. Ngô Xuân Dũng	56-93	
478	Đặng Thảo Yến	Linh	Nghiên cứu thu nhận pectin từ vỏ quả thanh long đỏ.	TS. Trần Thị Định	56-94	
479	Đỗ Thị	Lựu	Nghiên cứu ảnh hưởng của độ già thu hái và nhiệt độ bảo quản đến chất lượng của cà chua Savior sau thu hoạch	PGS.TS. Nguyễn T Bích Thủy	56-95	
480	Nguyễn Thị	Lưu	Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ chế biến ô mai mơ	TS. Lê Xuân Hào và TS. Trần Thị Lan Hương	56-96	
481	Đặng Thị	Luyên	Nghiên cứu quy trình sản xuất phomai có bổ sung hoạt chất glucosinolates chiết xuất từ súp lơ xanh (<i>Brassica oleracea Italica</i>)	ThS. Nguyễn T Thu Nga	56-97	
482	Dương Thị	Luyến	Nghiên cứu tối ưu hóa một số yếu tố chiết xuất và thu nhận hoạt chất sinh học lentinan từ quả thể nấm Hương bằng sóng siêu âm	PGS.TS. Nguyễn T Bích Thủy, Nguyễn Đức Tiến	56-98	
483	Nguyễn Thị	Mai	Nghiên cứu kéo dài thời gian bảo quản thịt gà tươi ở nhiệt độ thường bằng hỗn hợp muối Natri lactat và Natri tripolyphosphat	TS. Nguyễn Hoàng Anh, ThS. Hoàng Thị Hạnh	56-99	
484	Trần Văn	Mạnh	Nghiên cứu chiết xuất glucosinolates từ rau mầm súp lơ xanh (<i>Brassica oleracea Italica</i>)	ThS. Nguyễn T Thu Nga	56-100	
485	Ngô Thị	Mến	Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng độ hòa tan của protein đậu tương	PGS.TS. Ngô Xuân Mạnh	56-101	
486	Đồng Thị Thanh	Minh	Nghiên cứu sự ổn định chất lượng của dịch chè cô đặc và bột chè khô	ThS. Giang Trung Khoa	56-102	
487	Uông Thị	Mơ	Theo dõi sự biến đổi chất lượng của rau Mùi trong quá trình bảo quản sau khi được xử lý 1-MCP ở điều kiện tối ưu	TS. Vũ Thị Kim Oanh	56-103	
488	Nguyễn Thị	My	Nghiên cứu đặc tính hóa lý và khả năng sử dụng trong chế biến bánh phở của một số giống lúa gạo mới	TS. Hoàng Hải Hà	56-104	
489	Trần Thị	Na	Nghiên cứu diễn biến chất lượng trong quá trình phát triển và chín đột biến của cà chua Savior trồng vụ Thu - Đông	TS. Trần Thị Định,	56-105	
490	Hoàng Minh	Nam	Nghiên cứu ảnh hưởng của màng phủ K-Carrageenan đến chất lượng bảo quản quả nhãn lồng Hưng Yên	Nguyễn T Bích Thủy, Nguyễn Thị Hạnh	56-106	
491	Trương Thị Phương	Nam	Nghiên cứu thành phần các nhóm protein trong hạt đậu xanh	PGS.TS. Ngô Xuân Mạnh	56-107	
492	Lê Thị Kim	Ngân	Bảo quản vải thiều Lục Ngạn bằng các loại hóa chất và bao bì khác nhau	TS. Trần Thị Lan Hương	56-108	
493	Nguyễn Thị	Nhi	Ảnh hưởng của điều kiện nuôi cấy <i>in vitro</i> đến hàm lượng <i>Cryptotanshinone</i> trong rễ cây đan sâm (<i>Salvia miltiorrhiza</i> Bunge)	TS. Hoàng Hải Hà	56-109	
494	Nguyễn Thị	Nhuân	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số yếu tố đến khả năng trích ly Gamma Oryzanol từ cám gạo có sử dụng sóng siêu âm	PGS.TS. Nguyễn T Bích Thủy, Nguyễn Đức Tiến	56-110	
495	Nguyễn Thị	Nhung	Xây dựng mô hình toán học để xác định tuổi sinh học cho giống cà chua Savior trồng trên ruộng vụ Thu - Đông	TS. Trần Thị Định	56-111	
496	Nguyễn Thị	Nụ	Nghiên cứu chiết xuất glucosinolates từ súp lơ xanh (<i>Brassica oleracea Italica</i>)	ThS. Nguyễn T Thu Nga	56-112	
497	Nguyễn Thị	Phượng	Nghiên cứu ảnh hưởng của độ già thu hái đến chất lượng của cà chua Savior sau bảo quản lạnh	PGS.TS. Nguyễn T Bích Thủy	56-113	
498	Nguyễn Thị	Phượng	Nghiên cứu ảnh hưởng của thành phần dung dịch tạo màng từ K-Carrageenan và các hợp chất bổ sung đến chất lượng của quả cam Vinh trong quá trình bảo quản ở điều kiện thường	ThS. Nguyễn Thị Hạnh	56-114	
499	Đặng Thị Như	Quỳnh	Đánh giá hiệu quả bảo quản cam Valencia (V2) bằng một số loại màng sinh học kết hợp với xử lý potassium sorbate	TS. Hoàng T. Minh Nguyệt	56-115	
500	Trần Thị	Quyên	Nghiên cứu ảnh hưởng của chitosan kết hợp với acid HCl đến chất lượng bảo quản quả nhãn lồng Hưng Yên	PGS.TS. Nguyễn T Bích Thủy, Nguyễn Thị Hạnh	56-116	

501	Đỗ Thị	Tỉnh	Nghiên cứu ảnh hưởng của chistosan kết hợp với acid hữu cơ đến chất lượng bảo quản quả nhãn lồng Hưng Yên	PGS.TS.Nguyễn T Bích Thủy, Nguyễn Thị Hạnh	56-117	
502	Nguyễn Thị Phương	Thảo	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ xử lý acid đến chất lượng quả vải bảo quản bằng công nghệ CAS	PGS.TS.Nguyễn T Bích Thủy, Nguyễn Thị Hạnh	56-118	
503	Phạm Thị Thu	Thanh	Nghiên cứu các tính chất nhiệt của tinh bột chuối	PGS.TS. Ngô Xuân Mạnh	56-119	
504	Nguyễn Thị Mai	Thanh	Nghiên cứu ứng dụng chế phẩm gồm GELLAN tự nhiên trong bảo quản chuối	Ts.Nguyễn Thị Thanh Thủy	56-120	
505	Trần Đình	Thành	So sánh hiệu quả của màng Chitosan và Carrageenan trong bảo quản quả chuối ngự Đại Hoàng- Lý Nhân- Hà Nam	TS.Hoàng T. Minh Nguyệt	56-121	
506	Ngô Dạ	Thảo	Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn lactic từ cà muối có khả năng sinh peptide kháng vi sinh vật gây bệnh thực phẩm	TS. Nguyễn Hoàng Anh	56-122	
507	Đỗ Thị Kim	Thoa	Var. longifolia)	ThS. Vũ Thị Hằng	56-123	
508	Nguyễn Thị	Thoa	Ảnh hưởng của phương thức sơ chế, nhiệt độ bảo quản đến chất lượng và thời gian bảo quản ôi cắt miếng.	ThS.Ngô Xuân Dũng	56-124	
509	Lê Thị	Thu	Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn lactic có tiềm năng probiotic để ứng dụng trong sản xuất thức ăn cho gà	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	56-125	
510	Nguyễn Thị	Thương	Nghiên cứu khả năng ức chế nấm mốc sinh độc tố aflatoxin từ vi khuẩn lactic	Ts.Nguyễn Thị Thanh Thủy	56-126	
511	Bùi Thị	Thúy	Nghiên cứu ứng dụng của gồm gellan trong chế biến kẹo mềm cà phê sữa	Ts.Nguyễn Thị Hồng Hà Ts.Nguyễn Thị Thanh Thủy	56-127	
512	Phạm Bích	Thúy	Nghiên cứu thành phần các nhóm protein trong hạt lạc	PGS.TS. Ngô Xuân Mạnh	56-128	
513	Lê Thị Hồng	Thúy	Tuyển chọn chủng vi khuẩn lactic có tiềm năng probiotic, bước đầu ứng dụng trong sản xuất salad cà chua	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	56-129	
514	Ngô Thị Hồng	Thúy	Nghiên cứu hàm lượng L-Ergothioneine trong một số nấm ăn và ứng dụng bảo quản thịt tươi	PGS.TS. Ngô Xuân Mạnh	56-130	
515	Nguyễn Thị	Thúy	Nghiên cứu nâng cao độ dai cho bánh đa nem	TS. Trần Thị Thu Hằng, ThS. Nguyễn Tiến Khương	56-131	
516	Nguyễn Thùy	Tiên	Nghiên cứu đặc tính hóa lý và khả năng sử dụng trong chế biến bún của một số giống lúa gạo mới	TS. Hoàng Hải Hà	56-132	
517	Trương Văn	Tín	Nghiên cứu ứng dụng quy trình công nghệ bảo quản thịt lợn tươi sử dụng muối Natri - lactat và natri - tripolyphosphat tại công ty TNHH thực phẩm Hải Anh	ThS.Lê Minh Nguyệt Ts.Trần Thị Mai Phương	56-133	
518	Đinh Thị	Trà	Đánh giá khả năng sử dụng bột chế phẩm bảo quản tự nhiên NatuFis trên đối tượng cá nục	ThS. Giang Trung Khoa	56-134	
519	Phạm Thùy	Trang	Nghiên cứu ảnh hưởng của bao gói và phủ màng Chitosan đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản của quả nhãn lồng Hưng Yên	TS.Hoàng T. Minh Nguyệt	56-135	
520	Nguyễn Huyền	Trang	Ảnh hưởng của điều kiện nuôi cấy <i>in vitro</i> đến hàm lượng <i>Tanshinone I</i> , <i>Tanshinone IIA</i> trong rễ cây đan sâm (<i>Salvia miltiorrhiza</i> Bunge)	TS. Hoàng Hải Hà	56-136	
521	Hoàng Thị Huyền	Trang	Xây dựng quy trình sản xuất rượu vang từ táo mèo khô	TS. Lại Thị Ngọc Hà	56-137	
522	Nguyễn Thị Thu	Trang	Bảo quản hồng thạch thất bằng IMCP và màng PE	TS.Trần Thị Lan Hương	56-138	
523	Ngô Thị Huyền	Trang	Nghiên cứu công nghệ sản xuất rượu vang từ thanh long đỏ và táo mèo	TS. Trần Thị Định	56-139	
524	Nguyễn Thị	Tuyết	Nghiên cứu bảo quản quả ôi Đông Dư bằng màng phủ sinh học từ K-Carrageenan trong điều kiện lạnh	ThS.Nguyễn Thị Hạnh	56-140	
525	Hoàng Thị	Vân	Phân lập, tuyển chọn và nghiên cứu vi khuẩn lactic có khả năng sinh chất kháng khuẩn từ nem chua	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	56-141	
526	Hoàng Thị	Vân	Đánh giá hiệu quả bảo quản cam Valencia (V2) bằng một số loại màng sinh học kết hợp với xử lý nước nóng	TS.Hoàng T. Minh Nguyệt	56-142	
527	Trần Thị	Vui	Nghiên cứu phát triển một số sản phẩm từ táo mèo khô	TS. Lại Thị Ngọc Hà	56-143	
528	Đoàn Thị Hà	Vy	Nghiên cứu ứng dụng phương pháp đóng gói với khí quyển điều chỉnh để bảo quản thịt gà tươi tại Công ty cổ phần thương mại Lan Vinh	ThS.Lê Minh Nguyệt Ts.Trần Thị Mai Phương	56-144	

529	Nguyễn Thị Thanh	Xuân	Phân lập, tuyển chọn vi khuẩn lactic có khả năng kháng vi sinh vật gây bệnh thực phẩm từ tương ớt Mường Khương, Lào Cai	Ts. Nguyễn Thị Thanh Thủy	56-145	
530	Nguyễn Thị Hải	Yến	Nghiên cứu chiết xuất isothiocyanates từ phụ phẩm của cải bắp (<i>Brassica oleracea</i> Capitata)	ThS. Nguyễn T Thu Nga	56-146	
531	Nguyễn Thị	Yến	Khảo sát thành phần hóa học cơ bản của một số giống đậu tương và bước đầu sản xuất đậu phụ.	PGS.TS. Ngô Xuân Mạnh	56-147	
532	Trần Thị Hằng	Yến	Ảnh hưởng của một số loại màng sinh học đến chất lượng và thời hạn bảo quản quả dưa chuột sau thu hoạch	TS. Trần Thị Lan Hương	56-148	
533	Phan Ngọc	Anh	Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ đến một số chỉ tiêu chất lượng trong quá trình chín của quả cà chua giống Savior trồng vụ xuân hè	TS. Trần Thị Lan Hương	57-1	
534	Hồ Thị Thảo	Anh	Bước đầu xác định thành phần hóa học và đặc tính sinh học của dịch chiết bèo lục bình (<i>Eichhorinia crassipes</i>)	ThS. Giang Trung Khoa	57-2	
535	Nguyễn Thị	Cải	Ảnh hưởng của nhiệt độ và độ ẩm môi trường đến diễn biến phát triển bệnh sau thu hoạch của nhãn 'Hương Chi' trong quá trình bảo quản	TS. Trần Thị Định KS. Nguyễn Thị Quyên	57-3	
536	Lê Thị	Chuyên	Ảnh hưởng của nhiệt độ và độ ẩm môi trường đến sự biến đổi một số chỉ tiêu chất lượng của vải thiều trong quá trình bảo quản	TS. Trần Thị Định KS. Nguyễn Thị Quyên	57-4	
537	Hoàng Kim	Dung	Tuyển chọn và tạo chế phẩm các chủng vi khuẩn lactic có hoạt tính probiotic từ ruột gà Ri để bổ sung vào thức ăn chăn nuôi gà	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	57-5	
538	Đỗ Thị Kim	Dung	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến rượu làm từ bánh mì trắng ở quy mô hộ gia đình	TS. Đinh Thị Hiền	57-6	
539	Vũ Thị	Duyên	Ảnh hưởng của xử lý 1-Methylcyclopropene sau thu hoạch đến chất lượng và tuổi thọ rau húng quế	TS. Vũ Thị Kim Oanh	57-7	
540	Phạm Thị Thùy	Dương	Nghiên cứu xây dựng quy trình chế biến nước uống hỗn hợp từ lô hội và dứa	ThS. Nguyễn Thị Hạnh	57-8	
541	Trần Vân	Hà	Ảnh hưởng của nhiệt độ và bao gói đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản của Rau tía tô sau thu hoạch	TS. Vũ Thị Kim Oanh	57-9	
542	Lưu Thị	Hà	Tuyển chọn và tạo chế phẩm các chủng vi khuẩn lactic có hoạt tính probiotic từ ruột gà Ross 308 để bổ sung vào thức ăn chăn nuôi gà	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	57-10	
543	Nguyễn Thị Ngọc	Hà	Nghiên cứu ảnh hưởng của biện pháp sơ chế đến chất lượng của khoai tây trong bảo quản đông lạnh	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	57-11	
544	Nguyễn Thị Thu	Hà	Xây dựng quy trình sản xuất nem chua có bổ sung nem giống	ThS. Lê Minh Nguyệt	57-12	
545	Hoàng Thị	Hạnh	Nghiên cứu ứng dụng của L- Ergothioneine để bảo quản thịt lợn tươi	PGS.TS. Ngô Xuân Mạnh	57-13	
546	Phạm Thu	Hằng	Sơ bộ định tên các hợp chất phenolic trong bột chiết lá sim và xác định khả năng kháng vi sinh vật của bột	TS. Lại Thị Ngọc Hà	57-14	
547	Lê Thị	Hằng	Xác định tác nhân gây bệnh thối quả vải sau thu hoạch và thử nghiệm một số phương pháp phòng trừ	TS. Trần Thị Định	57-15	
548	Trần Quỳnh	Hoa	Ảnh hưởng của việc kết hợp màng chitosan và tinh dầu nghệ đến chất lượng và thời gian bảo quản quả nhãn sau thu hoạch.	TS. Vũ Thị Kim Oanh	57-16	
549	Trần Thị	Huyền	Bước đầu khảo sát một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến quá trình chế biến mứt đông từ thanh long ruột đỏ	TS. Trần Thị Định	57-17	
550	Nguyễn Thị Thanh	Hương	Ảnh hưởng của chế độ bón phân đến chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm của hành hoa trồng tại Yên Phong - Bắc Ninh	TS. Hoàng Hải Hà	57-18	
551	Nguyễn Thị	Hương	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất bánh su kem	TS. Đinh Thị Hiền	57-19	
552	Nguyễn Thị	Hương	Bước đầu xác định thành phần hóa học và đặc tính sinh học của dịch chiết bắp cải (<i>Brassica oleracea</i>)	ThS. Giang Trung Khoa	57-20	
553	Lê Thị Thanh	Hương	Bước đầu xác định ảnh hưởng của điều kiện trích ly đến một số đặc tính của dịch chiết Lục bình (<i>Eichhorinia crassipes</i>)	ThS. Giang Trung Khoa	57-21	
554	Nguyễn Thị	Hương	Ảnh hưởng của nhiệt độ và bao gói trong quá trình bảo quản đến một số chỉ tiêu hóa sinh trong súp lơ xanh	ThS. Phan Thị Phương Thảo	57-22	
555	Phạm Thị	Hường	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất sữa chua Kefir có bổ sung hoa quả	ThS. Lê Minh Nguyệt	57-23	
556	Phạm Thị	Lan	Xác định tác nhân gây bệnh thối quả nhãn sau thu hoạch và thử nghiệm một số phương pháp phòng trừ	TS. Trần Thị Định	57-24	

557	Phạm Phương	Lan	Khảo sát ảnh hưởng của chế phẩm nisin đến chất lượng bảo quản sữa tươi và sữa thanh trùng	ThS. Ngô Xuân Dũng	57-25	
558	Đinh Huyền	Lanh	Ảnh hưởng của độ già thu hoạch và nhiệt độ bảo quản đến chất lượng của rau mầm củ cải đỏ	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	57-26	
559	Nguyễn Thị	Lệ	Nghiên cứu bảo quản quả vải bằng màng gel nano bạc	TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	57-27	
560	Đào Thị	Liên	Nghiên cứu quy trình thu nhận L- Ergothioneine từ phế phụ phẩm nấm ăn	PGS.TS. Ngô Xuân Mạnh	57-28	
561	Dương Thị	Linh	Ảnh hưởng của xử lý nhiệt đến chất lượng và tuổi thọ của quả nhãn Hương Chi trong quá trình bảo quản	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	57-29	
562	Nguyễn Hồng	Loan	Nghiên cứu ảnh hưởng của giống và biện pháp sơ chế hạt diêm mạch đến chất lượng bột dinh dưỡng ăn liền	Ts.Trần Thị Lan Hương	57-30	
563	Vô Thị	Minh	Ảnh hưởng của biện pháp xử lý trước thu hoạch đến chất lượng nhãn 'Hương Chi" bảo quản lạnh	TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	57-31	
564	Nguyễn Thị	Minh	Ảnh hưởng của một số giống tỏi đến chất lượng tỏi đen	ThS. Ngô Xuân Dũng	57-32	
565	Trần Trung	Mỹ	Nghiên cứu các thông số kỹ thuật phù hợp trong sản xuất rượu vang từ quả Thanh Mai	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	57-33	
566	Tạ Thị	Nga	Ảnh hưởng của nhiệt độ và độ ẩm môi trường đến sự biến đổi một số chỉ tiêu chất lượng của nhãn 'Hương Chi' trong quá trình bảo quản	TS. Trần Thị Định	57-34	
567	Nguyễn Thị Thúy	Ngà	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng tới quá trình sản xuất rượu vang từ thanh long đỏ và táo mèo. Trường hợp 2. Tỷ lệ thanh long:táo mèo = 8:2 và 7:3	TS. Trần Thị Định	57-35	
568	Phạm Thị	Nhị	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất tương ớt từ ớt Capsicum frutescens L.	ThS. Lê Minh Nguyệt	57-36	
569	Lê Thị Minh	Phương	Nghiên cứu lựa chọn vật liệu bao gói phù hợp để bảo quản quả nhãn Hương Chi sau khi xử lý acid citric kết hợp với Chitosan	ThS. Nguyễn Thị Hạnh	57-37	
570	Phạm Thị	Phượng	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng tới quá trình sản xuất rượu vang từ thanh long đỏ và táo mèo. Trường hợp 1. Tỷ lệ thanh long:táo mèo = 10:0 và 9:1	TS. Trần Thị Định	57-38	
571	Phạm Thị	Phương	Ảnh hưởng của nhiệt độ, độ ẩm môi trường đến diễn biến phát triển bệnh sau thu hoạch của vải thiều trong quá trình bảo quản	TS. Trần Thị Định	57-39	
572	Lê Như	Quỳnh	Ảnh hưởng của biện pháp xử lý trước khi làm đông lạnh đến chất lượng nhãn bảo quản bằng công nghệ CAS	TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	57-40	
573	Phan Thị Kim	Tiến	Thiết kế phân xưởng và xây dựng hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm HACCP cho dây chuyền sản xuất bánh quy năng suất 5 tấn/ca	ThS. Phan Thị Phương Thảo KS. Nguyễn Vinh Hoàng	57-41	
574	Nguyễn Thị	Tuyết	Ảnh hưởng của chế độ bón phân đến chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm của rau xà lách trồng tại Yên Phong - Bắc Ninh	TS. Hoàng Hải Hà	57-42	
575	Phạm Thị Thanh	Thanh	Tuyển chọn các chủng Bacillus subtilis có khả năng sinh enzyme beta – glucanase và bước đầu nghiên cứu thu nhận enzyme từ dịch nuôi cấy vi khuẩn	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	57-43	
576	Hà Văn	Thạnh	Tối ưu hóa quá trình chiết tách piceatannol trong hạt chanh leo bằng phương pháp bề mặt đáp ứng	TS. Lại Thị Ngọc Hà	57-44	
577	Nguyễn Thị Thu	Thảo	Phân tích chất lượng mật ong tự nhiên từ hoa đơn buốt	TS. Nguyễn Hoàng Anh	57-45	
578	Đặng Thị	Thắm	Ảnh hưởng của chế độ bón phân đến chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm của rau mùi ta trồng tại Yên Phong - Bắc Ninh	TS. Hoàng Hải Hà	57-46	
579	Nguyễn Thị	Thoa	Đánh giá khả năng kháng nấm <i>Colletotrichum musae</i> của glucosinolates và nghiên cứu ứng dụng hoạt chất này trong bảo quản chuối tiêu ở điều kiện thường	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	57-47	
580	Lê Thị	Thơm	Nghiên cứu chiết xuất hoạt chất glucosinolates từ phụ phẩm cải bắp (<i>Brassica oleracea</i>)	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	57-48	
581	Hoàng Thị	Thơm	Thiết kế nhà máy và xây dựng hệ thống quản lý chất lượng HACCP cho dây chuyền chế biến chè đen CTC năng suất 12 tấn búp chè tươi/ngày	ThS. Phan Thị Phương Thảo KS. Nguyễn Vinh Hoàng	57-49	
582	Phạm Thị	Thu	Phân lập và đánh giá khả năng sinh độc tố Aflatoxin trên lạc của chủng nấm <i>Aspergillus parasiticus</i>	Ts.Lê Thị Hồng Hào ThS.Nguyễn Thị Hoàng Lan	57-50	
583	Lê Thị	Thu	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ bao gói đến chất lượng quả vải tươi trong quá trình bảo quản lạnh	PGS.TS. Ngô Xuân Mạnh	57-51	
584	Phạm Thị Ánh	Thu	Ảnh hưởng của nhiệt độ trong quá trình chế biến đến một số chỉ tiêu hóa sinh trong đậu Hà Lan	ThS. Phan Thị Phương Thảo	57-52	

585	Chu Thị	Thủy	Đánh giá mức nhiễm ký sinh trùng trong rau sống trên một số quận nội thành Hà Nội	Ts.Lê Thị Hồng Hào ThS.Nguyễn Thị Hoàng Lan	57-53	
586	Nguyễn Thị	Thủy	Xác định loại nấm chính gây thối hỏng cho quả xoài sau thu hoạch và đánh giá hiệu quả của việc xử lí nước nóng , canxi clorua đối với chất lượng và thời hạn bảo quản quả xoài	Ts.Trần Thị Lan Hương	57-54	
587	Đậu Thị	Thủy	Điều tra thực trạng thu hoạch, vận chuyển, tạm trữ rươi tại xã An Thanh, Huyện Tứ Kỳ, Tỉnh hải Dương và bước đầu nghiên cứu biện pháp bảo quản Rươi sau thu hoạch	Ts.Trần Thị Lan Hương	57-55	
588	Trần Lê	Thủy	Xây dựng mô hình toán học để xác định tuổi sinh học cho giống cà chua 'Savior' trồng ngoài đồng vụ xuân hè	TS. Trần Thị Định	57-56	
589	Phạm Thị Thu	Thủy	Tối ưu hóa một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến quá trình thu nhận pectin từ vỏ quả thanh long	TS. Trần Thị Định	57-57	
590	Trần Thị	Thúy	Nghiên cứu khả năng kháng nấm <i>Fusarium verticillioides</i> trên ngô hạt của hoạt chất glucosinolates chiết xuất từ phụ phẩm cải bắp	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	57-58	
591	Lê Thị	Thúy	Ứng dụng enzyme trong tách chiết stilbene từ hạt sim	TS. Lại Thị Ngọc Hà	57-59	
592	Hồ Thị	Thúy	Điều tra hiện trạng vệ sinh an toàn thực phẩm một số loại rau trên địa bàn Bắc Ninh	TS. Hoàng Hải Hà	57-60	
593	Đỗ Thị	Thương	Ảnh hưởng của chế độ bón phân đến chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm của rau mùi tàu trồng tại Yên Phong - Bắc Ninh	TS. Hoàng Hải Hà	57-61	
594	Nguyễn Thị Thu	Thường	Tuyển chọn và xác định đặc tính kháng khuẩn của vi khuẩn lactic được phân lập từ một số thực phẩm lên men truyền thống	TS. Nguyễn Hoàng Anh	57-62	
595	Nguyễn Thị	Trang	Nghiên cứu chế độ rã đông quả nhãn sau khi bảo quản bằng công nghệ CAS	TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	57-63	
596	Nguyễn Thị	Trang	Xác định collagen type II trong một số sản phẩm thực phẩm chức năng bằng phương pháp Western blot	ThS.Nguyễn Thị Hoàng Lan	57-64	
597	Nguyễn Thị	Trang	Sự biến đổi các hợp chất phenol, flavonoid và hoạt tính kháng oxy hóa trong quá trình lên men tòi đen từ tòi Lý Sơn	ThS. Ngô Xuân Dũng	57-65	
598	Nguyễn Văn	Truyền	Nghiên cứu sự biến đổi chất lượng trong quá trình chín của quả Ổi Đông Dư	TS. Vũ Thị Kim Oanh	57-66	
599	Nguyễn Thị	Vân	Ảnh hưởng của vật liệu bao gói đến chất lượng của quả nhãn Hương Chi bảo quản dạng chùm sau khi xử lý acid hữu cơ kết hợp với Chitosan	ThS. Nguyễn Thị Hạnh	57-67	
600	Nguyễn Thị Hà	Vy	Xây dựng quy trình sản xuất bột màu từ vỏ chanh leo và ứng dụng trong chế biến thực phẩm	TS. Lại Thị Ngọc Hà	57-68	
601	Lê Thị	Yến	Bước đầu khảo sát một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến quá trình chế biến đồ uống từ thanh long ruột đỏ, táo mèo và nha đam	TS. Trần Thị Định	57-69	
602	Ngô Hải	Yến	Bảo quản táo Ninh Thuận bằng màng chitosan ở nhiệt độ thường	ThS. Ngô Xuân Dũng	57-70	
603	Vũ Thị	Yến	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số điều kiện nuôi cấy đến khả năng sinh chất kháng khuẩn của chủng <i>Bacillus subtilis</i>	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	57-71	
604	Nguyễn Thị Vân	An	Nghiên cứu tạo chế phẩm các chủng vi khuẩn lactic có hoạt tính probiotic từ chất chứa trong ruột của gà Ri để bổ sung vào thức ăn chăn nuôi gà	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	57-72	
605	Trần Quỳnh	An	Đánh giá đặc tính kháng nấm <i>Lasiodiplodia theobromae</i> của một số loại thực vật Việt Nam	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	57-73	
606	Trần Thị Hải	Anh	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất rượu dứa quy mô hộ gia đình	TS. Đình Thị Hiền	57-74	
607	Trần Thực	Anh	Chọn lựa các điều kiện tối ưu nuôi cấy <i>Aspergillus flavus</i> DA4 sản sinh enzyme khử độc tố Aflatoxin hiệu quả cao	ThS.Nguyễn Trọng Thắng	57-75	
608	Vũ Hồng	Anh	Phân tích chất lượng gạo tẻ Già Dui của huyện Xín Mần, tỉnh Hà Giang	TS. Nguyễn Hoàng Anh	57-76	
609	Nguyễn Tuấn	Anh	Nghiên cứu hàm lượng polyphenol và L-ergothioneine của một số loại nấm ăn trong chế biến và bảo quản	PGS.TS Ngô Xuân Mạnh	57-77	
610	Trịnh Thị Việt	Anh	Ảnh hưởng của nhiệt độ đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản nấm rơm	ThS.Nguyễn Thị Hạnh	57-78	
611	Nguyễn Trung Tiến	Anh	Thiết kế nhà máy và xây dựng hệ thống quản lý chất lượng HACCP cho dây chuyền chế biến chè đen OTD năng suất 10 tấn búp chè tươi/năm	ThS. Phan Thị Phương Thảo KS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	57-79	
612	Phạm Thị	Ánh	Khảo sát khả năng kháng vi sinh vật gây hư hỏng tôm của một số thực vật Việt Nam	TS. Lại Thị Ngọc Hà	57-80	

613	Nguyễn Thị	Bắc	Nghiên cứu ảnh hưởng của vật liệu bao gói và nhiệt độ đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản quả táo đại (<i>Moringa Oleifera</i>)	TS.Hoàng Thị Minh Nguyệt	57-81	
614	Nguyễn Văn	Bình	Xây dựng quy trình sản xuất bột gạo mầm từ giống Hương Cốm	TS. Hoàng Hải Hà	57-82	
615	Nguyễn Thị	Châm	Khảo sát hệ vi sinh vật của cá hồi trong quá trình chế biến tại Công ty Cổ phần thực phẩm xuất khẩu Trung Sơn, Hưng Yên	ThS. Lê Minh Nguyệt	57-83	
616	Nguyễn Thị Kim	Chi	Nghiên cứu công nghệ trích ly dầu ngô	ThS.Nguyễn Thị Hoàng Lan KS. Nguyễn Huy Bảo	57-84	
617	Nguyễn Duy	Công	Đánh giá đặc tính kháng nấm <i>Phomopsis</i> sp. của một số loại thực vật Việt Nam	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	57-85	
618	Nguyễn Thị	Đào	Hoàn thiện quy trình sơ chế khoai tây bảo quản đông lạnh	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	57-86	
619	Hoàng Tuấn	Đạt	Thiết kế nhà máy và xây dựng hệ thống quản lý chất lượng HACCP cho dây chuyền sản xuất bia chai công suất 40 triệu lít/năm	ThS. Phan Thị Phương Thảo KS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	57-87	
620	Trần Văn	Đô	Ảnh hưởng của một số thông số công nghệ sấy vi sóng đến sự biến đổi carotenoids trong Gấc	TS. Hoàng Hải Hà	57-88	
621	Nguyễn Thị	Dung	Phân lập và tuyển chọn các chủng <i>Tricoderma</i> có khả năng sinh enzyme beta glucanase cao	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	57-89	
622	Nguyễn Thị	Dung	Nghiên cứu nuôi sinh khối vi sinh vật để tăng hàm lượng protein cho gạo lứt đỏ	ThS. Lê Minh Nguyệt	57-90	
623	Phạm Văn	Dũng	Đánh giá đặc tính kháng nấm <i>Neofusicoccum parvum</i> của một số loại thực vật Việt Nam	ThS.Nguyễn Thị Thu Nga	57-91	
624	Đặng Thị Thu	Giang	Xác định đặc tính của enzyme β -endoxylanase từ một số chủng vi khuẩn <i>Bacillus subtilis</i>	TS. Nguyễn Hoàng Anh	57-92	
625	Nguyễn Thị	Hà	Ảnh hưởng của vật liệu bao gói đến chất lượng của nấm Sò trắng trong thời gian bảo quản	ThS.Nguyễn Thị Hạnh	57-93	
626	Nguyễn Thị	Hà	Nghiên cứu một số điều kiện nuôi cấy phù hợp đến khả năng sinh enzyme β -glucanase của vi khuẩn <i>Bacillus subtilis</i> và bước đầu ứng dụng trong quá trình xử lý bã nấm men bia	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	57-94	
627	Dương Thị	Hân	Phân tích chất lượng dinh dưỡng quả lòn bon trồng tại huyện Tiên Phước tỉnh Quảng Nam	TS. Nguyễn Hoàng Anh	57-95	
628	Nguyễn Thị	Hằng	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất sữa tươi bí đỏ	ThS. Vũ Quỳnh Hương	57-96	
629	Nguyễn Thị	Hằng	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất Koji vàng từ nấm mốc <i>Aspergillus Oryzae</i>	ThS. Lê Minh Nguyệt	57-97	
630	Lê Hồng	Hạnh	Ảnh hưởng của xử lý Chlorine kết hợp bao màng bằng một số loại màng phủ sinh học tới chất lượng và tuổi thọ quả táo đại (<i>Moringa Oleifera</i>)	TS.Hoàng Thị Minh Nguyệt	57-98	
631	Nguyễn Thị	Hạnh	Nghiên cứu ảnh hưởng của nồng độ gel Nano bạc đến chất lượng cam sành trong bảo quản	PGS.TS.Nguyễn Thị Bích Thủy, ThS.Nguyễn Trọng Thăng	57-99	
632	Vũ Thị Hồng	Hạnh	Thiết kế nhà máy và xây dựng hệ thống quản lý chất lượng HACCP cho nhà máy sản xuất bánh mỳ năng xuất 4 tấn/ngày	ThS. Phan Thị Phương Thảo KS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	57-100	
633	Đào Thị Thu	Hiền	Nghiên cứu sử dụng chế phẩm Gel-nano bạc S500 để bảo quản cam Vinh ở điều kiện thường	ThS.Nguyễn Thị Hạnh	57-101	
634	Hoàng Thị	Hiền	Tối ưu hóa phương pháp xử lý sau thu hoạch nhằm hạn chế sự phát triển bệnh của nhân Hương Chi trong quá trình bảo quản	TS. Trần Thị Định	57-102	
635	Phạm Thị Thu	Hiền	Ảnh hưởng của một số điều kiện bảo quản đến chất lượng ngô nguyên liệu tại Công ty cổ phần tập đoàn DABACO Việt Nam	ThS. Ngô Xuân Dũng	57-103	
636	Nguyễn Thị	Hòa	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng tới quá trình sản xuất rượu vang từ thanh long ruột trắng có bổ sung táo mèo. Trường hợp 4. Tỷ lệ thanh long:táo mèo = 8:2	TS. Trần Thị Định	57-104	
637	Lê Thị	Hoài	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất chế biến rượu từ quả dứa rượu dứa không bỏ bã	TS. Đinh Thị Hiền	57-105	
638	Nguyễn Thị	Hoài	Sơ bộ định tên nhóm của các hợp chất chủ đạo của thực vật có khả năng kháng vi khuẩn gây bệnh trong thực phẩm	TS. Lại Thị Ngọc Hà	57-106	
639	Nguyễn Thị	Hoài	Xác định một số thông số kỹ thuật phù hợp trong sản xuất trà túi lọc giàu chất chống oxy hóa từ lá Sacha inchi	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	57-107	
640	Nguyễn Huy	Hoàng	Bước đầu đánh giá khả năng bảo quản cá nục bằng dịch chiết bắp cải: ảnh hưởng của dịch chiết bắp cải đến tính chất lý hóa của cá nục trong quá trình bảo quản	ThS.Giang Trung Khoa	57-108	

641	Nguyễn Thị	Huế	Ảnh hưởng của một số điều kiện bảo quản đến chất lượng một số loại cám nguyên liệu tại công ty cổ phần tập đoàn DABACO Việt Nam	ThS. Ngô Xuân Dũng	57-109	
642	Trần Thị	Huế	Ảnh hưởng của nhiệt độ đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản nấm Sò trắng	ThS.Nguyễn Thị Hạnh	57-110	
643	Trịnh Thị	Hương	Xây dựng quy trình Chế biến trà ngũ cốc	TS. Trần Thị Lan Hương	57-111	
644	Nguyễn Thị	Hương	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng tới quá trình sản xuất rượu vang từ thanh long ruột trắng có bổ sung táo mèo. Trường hợp 5. Tỷ lệ thanh long:táo mèo = 7:3	TS. Trần Thị Định	57-112	
645	Nguyễn Thị Mai	Hương	Bước đầu đánh giá khả năng bảo quản cá nục bằng dịch chiết bắp cải:ảnh hưởng của dịch chiết bắp cải tới tính chất cảm quan,vì sinh của cá nục trong quá trình bảo quản.	ThS.Giang Trung Khoa	57-113	
646	Nguyễn Thị	Hương	Bước đầu nghiên cứu công nghệ chế biến bột chùm ngây	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy, TS.Nguyễn Mạnh Hiếu	57-114	
647	Lại Thị	Hương	Xây dựng quy trình sản xuất dầu biodiesel từ dầu thực vật phế thải	TS.Trần Thị Lan Hương TS.Trần Thị Nhung	57-115	
648	Quán Thị Lan	Hương	Đặc tính hóa pectin được chiết xuất từ vỏ quả thanh long nhờ dung môi axit citric	TS. Trần Thị Định	57-116	
649	Hoàng Thị	Hương	Bước đầu đánh giá khả năng bảo quản cá nục bằng hỗn hợp dịch chiết thực vật.	ThS.Giang Trung Khoa	57-117	
650	Khúc Thị	Hường	Tuyển chọn các chủng LAB phân lập được từ các sản phẩm thịt lên men truyền thống có khả năng kháng các vi sinh vật gây bệnh thực phẩm	ThS. Vũ Quỳnh Hương	57-118	
651	Nguyễn Đức	Huy	Tuyển chọn các chủng LAB phân lập được từ các sản phẩm rau quả lên men truyền thống có khả năng kháng các vi sinh vật gây bệnh thực phẩm	ThS. Vũ Quỳnh Hương	57-119	
652	Phạm Thị Thanh	Huyền	Ảnh hưởng của xử lý hóa chất trong sơ chế đến chất lượng khoai tây bảo quản lạnh đông	TS.Hoàng Thị Minh Nguyệt	57-120	
653	Đỗ Thị	Huyền	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng tới quá trình sản xuất rượu vang từ thanh long ruột đỏ có bổ sung táo mèo. Trường hợp 1. Tỷ lệ thanh long:táo mèo = 9:1	TS. Trần Thị Định	57-121	
654	Nguyễn Đăng	Huỳnh	Khảo sát ảnh hưởng của nguyên liệu tới chất lượng bánh men trong sản xuất rượu truyền thống	TS. Đinh Thị Hiền	57-122	
655	Nguyễn Thị Ngọc	Khánh	Ảnh hưởng của nhiệt độ và tỉ lệ nước/ rượu đến chất lượng và thời gian bảo quản rượu sau thu hoạch	TS. Trần Thị Lan Hương	57-123	
656	Mai Thị	Khuyên	Nghiên cứu ứng dụng chế phẩm enzym pectinase trong quá trình sản xuất bột chanh dây hòa tan	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	57-124	
657	Trịnh Thị	Lâm	Ảnh hưởng của nồng độ chế phẩm tạo màng Gel-Nano bạc-S500 đến chất lượng nhãn Hương Chi trong quá trình bảo quản	PGS.TS.Nguyễn Thị Bích Thủy	57-125	
658	Vũ Thị	Lan	Ảnh hưởng của một số thông số công nghệ sấy vi sóng đến sự biến đổi carotenoids trong carot	TS. Hoàng Hải Hà	57-126	
659	Nguyễn Thùy	Lan	Nghiên cứu xác định hàm lượng và thành phần dầu hạt và tinh dầu lá tía tô ở các vùng trồng khác nhau	TS.Bùi Quang Thuật, ThS.Nguyễn Thị Hoàng Lan.	57-127	
660	Vũ Văn	Lân	Ảnh hưởng của xử lý nước nóng đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản quả cam Sành Hàm Yên sau thu hoạch	TS.Vũ Thị Kim Oanh	57-128	
661	Cao Thị Phương	Liên	Xây dựng quy trình chiết chất màu từ lá cẩm đỏ và khả năng ứng dụng trong CB TP	TS.Trần Thị Lan Hương	57-129	
662	Lê Thị	Liễu	Định tên một số thành phần dược chất nhóm saponins trong lá cây thuốc thất diệp nhất chi hoa tại Cao Bằng	TS. Hoàng Hải Hà	57-130	
663	Nguyễn Thùy	Linh	Bước đầu đánh giá khả năng bảo quản cá nục bằng dịch chiết bèo tây:ảnh hưởng của dịch chiết bèo tây đến tính chất cảm quan,vì sinh của cá nục trong quá trình bảo quản.	ThS.Giang Trung Khoa	57-131	
664	Ngô Thùy	Linh	Tuyển chọn các chủng vi sinh vật có khả năng sinh enzyme khử độc tố Aflatoxin	ThS.Nguyễn Trọng Thăng	57-132	
665	Đặng Thị Thùy	Linh	Xây dựng phương pháp nghiên cứu phát hiện các chủng Staphylococci sinh độc tố tụ cầu bằng PCR	ThS.Nguyễn Thị Hoàng Lan; PGS.TS. Lê Thị Hồng Hảo	57-133	
666	Nguyễn Thị	Linh	Nghiên cứu nuôi sinh khối vi sinh vật để tăng hàm lượng protein cho sản lát	ThS. Lê Minh Nguyệt	57-134	
667	Hoàng Hà	Loan	Bước đầu nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến quá trình trích ly dầu từ hạt thanh long	TS. Trần Thị Định	57-135	
668	Trần Thị Thanh	Loan	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng tới quá trình sản xuất rượu vang từ thanh long ruột trắng có bổ sung táo mèo. Trường hợp 3. Tỷ lệ thanh long:táo mèo = 9:1	TS. Trần Thị Định	57-136	

669	Nguyễn Thị	Lưu	Ảnh hưởng của các biện pháp xử lý bề mặt đến chất lượng cải bắp sau thu hoạch	TS.Vũ Thị Kim Oanh	57-137	
670	Phạm Thị	Luyến	Tối ưu hóa phương pháp xử lý sau thu hoạch nhằm duy trì một số chỉ tiêu chất lượng trong quá trình bảo quản nhân Hương Chi	TS. Trần Thị Định	57-138	
671	Nguyễn Thị	Ly	Tuyển chọn vi khuẩn lactic có hoạt tính probiotic, bước đầu ứng dụng vào sản xuất nước ôi probiotic	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	57-139	
672	Nguyễn Phương	Mai	Ảnh hưởng của nguyên liệu và thời gian bảo quản tới chất lượng cảm quan của Macarons	ThS. Vũ Quỳnh Hương	57-140	
673	Dương Thị	Mai	Nghiên cứu quy trình xác định hàm lượng gama-aminobutyric acid trong thực phẩm chức năng bằng kỹ thuật sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	ThS.Nguyễn Thị Hoàng Lan; PGS.TS. Lê Thị Hồng Hảo	57-141	
674	Nguyễn Văn	Minh	Bước đầu đánh giá khả năng bảo quản cá nục bằng dịch chiết bèo tây:ảnh hưởng của dịch chiết bèo tây đến tính chất lý hóa của cá nục trong quá trình bảo quản.	ThS.Giang Trung Khoa	57-142	
675	Đặng Bình	Minh	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế phẩm gel nano bạc S500 kết hợp xử lý trước bảo quản đến chất lượng quả cam Vinh	PGS.TS.Nguyễn Thị Bích Thủy	57-143	
676	Nguyễn Thị	Minh	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất sữa chua bí đỏ	ThS. Vũ Quỳnh Hương	57-144	
677	Trịnh Thị	Nga	Tuyển chọn vi khuẩn lactic có hoạt tính probiotic, bước đầu ứng dụng vào sản xuất nước ép cam probiotic	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	57-145	
678	Hứa Thị Quỳnh	Nga	Phân tích và đánh giá các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sữa tươi nguyên liệu ở một số nông hộ tại Vân Hòa, Ba Vì, Hà Nội	ThS. Phan Thị Phương Thảo	57-146	
679	Đinh Thị Kim	Ngân	Ảnh hưởng của nồng độ Chitosan trong dung dịch tạo màng phủ đến chất lượng quả cam Vinh	ThS.Nguyễn Thị Hạnh	57-147	
680	Nguyễn Xuân	Nghị	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quá trình lên men tạo hương váng sữa	ThS. Ngô Xuân Dũng	57-148	
681	Lương Thị Bích	Ngọc	Định tên một số thành phần dược chất nhóm saponins trong củ cây thuốc thất diệp nhất chi hoa tại Cao Bằng	TS. Hoàng Hải Hà	57-149	
682	Tiêu Văn	Nguyễn	Nghiên cứu bảo quản quả cam Sành Hàm yên sau thu hoạch bằng màng BQE-15	TS.Vũ Thị Kim Oanh	57-150	
683	Nguyễn Thị	Nguyệt	Nghiên cứu chế biến mỳ tươi có sử dụng bột gạo thay thế	ThS. Phan Thị Phương Thảo	57-151	
684	Trương Thị	Nhinh	Nghiên cứu quy trình công nghệ bảo quản táo mèo tươi	PGS.TS Ngô Xuân Mạnh,	57-152	
685	Trịnh Thị	Nhớ	Tuyển chọn vi khuẩn lactic có một số hoạt tính sinh học để xử lý rom rạ làm thức ăn chăn nuôi bò	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	57-153	
686	Trịnh Thị	Oanh	Phân lập và tuyển chọn chủng vi khuẩn <i>Bacillus subtilis</i> từ dạ cỏ bò sinh enzyme endoxylanase cao	TS. Nguyễn Hoàng Anh	57-154	
687	Đặng Thị	Phương	Đánh giá đặc tính kháng nấm <i>Daportia phaseolorum</i> của một số loại thực vật Việt Nam	ThS.Nguyễn Thị Thu Nga	57-155	
688	Thiều Thị	Phương	Đánh giá đặc tính kháng nấm <i>Collectotrichum</i> sp. của một số loại thực vật Việt Nam	ThS.Nguyễn Thị Thu Nga	57-156	
689	Nguyễn Thị	Phương	Chiết xuất và xác định đặc tính, chức năng của chất xơ từ cám gạo và một số loại phụ phẩm khác từ đầu thực vật ép lạnh	TS. Nguyễn Hoàng Anh	57-157	
690	Đỗ Thị	Phương	Lựa chọn phương pháp tinh sạch và tối ưu hóa điều kiện phản ứng của enzyme khử độc tố Aflatoxin từ <i>Aspergillus flavus</i> DA4	ThS.Nguyễn Trọng Thắng	57-158	
691	Nguyễn Thị	Phương	Ảnh hưởng của nhiệt độ bảo quản đến chất lượng và tuổi thọ củ tỏi sau thu hoạch	TS.Vũ Thị Kim Oanh	57-159	
692	Nguyễn Thị thu	Phương	Xây dựng quy trình tách chiết chất màu từ màng đỏ hạt Gấc và khả năng sử dụng trong CB TP	TS.Trần Thị Lan Hương, TS. Trần Thị Nhung	57-160	
693	Nguyễn Thị	Phương	Đánh giá chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm của một số sản phẩm rau ăn lá vụ đông xuân thuộc hệ thống siêu thị Hapro	ThS. Ngô Xuân Dũng	57-161	
694	Phương Thị	Phượng	Bước đầu xác định ảnh hưởng của điều kiện trích ly đến một số đặc tính của dịch chiết cải bắp (Brasica Oleracea)	ThS.Giang Trung Khoa	57-162	
695	Vũ Thị	Phượng	Nghiên cứu tạo chế phẩm các chủng vi khuẩn lactic có hoạt tính probiotic từ chất chứa trong ruột gà công nghiệp để bổ sung vào thức ăn chăn nuôi gà	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	57-163	
696	Lê Hồng	Quang	Phân tích và đánh giá các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sữa tươi nguyên liệu ở một số trang trại tại Vân Hòa, Ba Vì, Hà Nội	ThS. Phan Thị Phương Thảo	57-164	

697	Trần Thị	Quế	Xác định khả năng ức chế nấm mốc sinh độc tố aflatoxin từ vi khuẩn <i>Bacillus subtilis</i> phân lập được từ các sản phẩm lên men truyền thống của Việt Nam	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	57-165	
698	Nguyễn Thị	Quyên	Ảnh hưởng của điều kiện bảo quản đến chất lượng và thời gian bảo quản của cải trắng Hàn Quốc trồng tại Đồng Văn - Hà Giang	ThS. Ngô Xuân Dũng	57-166	
699	Hoàng Thị Như	Quỳnh	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất sữa tươi mè đen	ThS. Vũ Quỳnh Hương	57-167	
700	Trần Thanh	Son	Nghiên cứu khả năng ức chế của tinh dầu quế đến nấm mốc <i>Aspergillus flavus</i> gây bệnh trên lạc	PGS.TS.Nguyễn Thị Bích Thủy	57-168	
701	Trương Thị	Tâm	Nghiên cứu ứng dụng một số chủng vi khuẩn lactic có tiềm năng probiotic bổ sung vào thức ăn chăn nuôi gà Hồ	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	57-169	
702	Nguyễn Lê Thiện	Tâm	Xây dựng quy trình chiết chất màu từ hạt dành dành và ứng dụng trong CB bánh phu thê	TS.Trần Thị Lan Hương	57-170	
703	Trần Thị	Thắm	Xây dựng qui trình Chế biến nước uống từ diêm mạch	TS.Trần Thị Lan Hương	57-171	
704	Nguyễn Thị	Thanh	Xây dựng quy trình sản xuất bột gạo mầm từ giống Nếp cái hoa vàng	TS. Hoàng Hải Hà	57-172	
705	Vũ Thị	Thảo	Phát triển đồ uống không cồn từ quả sim-nước quả sim trong	TS. Lại Thị Ngọc Hà	57-173	
706	Nguyễn Thị	Thơi	Phân lập và tuyển chọn chủng vi khuẩn <i>Bacillus subtilis</i> từ dạ cỏ bò sinh enzyme β -glucanase cao	TS. Nguyễn Hoàng Anh, KS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	57-174	
707	Phạm Thị	Thơm	Ảnh hưởng của một số biện pháp xử lý hóa học kết hợp phủ màng Carrageenan đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản quả táo đại (<i>Moringa Oleifera</i>)	TS.Hoàng Thị Minh Nguyệt	57-175	
708	Nguyễn thị	Thu	Nghiên cứu chất lượng cảm quan của bột dinh dưỡng diêm mạch	TS.Trần Thị Lan Hương, TS. Nguyễn Huy Bảo	57-176	
709	Nguyễn Thị	Thụ	Đặc tính hóa pectin được chiết xuất từ vỏ quả thanh long nhờ dung môi axit nitric	TS. Trần Thị Định	57-177	
710	Nguyễn Thị	Thuận	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng tới quá trình sản xuất rượu vang từ thanh long ruột đỏ có bổ sung táo mèo. Trường hợp 2. Tỷ lệ thanh long:táo mèo = 8:2	TS. Trần Thị Định	57-178	
711	Hoàng Thị	Thương	Sơ bộ xác định hợp chất đóng vai trò chính trong kháng vi sinh vật gây hư hỏng tôm ở một số thực vật	TS. Lại Thị Ngọc Hà	57-179	
712	Bùi Thị	Thúy	Xác định đặc tính của enzyme β -glucanase từ một số chủng vi khuẩn <i>Bacillus subtilis</i>	TS. Nguyễn Hoàng Anh	57-180	
713	Trương Thị	Thủy	Ảnh hưởng của độ già thu hái đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản súp lơ xanh	TS.Vũ Thị Kim Oanh	57-181	
714	Nguyễn Thị	Thủy	Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ và bao gói đến chất lượng và thời gian bảo quản củ cải trắng	TS.Vũ Thị Kim Oanh	57-182	
715	Phan Thị	Tiên	Nghiên cứu ảnh hưởng của giống đậu tương đến tính chất vật lý và hóa học của Tao-Chiao - sản phẩm đậu tương lên men của Thái Lan	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	57-183	
716	Trần Thị	Tĩnh	Ảnh hưởng của một số biện pháp xử lý hóa học kết hợp phủ màng Chitosan đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản quả táo đại (<i>Moringa Oleifera</i>)	TS.Hoàng Thị Minh Nguyệt	57-184	
717	Nguyễn Thị	Tĩnh	Ảnh hưởng của điều kiện ră đông đến chất lượng quả vải thiều sau bảo quản bằng công nghệ CAS	PGS.TS.Nguyễn Thị Bích Thủy	57-185	
718	Phan Thanh	Toàn	Nghiên cứu ức chế này mầm khoai tây bằng tinh dầu thực vật	PGS.TS Ngô Xuân Mạnh ThS.Nguyễn Mạnh Hiểu	57-186	
719	Nguyễn Văn	Toàn	Xây dựng quy trình chiết chất màu từ lá riềng và ứng dụng trong sản xuất bánh cốm	TS.Trần Thị Lan Hương	57-187	
720	Đặng Thị	Trang	Đánh giá khả năng kháng vi sinh vật gây bệnh trong thực phẩm của một số thực vật Việt Nam	TS. Lại Thị Ngọc Hà	57-188	
721	Đỗ Thị Huyền	Trang	Ảnh hưởng của biện pháp tiền xử lý kết hợp với công nghệ CAS đến chất lượng quả vải thiều sau bảo quản	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	57-189	
722	Nguyễn Thị Hà	Trang	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế phẩm gel nano bạc S500 kết hợp xử lý trước bảo quản đến chất lượng quả cam Sành	PGS.TS.Nguyễn Thị Bích Thủy, ThS.Nguyễn Trọng Thắng	57-190	
723	Trương Sơn	Tùng	Nghiên cứu phương pháp tiền xử lý nấm men bia thái phục vụ cho sản xuất chiết xuất nấm men	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	57-191	
724	Nguyễn Thị	Tươi	Xác định hàm lượng glutathione trong thực phẩm chức năng bằng phương pháp Sắc ký lỏng hiệu năng cao HPLC	ThS.Nguyễn Thị Hoàng Lan; PGS.TS. Lê Thị Hồng Hảo	57-192	

725	Đoàn Thị	Tuyên	Phát triển đồ uống có cồn từ quả sim	TS. Lại Thị Ngọc Hà	57-193	
726	Trần Thị Thu	Vân	Xây dựng công thức sản xuất bột dinh dưỡng từ diêm mạch giàu canxi	TS.Trần Thị Lan Hương	57-194	
727	Đỗ Thị	Vân	Phân lập và đánh giá khả năng sinh độc tố tụ cầu của chủng Staphylococcus aureus bằng kỹ thuật ELISA	ThS.Nguyễn Thị Hoàng Lan; PGS.TS. Lê Thị Hồng Hào	57-195	
728	Nguyễn Thị	Vân	Nghiên cứu chế biến mỳ tươi có sử dụng bột đậu xanh thay thế	ThS. Phan Thị Phương Thảo	57-196	
729	Ngô Đăng	Vũ	Ảnh hưởng của hoocm hợp sáp (sáp ong và sáp cọ) và natri hypoclorit đến chất lượng sau thu hoạch của	PGS.TS Ngô Xuân Mạnh TS.Lê Hải Hà	57-197	
730	Cao Thị	Xuân	Nghiên cứu công nghệ sản xuất rau sấy khô giàu vitamin C	PGS.TS.Nguyễn Thị Bích Thủy, TS.Nguyễn Mạnh Hiếu	57-198	
731	Vũ Trường	Xuân	Đánh giá chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm của một số sản phẩm rau ăn lá vụ đông xuân tại hợp tác xã rau an toàn Đạo Đức	ThS. Ngô Xuân Dũng	57-199	
732	Phạm Thị	Xuyến	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất Malt từ gạo nếp cẩm (Philydrum lanuginosum Banks)	TS. Trần Thị Định KS. Nguyễn Thị Quyên	57-200	
733	Đoàn Thị Linh	Yến	Nghiên cứu quá trình chưng cất tinh dầu từ hạt tiêu đen	ThS. Phan Thị Phương Thảo	57-201	
1	Nguyễn Thị Lan	Anh	Nghiên cứu hoàn thiện chất lượng rượu vang bán ngọt chế biến từ thanh long ruột trắng có bổ sung táo mèo.	TS. Trần Thị Định	58-1	
2	Nguyễn Thị Lan	Anh	Nghiên cứu ảnh hưởng của giống đậu tương đến chất lượng đậu phụ	TS.Trần Thị Thu Hằng	58-2	
3	Đoàn Thị Kim	Anh	Khảo sát và lựa chọn nguyên liệu cho quá trình sản xuất bia gừng	TS.Đinh Thị Hiền, Đặng Thị Hồng Ánh	58-3	
4	Nguyễn Thị Ngọc	Anh	Xác định thành phần hóa học và hàm lượng một số hợp chất có hoạt tính sinh học của củ sắn dây ở một số vùng nguyên liệu	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	58-4	
5	Nguyễn Thị Hồng	Anh	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ gia nhiệt tới sự biến đổi thành phần một số hoạt chất của chân đế đồng trùng hạ thảo	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy; Phí Quyết Tiến	58-5	
6	Trần Thị Ngọc	Ánh	Ảnh hưởng của 1-MCP và điện tích đục lỗ của bao gói đến sự biến đổi một số chỉ tiêu chất lượng của quả thanh long ruột đỏ trong quá trình bảo quản	TS. Trần Thị Định	58-6	
7	Nguyễn Thị Ngọc	Ánh	Ảnh hưởng của nhiệt độ bảo quản đến diễn biến phát triển bệnh sau thu hoạch của quả thanh long ruột trắng.	TS. Trần Thị Định	58-7	
8	Hoàng Ngọc	Ánh	Ảnh hưởng của 1-MCP và điện tích đục lỗ của bao gói đến sự biến đổi một số chỉ tiêu chất lượng của quả thanh long ruột trắng trong quá trình bảo quản	TS. Trần Thị Định	58-8	
9	Phạm Thị	Bích	Tối ưu hóa một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến hàm lượng lycopene trong quá trình sấy bã cà chua	Ths.Nguyễn Thị Hoàng Lan và Nguyễn Tiến Khương	58-9	
10	Lê Thị	Bính	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ xử lý acid kết hợp với lưu huỳnh đến chất lượng bảo quản nhãn lạnh	PGS.TS.Nguyễn Thị Bích Thủy	58-10	
11	Lưu Mạnh	Chiến	Nghiên cứu điều kiện thu hồi và tạo chế phẩm Nattokinase từ <i>Bacillus subtilis</i> natto 5	TS. Hồ Tuyên TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	58-11	
12	Đinh Thị	Chinh	Ảnh hưởng của nồng độ gel lô hội trong dung dịch tạo màng phủ đến chất lượng quả dưa lê Ngân Huy trồng tại xã Đông Xuân - Sóc Sơn - Hà Nội	Ths.Nguyễn Thị Hạnh, Nguyễn Thị Thu Nga	58-12	
13	Vũ Thị	Điệp	Nghiên cứu ảnh hưởng của nước hoạt tính đến chất lượng hạt đậu tương nảy mầm	TS.Trần Thị Nhung	58-13	
14	Nguyễn Thị	Diệu	Nghiên cứu quy trình chế biến bột trộn sẵn làm vỏ bánh Mochi có sử dụng bột sắn dây thay thế	ThS. Phan Thị Phương Thảo	58-14	
15	Kim Thị	Diệu	Xây dựng quy trình tinh sạch và đánh giá khả năng kháng khuẩn gây bệnh hoại tử gan tụy cấp trên tôm của <i>Piceatanol</i> từ hạt sim bằng phương pháp sắc ký lỏng điều chế	TS. Hoàng Hải Hà; TS. Trần Thị Lan Hương	58-15	
16	Nguyễn Thị Thùy	Dung	Nghiên cứu quy trình sản xuất trà túi lọc từ sắn dây	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	58-16	
17	Nguyễn Thị Thanh	Duyên	Ảnh hưởng của nhiệt độ và bao gói đến chất lượng và tuổi thọ của rau cải ngọt trong quá trình bảo quản	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt; TS. Vũ Thị Kim Oanh	58-17	
18	Nguyễn Thị	Giang	Nghiên cứu ảnh hưởng của nồng độ gel nano bạc tạo màng phủ đến chất lượng quả chanh trong bảo quản lạnh	PGS.TS.Nguyễn Thị Bích Thủy	58-18	
19	Nguyễn Thị Thu	Hà	Ảnh hưởng của 1-MCP và điện tích đục lỗ của bao gói đến sự biến đổi một số chỉ tiêu sinh lý và sinh hóa của quả thanh long ruột đỏ trong quá trình bảo quản	TS. Trần Thị Định	58-19	

20	Nguyễn Thị	Hà	Nghiên cứu hoàn thiện chất lượng rượu vang bán ngọt chế biến từ thanh long ruột đỏ có bổ sung táo mèo.	TS. Trần Thị Định	58-20	
21	Nguyễn Thị	Hà	Ứng dụng enzyme trong tách chiết piceatannol từ hạt sim	TS. Lại Thị Ngọc Hà	58-21	
22	Trịnh Thị	Hà	Tuyển chọn và định danh một số chủng vi khuẩn <i>Bacillus Subtilis</i> có khả năng sinh enzyme B-glucanase cao	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	58-22	
23	Nguyễn Thị	Hà	Xây dựng quy trình sản xuất mứt gừng nhuyễn	Ths.Nguyễn Huy Bảo	58-23	
24	Lê Thị	Hà	Đánh giá thực trạng nhiễm <i>Coliforms</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> trong nước uống đóng chai và đóng bình tại một số tỉnh miền Bắc	PGS.TS.Lê Thị Hồng Hào & ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	58-24	
25	Trần Thị	Hà	Xây dựng quy trình tách chiết và tinh sạch <i>Phyllanthin</i> từ cây diệp hạ châu đắng bằng sắc ký lỏng điều chế	TS. Hoàng Hải Hà	58-25	
26	Giang Thị Thu	Hà	Tuyển chọn chủng <i>Bacillus</i> sinh peptide kháng khuẩn, bước đầu xác định một số đặc tính của peptide	TS. Nguyễn Hoàng Anh	58-26	
27	Đỗ Thu	Hằng	Xác định độ già thu hái và so sánh hiệu quả của việc xử lý các chế phẩm diệt khuẩn đến chất lượng và tuổi thọ của quả na sau thu hoạch	TS.Hoàng Thị Minh Nguyệt	58-27	
28	Phạm Thị Thu	Hằng	Đánh giá thành phần và hàm lượng một số hợp chất có hoạt tính sinh học trong hoa trà hoa vàng (<i>Camellia chrysantha</i>) tại huyện Hoàn Bô tỉnh Quảng Ninh.	TS. Hoàng Hải Hà	58-28	
29	Lê Thị	Hằng	Ảnh hưởng của độ chín đến một số chỉ tiêu hóa lý, hàm lượng polyphenol và khả năng kháng oxi hóa của vỏ, thịt và hạt chuối hột	TS. Lại Thị Ngọc Hà	58-29	
30	Trần Thị	Hạnh	Ảnh hưởng của việc xử lý các chế phẩm diệt khuẩn sau thu hoạch đến chất lượng và tuổi thọ của quả chuối ngự Đại Hoàng	TS.Hoàng Thị Minh Nguyệt	58-30	
31	Lâm Thanh	Hào	Phân lập, sàng lọc và nghiên cứu đặc tính các chủng <i>Aspergillus oryzae</i> có khả năng sinh enzyme lactase	TS. Nguyễn Thị Thanh Thùy	58-31	
32	Trần Thị	Hiên	Tối ưu hóa quy trình chiết chất màu từ hạt dành dành và ứng dụng tạo màu vàng cho xôi	TS.Trần Thị Lan Hương	58-32	
33	Vũ Thị	Hiền	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sữa tươi tại Công ty giống gia súc Hà Nội	TS.Nguyễn Đức Doan	58-33	
34	Nguyễn Thị	Hiền	Bước đầu phát triển sản phẩm trà túi lọc “ mang hương vị chè tươi”	Ths.Giang Trung Khoa	58-34	
35	Vũ Thị	Hiền	Tuyển chọn vi khuẩn <i>Bacillus</i> có khả năng sinh enzyme beta-galactosidase, bước đầu xác định một số đặc tính của enzyme	TS. Nguyễn Hoàng Anh	58-35	
36	Đào Thị	Hiền	Phân lập, tuyển chọn vi khuẩn <i>Lactic</i> có khả năng sinh enzyme protease, bước đầu xác định một số đặc tính của enzyme	TS. Nguyễn Hoàng Anh	58-36	
37	Dương Thị Thu	Hiền	Nghiên cứu đặc điểm sinh học của các chủng vi khuẩn tía quang hợp có khả năng sinh tổng hợp acid béo không no (omega 6, 7, 9) sử dụng trong sản xuất thực phẩm chức năng	TS. Hoàng Thị Yến, TS. Lại Thị Ngọc Hà	58-37	
38	Nguyễn Thị	Hiền	Tối ưu hóa một số thông số công nghệ ảnh hưởng tới quá trình trích ly Lycopene từ bã cà chua	Ths.Nguyễn Thị Hoàng Lan	58-38	
39	Trần Thị	Hiếu	Nghiên cứu ảnh hưởng của nồng độ muối canxi đến chất lượng đậu phụ	TS.Trần Thị Thu Hằng	58-39	
40	Vũ Thị	Hòa	Ảnh hưởng của chế độ xử lý CaCl ₂ trước khi làm đông lạnh đến chất lượng xoài bảo quản bằng công nghệ CAS	PGS.TS.Nguyễn Thị Bích Thủy, Nguyễn Mạnh Hiếu	58-40	
41	Cao Thị	Hoan	Ảnh hưởng của Tween 80 trong dung dịch tạo màng phủ từ gel lô hội đến chất lượng quả dưa lê Ngân Huy trồng tại xã Đông Xuân - Sóc Sơn - Hà Nội	Ths.Nguyễn Thị Hạnh	58-41	
42	Nguyễn Thị	Hoan	Ảnh hưởng của công nghệ đóng gói chân không và bơm khí Nito đến chất lượng bảo quản và tuổi thọ sản phẩm sữa bột Nutricare Cerna	ThS. Ngô Xuân Dũng	58-42	
43	Lê Thị	Hồng	Nghiên cứu xác định chế độ công nghệ rửa đông quả xoài sau khi bảo quản bằng công nghệ CAS	PGS.TS.Nguyễn Thị Bích Thủy, Nguyễn Mạnh Hiếu	58-43	
44	Lê Thị	Huệ	Phân lập, tuyển chọn và xác định hoạt tính của enzyme protease từ nấm mốc <i>Aspergillus oryzae</i>	TS. Nguyễn Thị Thanh Thùy	58-44	
45	Nguyễn Thị Lan	Hương	Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ thanh trùng và tác nhân đông tụ và CaCl ₂ đến chất lượng pho mát tươi	TS. Nguyễn Đức Doan	58-45	
46	Trần Thị	Hương	Ảnh hưởng của vật liệu bao gói đến chất lượng quả na trong thời gian bảo quản	TS.Hoàng Thị Minh Nguyệt	58-46	
47	Bùi Thị	Hương	Nghiên cứu công thức phối trộn chitosan-gelatin tạo màng sinh học hiệu quả cao bảo quản dưa lê	TS. Vũ Thị Kim Oanh	58-47	

48	Nguyễn Thị Mai	Hương	Đánh giá thành phần và hàm lượng một số hợp chất có hoạt tính sinh học trong lá cây trà hoa vàng (<i>Camellia chrysantha</i>) tại tỉnh Quảng Ninh.	TS. Hoàng Hải Hà	58-48	
49	Trịnh Ngọc	Huy	Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn lactic có khả năng sinh enzyme lactase, bước đầu xác định một số đặc tính của enzyme	TS. Nguyễn Hoàng Anh	58-49	
50	Nguyễn Thị	Huyền	Nghiên cứu ảnh hưởng của nguyên liệu đến chất lượng của rượu truyền thống	TS.Đinh Thị Hiền	58-50	
51	Nguyễn Thị	Huyền	Hoạt tính kháng nấm <i>Phytophthora</i> sp. của tinh dầu nghệ và ứng dụng trong bảo quản quả nhãn	Ths.Nguyễn Trọng Thắng	58-51	
52	Vũ Thị Giang	Lam	Nghiên cứu một số thông số ảnh hưởng đến quá trình chế biến mứt đông từ thanh long ruột trắng có bổ sung đu đủ và chanh leo	TS. Trần Thị Định	58-52	
53	Lại Kim	Liên	Bước đầu nghiên cứu quy trình sản xuất nước mắm công nghiệp: ảnh hưởng của chế độ thanh trùng đến chất lượng sản phẩm và độ ổn định chất lượng nước mắm trong quá trình tàng trữ	Ths.Giang Trung Khoa	58-53	
54	Chu Thị Mai	Liên	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất sinh khối vi khuẩn tía quang hợp có khả năng sinh tổng hợp acid béo không no (omega 6,7,9) sử dụng làm nguyên liệu trong sản xuất thực phẩm chức năng	TS. Hoàng Thị Yến, TS. Lại Thị Ngọc Hà	58-54	
55	Trịnh Thị	Linh	Xây dựng quy trình tinh sạch và đánh giá khả năng kháng khuẩn gây bệnh hoại tử gan tụy cấp trên tôm của <i>Resveratrol</i> từ hạt sim bằng phương pháp sắc ký lỏng điều chế	TS. Hoàng Hải Hà	58-55	
56	Nguyễn Thị	Linh	Nghiên cứu quy trình sản xuất bột trộn sẵn làm vỏ bánh xu xê (phu thê) có bổ sung bột sắn dây	ThS. Phan Thị Phương Thảo	58-56	
57	Trịnh Văn	Linh	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất mứt nha đam đông	Ths.Nguyễn Huy Bảo	58-57	
58	Trần Diệu	Linh	Hoàn thiện quy trình chế biến nước uống từ hạt diêm mạch	TS.Trần Thị Lan Hương	58-58	
59	Trịnh Thị	Linh	Ảnh hưởng của độ chín thu hái tới chất lượng và thời gian bảo quản quả vải thiều trồng tại huyện Lục Ngạn, Bắc Giang	TS. Vũ Thị Kim Oanh	58-59	
60	Bùi Thị	Loan	Ảnh hưởng của ethylene ngoại sinh đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản rau Mùi	TS. Vũ Thị Kim Oanh; TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	58-60	
61	Bùi Thị	Mai	Nghiên cứu một số thông số ảnh hưởng đến quá trình chế biến mứt đông từ thanh long ruột đỏ có bổ sung táo và chanh leo	TS. Trần Thị Định	58-61	
62	Lê Thị Thanh	Mai	Bước đầu xây dựng quy trình sản xuất “chè” lá vối túi lọc	Ths.Giang Trung Khoa	58-62	
63	Đoàn Thị	Mai	Xây dựng quy trình chế biến và công thức sữa bột dinh dưỡng từ mầm đậu nành	TS.Trần Thị Nhung	58-63	
64	Tạ Quang	Mạnh	Đặc tính kháng nấm <i>Diaporthe phaseolorum</i> và <i>Lasiodiplodia theobromae</i> của phenolic chiết xuất từ lá vối	Ths.Nguyễn Thị Thu Nga	58-64	
65	Nguyễn Thị	Minh	Nghiên cứu quy trình sản xuất trà tam giác mạch	ThS. Ngô Xuân Dũng	58-65	
66	Trương Thị Xuân	Mơ	Nghiên cứu ứng dụng chế phẩm enzyme pectinase trong sản xuất nước quả táo mèo	TS.Đinh Thị Hiền, Đặng Thị Hồng Ánh	58-66	
67	Nguyễn Thị	Ngân	Bước đầu nghiên cứu sử dụng cao protein trong sản xuất nước mắm công nghiệp: ảnh hưởng của chế độ nấu và tỷ lệ giữa các nguyên liệu chính tới chất lượng sản phẩm	Ths.Giang Trung Khoa	58-67	
68	Nguyễn THị	Nhâm	Hoàn thiện quy trình chế biến bột dinh dưỡng diêm mạch	TS.Trần Thị Lan Hương	58-68	
69	Trần Thị	Nhật	Ảnh hưởng của vật liệu bao gói đến chất lượng của chuối ngự Đại Hoàng trong thời gian bảo quản	TS.Hoàng Thị Minh Nguyệt	58-69	
70	Trịnh Quỳnh	Như	Ảnh hưởng của nhiệt độ và bao gói đến chất lượng bảo quản lá vối tươi	ThS. Ngô Xuân Dũng	58-70	
71	Phạm Thị Hồng	Nhung	Đặc tính kháng nấm <i>Diaporthe phaseolorum</i> và <i>Lasiodiplodia theobromae</i> của phenolic chiết xuất từ lá trâu không	Ths.Nguyễn Thị Thu Nga	58-71	
72	Nguyễn Thị Thùy	Nhung	Đánh giá thực trạng an toàn thực phẩm tại các cơ sở cung cấp thức ăn sẵn trên địa bàn Hà Nội và Bắc Ninh.	ThS. Phan Thị Phương Thảo	58-72	
73	Bùi Thị	Oanh	Ảnh hưởng của xử lý chất chống nâu hóa sau thu hoạch đến chất lượng và tuổi thọ của quả đào Pháp bảo quản lạnh	TS. Vũ Thị Kim Oanh	58-73	
74	Tạ Thị	Oanh	Khảo sát khả năng bảo quản tôm thẻ chân trắng trong điều kiện lạnh bằng chất chiết thực vật	TS. Lại Thị Ngọc Hà	58-74	
75	Phùng Thị Thu	Phương	Hoạt tính kháng nấm <i>Colletotrichum gloeosporioides</i> của tinh dầu nghệ và ứng dụng trong bảo quản quả na	Ths.Nguyễn Trọng Thắng	58-75	

76	Nguyễn Thị	Phượng	Ảnh hưởng của nhiệt độ và bao gói đến chất lượng bảo quản quả quất xanh	ThS. Ngô Xuân Dũng	58-76	
77	Nguyễn Thị	Quỳnh	Ảnh hưởng của nhiệt độ và bao gói đến tuổi thọ và chất lượng quả chanh	TS. Vũ Thị Kim Oanh	58-77	
78	Nguyễn Thị Thu	Sang	Bước đầu phát triển sản phẩm mĂNG ĂN LIỀN	TS.Trần Thị Lan Hương	58-78	
79	Nguyễn Thị Hồng	Thắm	Ảnh hưởng của 1-MCP và diện tích đục lỗ của bao gói đến sự biến đổi một số chỉ tiêu sinh lý và sinh hóa của quả thanh long ruột trắng trong quá trình bảo quản	TS. Trần Thị Định	58-79	
80	Vũ Quyết	Thắng	Ảnh hưởng của nhiệt độ bảo quản đến sự biến đổi một số chỉ tiêu chất lượng của quả thanh long ruột trắng.	TS. Trần Thị Định	58-80	
81	Nguyễn Thị	Thảo	Ảnh hưởng của chế độ xử lý và vật liệu bao gói đến chất lượng của quả nhãn trong quá trình bảo quản lạnh	PGS.TS.Nguyễn Thị Bích Thủy	58-81	
82	Lê Thị	Thảo	Ảnh hưởng của màng Chitosan đến chất lượng và tuổi thọ quả Chanh trong quá trình bảo quản	TS. Vũ Thị Kim Oanh	58-82	
83	Nguyễn Thị	Thư	Ảnh hưởng của CMC trong dung dịch tạo màng phủ từ gel lô hội đến chất lượng quả dưa lê Ngân Huy trồng tại xã Đông Xuân - Sóc Sơn - Hà Nội	Ths.Nguyễn Thị Hạnh	58-83	
84	Hà Thị Ngọc	Thương	Đặc tính kháng nấm <i>Diaporthe phaseolorum</i> và <i>Lasiodiplodia theobromae</i> của isothiocynates chiết xuất từ lá đu đủ	Ths.Nguyễn Thị Thu Nga	58-84	
85	Nguyễn Thị	Thương	Hoạt tính kháng nấm <i>Geotrichum candidum</i> của tinh dầu nghệ và ứng dụng trong bảo quản quả chanh sau thu hoạch	Ths.Nguyễn Trọng Thắng	58-85	
86	Phạm Thị	Thương	Ảnh hưởng của phương pháp rửa đến chất lượng bảo quản củ cải Hàn Quốc vụ hè thu trồng tại Đồng Văn, Hà Giang.	ThS. Ngô Xuân Dũng	58-86	
87	Vũ Thị	Thường	Đánh giá sự biến đổi chất lượng của Siro sim trong quá trình bảo quản	TS. Hoàng Hải Hà	58-87	
88	Nguyễn Thị	Thúy	Ảnh hưởng của một số chế phẩm tạo màng phủ và điều kiện bao gói đến chất lượng của quả dưa lê Ngân Huy trồng tại xã Đông Xuân - Sóc Sơn - Hà Nội	Ths.Nguyễn Thị Hạnh	58-88	
89	Nguyễn Thị	Thúy	Đánh giá thực trạng nhiễm <i>Coliforms</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> trong các mẫu giò, chả tại địa bàn Hà Nội	PGS.TS.Lê Thị Hồng Hào & ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	58-89	
90	Hà Thị	Thùy	Tối ưu hóa quá trình tách chiết các hợp chất phenol từ lá chè tía	TS. Lại Thị Ngọc Hà	58-90	
91	Đỗ Thị	Thúy	Đặc tính kháng nấm <i>Diaporthe phaseolorum</i> và <i>Lasiodiplodia theobromae</i> của phenolic chiết xuất từ lá tía tô	Ths.Nguyễn Thị Thu Nga	58-91	
92	Nguyễn Đình	Tiến	Nghiên cứu lựa chọn phương pháp bảo quản thịt gà tươi thích hợp ở nhiệt độ thường	ThS. Phan Thị Phương Thảo	58-92	
93	Bùi Nguyễn Hà	Trang	Xác định ảnh hưởng của các phân đoạn protein tới chất lượng đậu phụ	TS.Trần Thị Thu Hằng	58-93	
94	Phạm Thị	Trang	Nghiên cứu ảnh hưởng của điều kiện của công nghệ đến chất lượng sữa đậu nành	TS.Nguyễn Đức Doan	58-94	
95	Nguyễn Thị	Trang	Nghiên cứu ảnh hưởng của whey và sữa bột đến chất lượng sữa chua đậu nành	TS.Nguyễn Đức Doan	58-95	
96	Nguyễn Thị	Trang	Tuyển chọn vi khuẩn Bacillus có khả năng sinh enzyme protease, bước đầu xác định một số đặc tính của enzyme	TS. Nguyễn Hoàng Anh	58-96	
97	Nguyễn Thị Huyền	Trang	Ảnh hưởng của nhiệt độ và bao gói đến chất lượng bảo quản quả chanh đào	ThS. Ngô Xuân Dũng	58-97	
98	Hoàng Thị Huyền	Trang	Nghiên cứu quy trình sản xuất đồ uống cocktail từ siro hoa, quả	TS.Trần Thị Lan Hương	58-98	
99	Tạ Thị Nguyệt	Trang	Chiết tách anthocyanin từ khoai lang tím có hỗ trợ siêu âm	TS.Trần Thị Lan Hương & Nguyễn Đức Hạnh	58-99	
100	Nguyễn Thị	Trang	Nghiên cứu sự biến đổi một số thành phần hóa học trong quá trình nảy mầm của hạt bông	TS. Hoàng Hải Hà	58-100	
101	Phạm Tú	Trình	Hoạt tính kháng nấm <i>Elsinoe fawcettii</i> của tinh dầu nghệ và ứng dụng trong bảo quản quất	Ths.Nguyễn Trọng Thắng	58-101	
102	Trịnh Thị	Trình	Nghiên cứu quy trình chế biến nước giải khát từ bột sắn dây	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	58-102	
103	Đình Văn	Tuấn	Ảnh hưởng của chế độ xử lý và vật liệu bao gói đến chất lượng của quả vải thiều trong quá trình bảo quản lạnh	PGS.TS.Nguyễn Thị Bích Thủy	58-103	

104	Phạm Thị Kim	Tuyến	Ảnh hưởng của nhiệt độ và bao gói đến chất lượng bảo quản củ cải vụ hè thu trồng tại Đồng Văn, Hà Giang	ThS. Ngô Xuân Dũng	58-104	
105	Lê Thị Tố	Uyên	Nghiên cứu ảnh hưởng của biện pháp bao gói đến chất lượng quả chanh bảo quản lạnh	PGS.TS.Nguyễn Thị Bích Thủy	58-105	
106	Đoàn Thị	Vui	Nghiên cứu ảnh hưởng của nồng độ gel nano chitosan tạo màng phủ đến chất lượng quả chanh bảo quản lạnh	PGS.TS.Nguyễn Thị Bích Thủy	58-106	
107	Quách Thị	Xuân	Phân lập và tuyển chọn vi sinh vật có khả năng thủy phân tannin trong hạt sim	TS. Lại Thị Ngọc Hà	58-107	
108	Nhâm Thị	Yên	Xây dựng công thức phối chế cháo ăn liền	TS.Trần Thị Lan Hương	58-108	
109	Lê Hải	Yến	Nghiên cứu hoàn thiện chất lượng rượu vang khô chế biến từ thanh long ruột trắng có bổ sung táo mèo.	TS. Trần Thị Định	58-109	
110	Nguyễn Thị	Yến	Ảnh hưởng của glycerol trong dung dịch tạo màng phủ từ gel lô hội đến chất lượng quả dưa lê Ngân Huy trồng tại xã Đông Xuân - Sóc Sơn - Hà Nội	Ths.Nguyễn Thị Hạnh	58-110	
111	Nguyễn Thị Hải	Yến	Đánh giá sự biến đổi <i>gama amino butyric acid</i> (GABA) trong một số điều kiện chế biến và bảo quản của gạo mầm giống nếp cái hoa vàng	TS. Hoàng Hải Hà	58-111	
112	Nguyễn Thị Vân	Anh	Phân lập, tuyển chọn và ứng dụng vi khuẩn Lactic có khả năng kháng khuẩn trên sản phẩm dưa muối	ThS.Vũ Quỳnh Hương	58-112	
113	Nguyễn Hải Hoài	Anh	Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ và nồng độ của chip gỗ sồi đến quá trình chế biến rượu vang bán ngọt từ quả thanh long ruột trắng có bổ sung táo mèo	PGS.TS.Trần Thị Định	58-113	
114	Lê Tuấn	Anh	Khảo sát khả năng phân giải nấm men bia của enzyme beta-glucanase sinh ra từ vi khuẩn <i>Bacillus Subtilis</i>	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	58-114	
115	Vũ Thị Vân	Anh	Khảo sát khả năng phân giải nấm men bia của vi khuẩn <i>Bacillus subtilis</i> sinh enzyme beta - glucanase	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	58-115	
116	Lưu Thị	Ánh	Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn <i>Bacillus subtilis</i> có khả năng kháng khuẩn từ tương ớt Mường Khương vụ đông năm 2016	ThS.Vũ Quỳnh Hương	58-116	
117	Nguyễn Thị Thanh	Bình	Nghiên cứu một số đặc tính sinh học của <i>piceatannol</i> tinh sạch từ hạt sim (<i>Rhodomyrtus tomentosa</i>)	TS. Hoàng Hải Hà	58-117	
118	Đặng Thị	Chinh	Tinh sạch và xác định đặc tính của enzyme beta-galactosidase từ vi khuẩn <i>Bacillus Flexus</i> NT2.8	TS. Nguyễn Hoàng Anh	58-118	
119	Phạm Thị	Chinh	Nghiên cứu một số thông số công nghệ sản xuất rượu truyền thống.	Đinh Thị Hiền	58-119	
120	Vũ Quốc	Chính	Nghiên cứu lựa chọn phương pháp bảo quản thịt lợn tươi thích hợp ở nhiệt độ thường	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Anh và ThS. Phan Thị Phương Thảo	58-120	
121	Vũ Thị	Chúc	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ tiệt trùng đến chất lượng nước diêm mạch uống liền	TS. Trần Thị Lan Hương	58-121	
122	Khổng Văn Cương	Cương	Phát triển sản phẩm trà tươi túi lọc bổ sung hoa hòe và diệp hạ châu	Giang Trung Khoa	58-122	
123	Đào Bá	Cường	Xác định độ già thu hái và ảnh hưởng của một số chế phẩm diệt khuẩn đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản của quả đu đủ sau thu hoạch	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	58-123	
124	Hoàng Trung	Đạt	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến quá trình chế biến nước quả lên men từ thanh long ruột đỏ	PGS.TS.Trần Thị Định	58-124	
125	Nguyễn Đức	Đạt	Nghiên cứu quy trình chiết dầu cám gạo	Nguyễn Huy Bảo	58-125	
126	Phạm Ngọc Dự	Dự	Nghiên cứu phát triển trà vối tươi túi lọc có bổ sung diệp hạ châu và cà gai leo	Giang Trung Khoa	58-126	
127	Nguyễn Thị	Dung	Nghiên cứu đánh giá một số đặc tính sinh học của rutin chiết xuất từ hoa hòe và khả năng bổ sung rutin hoa hòe trong một số sản phẩm thực phẩm	TS. Hoàng Hải Hà	58-127	
128	Nguyễn Việt	Dũng	Phân lập, định danh vi khuẩn Lactic sinh enzyme beta-galactosidase, bước đầu xác định một số đặc tính của enzyme	TS. Nguyễn Hoàng Anh	58-128	
129	Lê Thị	Hà	Nghiên cứu ảnh hưởng của nước hoạt tính kiềm đến đến quá trình nảy mầm đậu xanh trong sản xuất giá đỗ	ThS. Ngô Xuân Dũng	58-129	
130	Nguyễn Thị Thanh	Hải	Ảnh hưởng của nhiệt độ bảo quản đến sự biến đổi một số chỉ tiêu chất lượng của quả thanh long ruột đỏ.	PGS.TS.Trần Thị Định	58-130	

131	Phạm Thị	Hào	Đánh giá khả năng tiêu hoá của tinh bột sắn biến tính	TS. Nguyễn Hoàng Anh	58-131	
132	Lưu Thị	Hiền	Xác định các loài nấm gây thối hỏng khoai tây vàng	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	58-132	
133	Nguyễn Thị Thu	Hiền	Nghiên cứu thu nhận Lycopene từ bã cà chua	Nguyễn Thị Hoàng Lan	58-133	
134	Nguyễn Văn	Hiếu	Ảnh hưởng của một số chế phẩm tạo màng phủ đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản của quả đu đủ giống Đài Loan được trồng tại xã Xuân Hòa- Thuận Thành- Bắc Ninh	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	58-134	
135	Phan Văn	Hiếu	Tối ưu hóa điều kiện tách chiết polyphenol kháng oxy hóa từ quả chuối hột	TS. Lại Thị Ngọc Hà	58-135	
136	Phạm Thị Thanh	Hoa	Phân lập, định danh chủng vi khuẩn Lactic sinh enzyme beta-galactose	TS. Nguyễn Hoàng Anh	58-136	
137	Vũ Thị	Hoa	Nghiên cứu quy trình sản xuất sữa chuối	Nguyễn Huy Bảo	58-137	
138	Phạm Thị Thanh	Hoa	Nguyên cứu sự đổi chất lượng của tòi cô đơn và tòi nhiều nhánh Sơn La trong quá lên men	Trần Thị Nhung	58-138	
139	Tạ Thị	Hoài	Phân lập, định danh chủng <i>Aspergillus oryzae</i> sinh enzyme protease, bước đầu xác định đặc chịu muối và pH của enzyme	TS. Nguyễn Hoàng Anh	58-139	
140	Vũ Chí	Hoan	Hoàn thiện quy trình sản xuất cháo dinh dưỡng ăn liền	TS. Trần Thị Lan Hương	58-140	
141	Nguyễn Thị	Hồng	Bước đầu phát triển sản phẩm cô hũ dứa muối chua	Nguyễn Thị Hoàng Lan	58-141	
142	Phạm Ngọc	Hồng	Nghiên cứu ảnh hưởng của nước hoạt tính kiềm đến quá trình nảy mầm của gạo lứt	ThS. Ngô Xuân Dũng	58-142	
143	Tạ Thị	Huệ	Ảnh hưởng của dầu thực vật thay thế đến tính chất vật lý và cảm quan của sữa chua	Nguyễn Đức Doan	58-143	
144	Ngô Thị	Huyền	Ảnh hưởng của độ chín thu hoạch đến chất lượng hồ tiêu nguyên liệu trồng tại huyện Krông Nô, Tỉnh Đắk Nông	TS. Vũ Thị Kim Oanh	58-144	
145	Hoàng Thị Thu	Huyền	Ảnh hưởng của một số biện pháp xử lý sau thu hoạch đến chất lượng của quả đu đủ trong thời gian bảo quản	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	58-145	
146	Nguyễn Thị	Huyền	Ảnh hưởng của đường saccharose và bạc nitrate trong dung dịch xử lý pulsing đến chất lượng và tuổi thọ cảm lạnh của hoa hồng	PGS. TS. Nguyễn Thị Bích Thủy; ThS. Nguyễn Thị Hạnh	58-146	
147	Bùi Thị Thu	Huyền	Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ và nồng độ của chip gỗ sồi đến quá trình chế biến rượu vang bán ngọt từ quả thanh long ruột đỏ có bổ sung táo mèo	PGS.TS.Trần Thị Định	58-147	
148	Tạ Thị	Huyền	Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ và bao gói đến chất lượng rau cải bó xôi trong quá trình bảo quản	ThS. Ngô Xuân Dũng	58-148	
149	Nguyễn Thị Khánh	Huyền	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến sự biến đổi các chất có hoạt tính sinh học và chất lượng cảm quan của đồ uống đóng lon từ sắn dây	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	58-149	
150	Nguyễn Thị Thanh	Huyền	Nghiên cứu tác dụng giải rượu của các hoạt chất sinh học có trong dịch chiết sắn dây	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	58-150	
151	Võ Thị	Khuyên	Định tên và xác định sự biến đổi của các polyphenol chính trong quả chuối hột	TS. Lại Thị Ngọc Hà	58-151	
152	Cao Trung	Kiên	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến quá trình chế biến nước quả lên men từ thanh long ruột trắng	PGS.TS.Trần Thị Định	58-152	
153	Bùi Khánh	Linh	Nghiên cứu ảnh hưởng của thời gian lên men nước chua tới chất lượng và hiệu suất thu hồi đậu phụ	Trần Thị Thu Hằng	58-153	
154	Đỗ Thùy	Linh	Nghiên cứu quy trình sản xuất thạch gạo	Nguyễn Huy Bảo	58-154	
155	Hoàng Thảo	Linh	Nghiên cứu sự biến đổi chỉ tiêu chất lượng của một số giống tòi cô đơn trong quá trình lên men tòi đen	Trần Thị Nhung	58-155	
156	Nguyễn Thị	Mai	Ảnh hưởng của nhiệt độ đến sự biến đổi một số chỉ tiêu sinh lý và phát triển bệnh sau thu hoạch của thanh long ruột đỏ	PGS.TS.Trần Thị Định	58-156	
157	Nguyễn Thị	Mai	Ảnh hưởng của độ chín thu hoạch đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản quả Xoài	TS. Vũ Thị Kim Oanh	58-157	

158	Nguyễn Thanh	Mai	Nghiên cứu phương pháp tinh sạch anthocyanin chiết xuất từ củ khoai lang tím	PGS. TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	58-158	
159	Bùi Thị Hồng	Mến	Hoàn thiện một số thông số công nghệ sản xuất rượu táo mèo từ dịch táo mèo đã xử lý enzyme	Đinh Thị Hiền	58-159	
160	Trần Thị	Mừng	Bước đầu xây dựng quy trình sản xuất bột dinh dưỡng cho trẻ em có bổ sung chùm ngây (<i>Phyllanthus emblica</i>)	Nguyễn Thị Quyên	58-160	
161	Nguyễn Tiến	Nam	Nghiên cứu ảnh hưởng của nước hoạt tính axit và nhiệt độ đến chất lượng bảo quản của giá đỗ	ThS. Ngô Xuân Dũng	58-161	
162	Văn Thị	Năm	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số kỹ thuật trong quá trình chế biến ảnh hưởng đến sản phẩm mứt mận khô	ThS. Phan Thị Phương Thảo	58-162	
163	Bùi Thị	Nga	Tối ư hóa điều kiện tách chiết Anthraquione từ củ ba kích (<i>Morinda officinalis</i> How)	TS. Hoàng Hải Hà	58-163	
164	Bùi Bích	Ngọc	Ảnh hưởng của đường saccharose và nhôm sulfate trong dung dịch cấm lọ đến chất lượng và tuổi thọ của hoa hồng	ThS. Nguyễn Thị Hạnh	58-164	
165	Trần Thị	Ngọc	Một số phương pháp cải thiện tính chất cảm quan và vật lý của sữa chua đậu nành	Nguyễn Đức Doan	58-165	
166	Đỗ Thị Thu	Ngọc	Nghiên cứu một số thông số ảnh hưởng đến quá trình chế biến mứt đông từ thanh long ruột trắng có bổ sung chanh leo và xoài	PGS.TS.Trần Thị Định	58-166	
167	Tô Thị	Như	Phân tích chất lượng dinh dưỡng của quả Lòn Bon trồng tại huyện Nam Giang tỉnh Quảng Nam	TS. Nguyễn Hoàng Anh	58-167	
168	Ngô Quang	Phú	Ảnh hưởng của nồng độ glucono-delta-lactone tới chất lượng và hiệu suất thu hồi đậu phụ	Trần Thị Thu Hằng	58-168	
169	Bùi Thị Hoài	Phương	Đánh giá khả năng kháng nấm <i>Colletotrichum gloeosporioides</i> của tinh dầu nghệ ở điều kiện khí quyển cải biến và ứng dụng trong bảo quản ôi	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	58-169	
170	Lưu Ngọc	Phương	Ứng dụng bột chiết giàu polyphenol từ ba loại thực vật họ Myrtaceae trong bảo quản tôm lạnh đông	TS. Lại Thị Ngọc Hà	58-170	
171	Nguyễn Thị	Phượng	Ảnh hưởng của sữa bò đến chất lượng vật lý và cảm quan của sữa chua dê	Nguyễn Đức Doan	58-171	
172	Phạm Hồng	Sơn	Phân lập, tuyển chọn và ứng dụng vi khuẩn Lactic có khả năng kháng khuẩn trên sản phẩm sữa chua	ThS.Vũ Quỳnh Hương	58-172	
173	Lưu Thị	Tâm	Nghiên cứu một số đặc tính sinh học của <i>resveratrol</i> tinh sạch từ hạt sim (<i>Rhodomyrtus tomentosa</i>)	TS. Hoàng Hải Hà	58-173	
174	Lê Thị	Thanh	Ảnh hưởng của xử lý 1-MCP sau thu hoạch đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản quả hồng xiêm	TS. Vũ Thị Kim Oanh	58-174	
175	Nguyễn Thị Thanh	Thanh	Bước đầu phát triển sản phẩm trà túi lọc mang hương vị vối tươi	Giang Trung Khoa	58-175	
176	Nguyễn Võ Phương	Thảo	Đánh giá khả năng kháng nấm <i>Colletotrichum capsici</i> của tinh dầu quế ở điều kiện khí quyển cải biến và ứng dụng trong bảo quản quả ớt	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	58-176	
177	Lê Thị Tây	Thị	Ảnh hưởng của nhiệt độ và bao gói đến sự biến đổi chất lượng của quả dưa cắt lát trong quá trình bảo quản	TS. Vũ Thị Kim Oanh	58-177	
178	Nguyễn Thị	Thơ	Nguyên cứu sự đổi chất lượng của tòi cô đơn và tòi nhiều nhánh Sơn La trong quá lên men	Trần Thị Nhung	58-178	
179	Nguyễn Thị	Thoa	Nghiên cứu ảnh hưởng của phương pháp sấy và chất mang đến tỷ lệ sống sót của một số chủng vi khuẩn lactic có hoạt tính probiotic (Đổi tên đề tài: Tuyển chọn vi khuẩn lactic có khả năng sinh enzyme protease và β - galactosidase)	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	58-179	
180	Vì Thị	Thơm	Đánh giá khả năng kháng nấm <i>Colletotrichum</i> sp. của tinh dầu nghệ ở điều kiện khí quyển cải biến và ứng dụng trong bảo quản cà chua	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	58-180	
181	Nguyễn Thị	Thủy	Ảnh hưởng của xử lý pulsing kết hợp với dung dịch cấm lọ đến chất lượng và tuổi thọ của hoa hồng	ThS. Nguyễn Thị Hạnh	58-181	
182	Nguyễn Hà	Trang	Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ và nồng độ của chip gỗ sồi đến quá trình chế biến rượu vang khô từ quả thanh long ruột trắng có bổ sung táo mèo	PGS.TS.Trần Thị Định	58-182	
183	Phạm Thị Huyền	Trang	Đánh giá khả năng kháng một số kháng sinh của <i>Pseudomonas aeruginosa</i> trong nước uống đóng chai và bình trên địa bàn Hà Nội	PGS.TS Lê Thị Hồng Hảo, Nguyễn Thị Hoàng Lan,	58-183	

184	Đào Đức	Trọng	Ảnh hưởng của acid gibberellic và đường saccharose trong dung dịch xử lý pulsing đến chất lượng và tuổi thọ cầm lọ của hoa hồng	ThS. Nguyễn Thị Hạnh	58-184	
185	Lê Thành	Trung	Ảnh hưởng của nhiệt độ và một số tác nhân đông tụ tới chất lượng và hiệu suất thu hồi đậu phụ	Trần Thị Thu Hằng	58-185	
186	Lương Văn	Trung	Phân lập, định danh vi khuẩn Bacillus sinh enzyme beta-galactosidase, bước đầu xác định một số đặc tính của enzyme	TS. Nguyễn Hoàng Anh	58-186	
187	Đỗ Thị	Vân	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong chế biến nước dâu lên men lactic từ quả dâu tằm	PGS. TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	58-187	
188	Bùi Thị Hồng	Xiêm	Nghiên cứu quy trình sản xuất rượu chuối	PGS. TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	58-188	
189	Nguyễn Thị Hải	Yến	Nghiên cứu một số thông số công nghệ sản xuất bánh mì có bổ sung bột khoai lang	Đinh Thị Hiền	58-189	
190	Trần Thị Hải	Yến	Ảnh hưởng của thứ tự lá đến hàm lượng catechin trong chè	TS. Lại Thị Ngọc Hà	58-190	
191	Vorachac Lastkone		Nghiên cứu một số công đoạn trong quy trình sản xuất mứt dẻo từ quả Sơn Tra	TS. Trần Thị Lan Hương	58-191	
192	Trần Thị Thanh	An	Nghiên cứu quy trình công nghệ chế biến sản phẩm sữa gạo lứt bổ sung mè đen	ThS. Lê Minh Nguyệt	59-1	
193	Trần Thủy	An	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ xử lý 1-MCP đến chất lượng và thời gian bảo quản bơ Sơn La	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	59-2	
194	Trần Thị Vân	Anh	Ảnh hưởng của thành phần khí (2 kPa O ₂ , 98 kPa N ₂) đến sự biến đổi chỉ tiêu vật lý và hóa sinh của quả thanh long (<i>Hylocereus undatus</i>) trong quá trình bảo quản	ThS. Nguyễn Thị Quyên	59-3	
195	Nguyễn Mai	Anh	Ảnh hưởng của thành phần khí (2 kPa O ₂ , 98 kPa N ₂) đến sự biến đổi một số chỉ tiêu chất lượng và bệnh sau thu hoạch của quả thanh long (<i>Hylocereus undatus</i>) trong quá trình bảo quản	PGS.TS. Trần Thị Định	59-4	
196	Vũ Thị Kim	Anh	Nghiên cứu ứng dụng enzyme công nghiệp để tăng lượng amino acid trong quá trình tự phân của bã men bia thải	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	59-5	
197	Nguyễn Tuấn	Anh	Phân tích chất lượng sữa tươi nguyên liệu từ các trang trại bò sữa ở Miền Bắc Việt Nam	TS. Nguyễn Đức Doan	59-6	
198	Nguyễn Thị Ngọc	Anh	Đánh giá khả năng bảo quản thịt của chất chiết chè <i>Camellia sinensis</i> O. Kuntze	ThS. Giang Trung Khoa	59-7	
199	Đào Thị Mai	Anh	Nghiên cứu khảo sát đánh giá chất lượng tương ớt Mường Khương	ThS. Ngô Xuân Dũng	59-8	
200	Phạm Tuấn	Anh	Ảnh hưởng của nhiệt độ và thành phần khí đến cường độ hô hấp của quả thanh long (<i>Hylocereus undatus</i>)	ThS. Nguyễn Thị Quyên	59-9	
201	Lê Thị Quỳnh	Anh	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất sản phẩm uống liền từ gạo lứt nảy mầm góp phần phòng chống các bệnh rối loạn chuyển hóa	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	59-10	
202	Nguyễn Thu	Anh	Phân lập, tuyển chọn vi khuẩn Bacillus có hoạt tính probiotic để bổ sung vào thức ăn chăn nuôi gà	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	59-11	
203	Nguyễn Thị Vân	Anh	Đánh giá một số đặc tính sinh học và khả năng ức chế tế bào ung thư phổi, ung thư gan và ung thư máu của rễ củ Thất diệp nhất chi hoa	TS. Hoàng Hải Hà	59-12	
204	Nguyễn Tuấn	Anh	Nghiên cứu sử dụng màng bao gói thích hợp trong bảo quản thịt lợn tươi ở điều kiện lạnh	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	59-13	
205	Trần Tuấn	Anh	Nghiên cứu ảnh hưởng của giống và bao bì bảo quản đến chất lượng quả bơ trong quá trình bảo quản lạnh	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	59-14	
206	Phạm Thị	Ánh	Hoàn thiện công đoạn lên men chính và phụ trong sản xuất bia gừng	TS. Đinh Thị Hiền	59-15	
207	Lê Thị Việt	Bắc	Phân lập vi sinh vật có khả năng sinh enzyme chuyển hóa histidine thành histamine từ các giai đoạn khác nhau của quá trình lên men nước mắm Cát Hải	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	59-16	
208	Cần Thị	Bích	Ảnh hưởng của một số yếu tố môi trường đến độ bền của anthocyanin tách chiết từ khoai lang tím	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy PGS.TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	59-17	
209	Hoàng Thị Thu	Chang	Ảnh hưởng của chế độ xử lý và bao gói đến chất lượng quả nhãn bảo quản lạnh	ThS. Nguyễn Trọng Thắng	59-18	
210	Giáp Thị	Chi	Nghiên cứu quy trình sản xuất sữa đậu xanh	ThS. Lê Minh Nguyệt	59-19	

211	Lê Thị	Chung	Phân lập, tuyển chọn các chủng vi khuẩn có khả năng phân giải histamin từ nguồn chượp nước mắm Diên Châu, Nghệ An	TS. Nguyễn Hoàng Anh	59-20	
212	Nguyễn Chí	Công	Đánh giá đặc tính sinh học của bột chiết rễ củ cây Bách Bệnh (<i>Eurycoma longifolia</i> Jack.) tại Hoàn Bô, Quảng Ninh	TS. Hoàng Hải Hà	59-21	
213	Vũ Thị	Cúc	Nghiên cứu các tính chất vật lý và cảm quan của sữa chua có bổ sung quả tươi	TS. Nguyễn Đức Doan	59-22	
214	Đào Thị	Dịu	Đánh giá ảnh hưởng của một số kỹ thuật canh tác hữu cơ đến chất lượng của giống rau Muống Tiền Vua sau thu hoạch	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	59-23	
215	Nguyễn Thị	Dịu	Đánh giá ảnh hưởng của một số kỹ thuật canh tác hữu cơ đến chất lượng của rau Cải bẹ xanh sau thu hoạch	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	59-24	
216	Phan Thị	Đoan	Ảnh hưởng của nguyên liệu đến chất lượng kẹo sôcôla đen	TS. Đinh Thị Hiền	59-25	
217	Nguyễn Bá	Đức	Nghiên cứu thiết lập và triển khai chương trình 5S tại xưởng chiết Keg của Tổng Công ty cổ phần Bia – Rượu- Nước giải khát Hà Nội	ThS. Ngô Xuân Dũng	59-26	
218	Trần Thị	Dung	Nghiên cứu sản xuất chitosan từ phế liệu vỏ tôm bằng phương pháp sinh học kết hợp hóa học	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	59-27	
219	Nguyễn Thị Kim	Dung	Ảnh hưởng của thành phần khí (0.5 kPa O ₂ , 99.5 kPa N ₂) đến sự biến đổi một số chỉ tiêu chất lượng và bệnh sau thu hoạch của quả thanh long (<i>Hylocereus undatus</i>) trong quá trình bảo quản	PGS.TS. Trần Thị Định	59-28	
220	Vũ Thị	Dung	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất nước sốt nấu canh chua cá bổ sung tảo <i>Spirulina platensis</i>	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	59-29	
221	Phan Thị	Dung	Ảnh hưởng của màng phủ đến chất lượng quả Chanh leo tía sau thu hoạch	TS. Vũ Thị Kim Oanh	59-30	
222	Vũ Thị	Dung	Phân lập, tuyển chọn các chủng vi khuẩn có khả năng phân giải histamin từ nguồn chượp nước mắm Ba Làng, Tĩnh Gia, Thanh Hóa	TS. Nguyễn Hoàng Anh	59-31	
223	Tạ Thị	Duyên	Phân tích và đánh giá chất lượng sữa tươi thanh trùng hiện đang có mặt tại thị trường Việt Nam	TS. Nguyễn Đức Doan	59-32	
224	Nguyễn Thị Thanh	Duyên	Ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ và điều kiện bảo quản đến chất lượng và thời hạn sử dụng của sữa lạc đỏ	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	59-33	
225	Phạm Thị Thu	Hà	Đánh giá khả năng bảo quản thịt của chế phẩm Chitoly	ThS. Giang Trung Khoa	59-34	
226	Nguyễn Thị Việt	Hà	Ảnh hưởng của chế độ xử lý chiếu xạ đến biến đổi màu sắc và tốc độ hư hỏng của quả nhãn trong thời gian bảo quản	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	59-35	
227	Phạm Thị	Hà	Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn có khả năng phân giải histamine từ chượp mắm Hải Hậu	TS. Trần Thị Thu Hằng	59-36	
228	Hoàng Thị Thu	Hà	Ảnh hưởng của các yếu tố nhiệt độ cấp đông, phương pháp bao gói và chế độ rã đông đến chất lượng bảo quản quả nhãn Miền - Hưng Yên	ThS. Nguyễn Trọng Thắng	59-37	
229	Đỗ Thị Thu	Hà	Ảnh hưởng của nhiệt độ bảo quản đến chất lượng rau ngải cứu sau thu hoạch	TS. Vũ Thị Kim Oanh	59-38	
230	Nguyễn Thị	Hà	Phân tích và đánh giá chất lượng sữa chua hiện đang có mặt tại thị trường Việt Nam	TS. Nguyễn Đức Doan	59-39	
231	Nguyễn Thị Thu	Hà	Nghiên cứu ảnh hưởng của nồng độ xử lý 1-MCP đến chất lượng và thời gian bảo quản bơ Booth Sơn La	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	59-40	
232	Nguyễn Thu	Hải	Nghiên cứu quy trình sản xuất khô gà lá chanh	ThS. Lê Minh Nguyệt	59-41	
233	Vũ Thị Phương	Hằng	Ảnh hưởng của nhiệt độ bảo quản đến chất lượng quả Chanh leo tía sau thu hoạch	TS. Vũ Thị Kim Oanh	59-42	
234	Lê Thị	Hằng	Ảnh hưởng của xử lý dung dịch làm sạch vỏ quả đến chất lượng và tuổi thọ quả chanh leo tía sau thu hoạch	TS. Vũ Thị Kim Oanh	59-43	
235	Hoàng Thị	Hằng	Phân tích các mối nguy trong một số quy trình hoạt động tại bếp ăn công nghiệp của công ty Delifood chi nhánh Hà Nam	ThS. Phan Thị Phương Thảo	59-44	
236	Lê Diễm	Hằng	Nghiên cứu quy trình sản xuất sữa đậu nành này mầm dành cho người trưởng thành	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	59-45	
237	Đồng Thị	Hiền	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến quá trình chế biến nước quả lên men từ thanh long ruột trắng có bổ sung chanh leo	PGS.TS. Trần Thị Định	59-46	
238	Nguyễn Thu	Hiền	Đánh giá ảnh hưởng của một số kỹ thuật canh tác hữu cơ đến chất lượng của Hành lá sau thu hoạch	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	59-47	

239	Cao Thị	Hiếu	Khảo sát quy trình trồng cam theo VietGAP tại trang trại cam Vinh Kỳ Yên thuộc CTCP Trang trại nông sản Phú Quý	TS. Vũ Thị Kim Oanh	59-48	
240	Nguyễn Thị	Hoa	Nghiên cứu điều kiện thu nhận, xử lý dịch quả thanh long ruột đỏ và bước đầu xác định tỉ lệ dịch quả bổ sung phù hợp cho quá trình lên men bia quả	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	59-49	
241	Vũ Thị	Hoa	Ảnh hưởng của dầu thực vật thay thế đến tính chất vật lý và cảm quan của sữa chua	TS. Nguyễn Đức Doan	59-50	
242	Trần Thị	Hoàn	Khảo sát ảnh hưởng của hệ nấm mốc gây hư hỏng đến chất lượng quả na	ThS. Lê Minh Nguyệt	59-51	
243	Dương Thu	Hồng	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất mứt xoài nhuyễn	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	59-52	
244	Nguyễn Thị	Huệ	no (omega 3, 7, 9) ứng dụng trong sản xuất thực phẩm chức năng	TS. Lại Thị Ngọc Hà	59-53	
245	Dương Thị	Huệ	Nghiên cứu một số đặc tính sinh học và khả năng ức chế tế bào ung thư thận, ung thư vú, ung thư tuyến tụy của rễ củ Thất diệp nhất chi hoa.	TS. Hoàng Hải Hà	59-54	
246	Lương Thị Lan	Huệ	Đánh giá khả năng kháng nấm <i>Colletotrichum gloeosporioides</i> của tinh dầu quế ở điều kiện khí quyển cải biến và ứng dụng trong bảo quản quả ổi	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	59-55	
247	Nguyễn Thị Kim	Huệ	Phân lập, tuyển chọn chủng vi khuẩn tía quang hợp có khả năng tích lũy sinh khối cao trong điều kiện tự nhiên	TS. Lại Thị Ngọc Hà	59-56	
248	Nguyễn Thị	Hương	Xây dựng quy trình sản xuất sữa hạt từ đậu đen	ThS. Lê Minh Nguyệt	59-57	
249	Đỗ Thị	Hường	Ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ và điều kiện bảo quản đến chất lượng và thời hạn sử dụng của sữa ngô bổ sung đậu nành	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	59-58	
250	Phạm Thị Thu	Hường	Nghiên cứu ảnh hưởng của bao bì đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản của quả chuối tiêu hồng	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy PGS.TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	59-59	
251	Trần Thị Thanh	Huyền	Tối ưu hoá một số thông số trong quá trình chế biến bột trộn sẵn làm vỏ bánh mochi có bổ sung bột sắn dây và khảo sát sự chấp nhận của người tiêu dùng	ThS. Phan Thị Phương Thảo	59-60	
252	Trần Thị	Huyền	Ảnh hưởng một số yếu tố công nghệ đến chất lượng sữa gạo lứt	TS. Đinh Thị Hiền	59-61	
253	Nguyễn Thị	Huyền	Nghiên cứu điều kiện thu nhận và xử lý dịch quả dứa, bước đầu xác định tỉ lệ dịch quả bổ sung phù hợp cho quá trình lên men bia quả	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	59-62	
254	Hoàng Thị	Huyền	Phân tích và đánh giá chất lượng sữa tươi tiệt trùng hiện đang có mặt tại thị trường Việt Nam	TS. Nguyễn Đức Doan	59-63	
255	Nguyễn Thị	Huyền	Tối ưu hoá một số thông số trong quá trình chế biến bột trộn sẵn làm vỏ bánh phu thê có bổ sung bột sắn dây và khảo sát sự chấp nhận của người tiêu dùng	ThS. Phan Thị Phương Thảo	59-64	
256	Đặng Thị Thu	Huyền	Đánh giá ảnh hưởng của một số kỹ thuật canh tác hữu cơ đến chất lượng của rau Mùi sau thu hoạch	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	59-65	
257	Văn Thị Ngọc	Huyền	Phân lập, tuyển chọn vi khuẩn Bacillus có khả năng sinh enzyme phytase bền nhiệt, pH thấp	TS. Nguyễn Hoàng Anh	59-66	
258	Nguyễn Thị Thanh	Huyền	Bước đầu xây dựng qui trình chế biến đồ hộp súp bí ngô	TS. Trần Thị Lan Hương	59-67	
259	Lê Đàm	Khởi	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến quá trình chế biến nước quả lên men từ thanh long ruột đỏ có bổ sung chanh leo	PGS.TS. Trần Thị Định	59-68	
260	Bùi Trung	Kiên	Nghiên cứu một số công đoạn trong quá trình sản xuất sữa gạo lứt	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	59-69	
261	Đỗ Thị	Lan	Sự biến đổi các chất polyphenols và hoạt tính kháng oxy hóa trong quá trình nảy mầm của hạt lạc trong điều kiện chiếu sáng và không chiếu sáng	TS. Nguyễn Văn Lâm	59-70	
262	Nguyễn Thị	Lanh	Bước đầu xây dựng qui trình chế biến đồ hộp đậu Hà Lan	TS. Trần Thị Lan Hương	59-71	
263	Đặng Thị	Lệ	Ảnh hưởng của thành phần khí (2 kPa O ₂ , 5 kPa CO ₂ , 93 kPa N ₂) đến sự biến đổi chỉ tiêu vật lý và hóa sinh của quả thanh long (<i>Hylocereus undatus</i>) trong quá trình bảo quản	PGS.TS. Trần Thị Định	59-72	
264	Đỗ Thị	Lệ	Phân lập nấm nội sinh có khả năng sinh chất kháng sinh từ một số sinh vật biển	TS. Nguyễn Văn Lâm	59-73	
265	Lê Thị	Liên	Ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ đến chất lượng sữa hạt làm từ đậu nành bổ sung mè đen và lạc	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	59-74	
266	Trịnh Thị	Liên	Xây dựng qui trình chế biến nước uống giàu anthocyanin từ gạo tím	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	59-75	

267	Đỗ Thị Bích	Liên	Xây dựng quy trình sản xuất sữa gạo mầm giàu gama-aminobutyric acid (GABA) từ nếp Khẩu mần và tẻ Tám Cao Bằng	TS. Hoàng Hải Hà	59-76	
268	Nguyễn Thùy	Linh	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến chất lượng của nectar chế biến từ thanh long ruột đỏ và chanh leo	PGS.TS. Trần Thị Định	59-77	
269	Lê Thị	Linh	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến chất lượng của nectar chế biến từ thanh long ruột trắng	PGS.TS. Trần Thị Định	59-78	
270	Lâm Thị	Linh	Nghiên cứu độ bền màu của anthocyanin từ bắp cải tím trong quá trình cô đặc, bảo quản và ứng dụng trong sản xuất siro hương nho	TS. Trần Thị Nhung	59-79	
271	Đỗ Thị Hoài	Linh	Đánh giá chất lượng và xác định thành phần axit béo của dầu hạt chè (<i>Camellia sinensis</i>)	ThS. Phan Thị Phương Thảo	59-80	
272	Nguyễn Thùy	Linh	Xây dựng qui trình chế biến đồ hộp cháo dưỡng sinh ăn liền	TS. Trần Thị Lan Hương	59-81	
273	Nguyễn Thị	Linh	Phân lập, tuyển chọn vi khuẩn lactic có hoạt tính probiotic để bổ sung vào thức ăn chăn nuôi gà	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	59-82	
274	Dương Thị	Lương	Đánh giá khả năng bảo quản thịt của hỗn hợp chất chiết tự nhiên chè và trà không	ThS. Giang Trung Khoa	59-83	
275	Kim Thị	Luyến	Phân lập, tuyển chọn chủng nấm mốc <i>Aspergillus oryzae</i> có khả năng sinh enzyme protease chịu muối, pH kiềm	TS. Nguyễn Hoàng Anh	59-84	
276	Trần Thị	Luyến	Ảnh hưởng của chế độ khử chất và chống biến màu đến chất lượng chuối tây sấy dẻo	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy PGS.TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	59-85	
277	Nguyễn Thị Tú	Ly	Ảnh hưởng của xử lý 1-MCP đến chất lượng và tuổi thọ quả Cà tím sau thu hoạch	TS. Vũ Thị Kim Oanh	59-86	
278	Phạm Thị	Mai	Đánh giá ảnh hưởng của một số kỹ thuật canh tác hữu cơ đến chất lượng của rau Khoai Lang sau thu hoạch	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	59-87	
279	Nguyễn Thúy	Mai	Nghiên cứu quy trình sản xuất lô hội cắt miếng ngâm nước đường.	ThS. Ngô Xuân Dũng	59-88	
280	Chu Thị Thanh	Mai	Đánh giá ảnh hưởng của một số kỹ thuật canh tác hữu cơ đến chất lượng của rau Mồng tơi sau thu hoạch	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	59-89	
281	Nguyễn Ngọc	Mạnh	Ảnh hưởng của quá trình thành trùng và hàm lượng sữa bột đến tính chất vật lý và cảm quan của sữa chua dê	TS. Nguyễn Đức Doan	59-90	
282	Nguyễn Thị Hồng	Mây	Ảnh hưởng của điều kiện ngâm đến sự biến đổi các chất polyphenols và hoạt tính kháng oxy hóa trong quá trình nảy mầm của hạt đậu tương và đậu xanh	TS. Nguyễn Văn Lâm	59-91	
283	Lê Thị	Minh	Nghiên cứu ảnh hưởng của bao gói và chế phẩm Chitoly - Handary đến chất lượng bảo quản tương ớt Mường Khương	ThS. Ngô Xuân Dũng	59-92	
284	Nguyễn Thị Kim	Mơ	Tìm hiểu quy trình công nghệ sản xuất bánh Bông lan tại công ty Cổ phần Diamond Food Việt Nam	TS. Vũ Thị Kim Oanh	59-93	
285	Nguyễn Thị	Mỹ	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến chất lượng của nectar chế biến từ thanh long ruột trắng và chanh leo	PGS.TS. Trần Thị Định	59-94	
286	Ngô Việt	Mỹ	Đánh giá đặc tính sinh học và khả năng chống ung thư phổi, ung thư thận của bột chiết hạt sim	TS. Hoàng Hải Hà	59-95	
287	Ngô Văn	Nam	Ảnh hưởng của một số chế độ thanh trùng đến chất lượng và thời gian bảo quản đậu phụ	TS. Trần Thị Thu Hằng	59-96	
288	Nguyễn Thị	Nam	Nghiên cứu sản xuất thử nghiệm tương ớt cà chua chanh dây	TS. Trần Thị Nhung	59-97	
289	Trần Thành	Nam	Nghiên cứu khả năng sử dụng chất màu từ quả dành dành để cải thiện chất lượng mắng	TS. Trần Thị Lan Hương	59-98	
290	Nguyễn Thị	Ngân	Nghiên cứu ảnh hưởng của độ chín thu hái và nhiệt độ đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản quả chanh leo	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	59-99	
291	Nguyễn Thị	Ngọc	Nghiên cứu sản xuất và bảo quản nước uống đu đủ bổ sung nha đam và chanh leo	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	59-100	
292	Lê Thị	Nhàn	Phân lập, tuyển chọn vi khuẩn Lactic sinh enzyme beta-galactosidase bền trong acid thấp	TS. Nguyễn Hoàng Anh	59-101	
293	Ngô Thị	Nhàn	Nghiên cứu sản xuất trà túi lọc gạo lứt huyết rồng kết hợp với đậu đỏ và cỏ ngọt	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	59-102	
294	Nguyễn Thị	Nhân	Đánh giá ảnh hưởng của một số kỹ thuật canh tác hữu cơ đến chất lượng của rau Cải ngọt sau thu hoạch	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	59-103	

295	Nguyễn Thị Hồng	Nhung	Nghiên cứu bổ sung vùng đen trong sản xuất đậu phụ	TS. Trần Thị Thu Hằng	59-104	
296	Ngô Thị Mỹ	Ninh	Bước đầu xây dựng qui trình chế biến cơm đường sinh	TS. Trần thị lan hương	59-105	
297	Đào Thị	Oanh	Nghiên cứu sản xuất nước giải khát từ hạt đậu đen	TS. Nguyễn Đức Doan	59-106	
298	Hoàng Thị Kim	Oanh	Nghiên cứu sản xuất thử nghiệm sản phẩm tương ớt cà chua me	TS. Trần Thị Nhung	59-107	
299	Bùi Thị Thu	Phương	Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến sự biến đổi màu của dịch thanh long ruột đỏ	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	59-108	
300	Dương Thị Thu	Phương	Ảnh hưởng của chế độ nấu và thời gian làm lạnh đến chất lượng kẹo sôcôla đen	TS. Đinh Thị Hiền	59-109	
301	Đào Quỳnh	Phương	Nghiên cứu quy trình sản xuất tương ớt Mường Khương theo phương pháp lên men truyền thống	ThS. Ngô Xuân Dũng	59-110	
302	Trần Thị	Phương	Phân lập, tuyển chọn nấm mốc <i>Aspergillus oryzae</i> có khả năng sinh enzym amylase cao	ThS. Lê Minh Nguyệt	59-111	
303	Trần Thu	Phương	Nghiên cứu CB thử nghiệm nước giải khát từ râu ngô	TS. Trần Thị Nhung	59-112	
304	Phạm Quỳnh	Phương	Xây dựng quy trình sản xuất nước xoài ép	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	59-113	
305	Phạm Thị	Phượng	Bước đầu đánh giá chất lượng hạt và dầu hạt chè (<i>Camellia sinensis</i>)	ThS. Phan Thị Phương Thảo	59-114	
306	Quản Bích	Phượng	Ảnh hưởng của xử lý 1-Methylcyclopropene đến chất lượng và thời gian bảo quản quả su su	TS. Vũ Thị Kim Oanh	59-115	
307	Đào Thị	Phượng	Ảnh hưởng của điều kiện ngâm đến sự biến đổi các chất polyphenols và hoạt tính kháng oxy hóa trong quá trình nảy mầm của hạt lạc	TS. Nguyễn Văn Lâm	59-116	
308	Lưu Thị	Quế	Phân lập nấm nội sinh có khả năng sinh chất kháng sinh từ cây bần ở rừng ngập mặn Hải Phòng	TS. Nguyễn Văn Lâm	59-117	
309	Trần Thị	Quyên	Xây dựng quy trình sản xuất cốm giàu rutin từ hoa hòe hỗ trợ điều trị bệnh về xơ cứng mạch máu	TS. Hoàng Hải Hà	59-118	
310	Trần	Quyết	Nghiên cứu thiết lập và triển khai chương trình 5S cho xưởng sản xuất nước tinh khiết UniAqua của tổng công ty cổ phần bia - rượu - nước giải khát Hà Nội	ThS. Ngô Xuân Dũng	59-119	
311	Dương Thị	Quỳnh	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong sản xuất bánh bích quy mặn bổ sung bột chùm ngây	TS. Đinh Thị Hiền	59-120	
312	Đào Thị	Quỳnh	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong sản xuất bánh bích quy bổ sung bột dịch khoai lang	TS. Đinh Thị Hiền	59-121	
313	Phan Thị	Quỳnh	Đánh giá đặc tính sinh học và khả năng kháng ung thư của bột chiết giàu piceatannol từ hạt sim	TS. Hoàng Hải Hà	59-122	
314	Vũ Thị Như	Quỳnh	Ảnh hưởng của màng phủ chitosan đến chất lượng quả bơ bảo quản ở nhiệt độ thấp	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	59-123	
315	Trần Thị	Tám	Nghiên cứu xác định một số loài vi khuẩn lactic trong quá trình lên men whey đậu phụ tại làng Mơ	TS. Trần Thị Thu Hằng	59-124	
316	Khúc Thanh	Tám	Phân lập vi khuẩn có khả năng phân giải histamine từ các giai đoạn khác nhau của quá trình lên men nước mắm Cát Hải	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	59-125	
317	Nguyễn Thị	Tân	Nghiên cứu khả năng sử dụng lycopene bã cà chua trong bảo quản thịt lợn	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	59-126	
318	Bùi Thị	Thái	Nghiên cứu khả năng sử dụng lycopene bã cà chua trong bảo quản dầu lạc	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	59-127	
319	Nguyễn Thị	Thắm	Nghiên cứu một số công đoạn trong quá trình sản xuất cơm gạo lứt ăn liền đóng hộp	TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	59-128	
320	Nguyễn Thị	Thanh	Sự biến đổi các chất polyphenols và hoạt tính kháng oxy hóa trong quá trình nảy mầm của hạt đậu tương và đậu xanh	TS. Nguyễn Văn Lâm	59-129	
321	Bùi Thị	Thảo	Phân lập, tuyển chọn vi khuẩn Bacillus sinh enzyme beta-galactosidase có hoạt tính cao ở nhiệt độ thấp	TS. Nguyễn Hoàng Anh	59-130	
322	Nguyễn Thị	Thom	Nghiên cứu quy trình sản xuất sữa đậu nành bổ sung ngũ cốc	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	59-131	

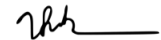
323	Hoàng Thị	Thom	Đánh giá khả năng kháng nấm <i>Colletotrichum</i> của tinh dầu quế ở điều kiện khí quyển cải biến và ứng dụng trong bảo quản chuỗi tiêu	ThS. Nguyễn Trọng Thắng	59-132	
324	Bùi Thị	Thương	Đánh giá chất lượng và xác định hoạt tính chống oxy hóa của dầu hạt chè (<i>Camellia sinensis</i>)	ThS. Phan Thị Phương Thảo	59-133	
325	Nguyễn Thị	Thương	Khảo sát một số phương pháp tách chiết dầu hạt chè (<i>Camellia sinensis</i>)	ThS. Phan Thị Phương Thảo	59-134	
326	Nguyễn Thị	Thương	Đánh giá khả năng xử lý nấm gây bệnh thán thư của một số loại dịch chiết thực vật phía bắc Việt Nam	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	59-135	
327	Trịnh Thị	Thương	Nghiên cứu ảnh hưởng của nano bạc trong màng phủ đến chất lượng bảo quản quả cam sành Hàm Yên	ThS. Nguyễn Trọng Thắng	59-136	
328	Đặng Minh	Thúy	Ảnh hưởng của một số thông số công nghệ đến quá trình lên men chính trong sản xuất rượu vang từ thanh long ruột trắng (<i>Hylocereus undatus</i>) có bổ sung táo mèo (<i>docynia indica</i>)	ThS. Nguyễn Thị Quyên	59-137	
329	Nguyễn Thị	Thúy	Nghiên cứu xây dựng quy trình chế biến mứt từ vỏ bưởi	TS. Trần Thị Nhung	59-138	
330	Nguyễn Thị	Thúy	Nghiên cứu quy trình sản xuất nước khoáng mặn hương hoa quả	ThS. Ngô Xuân Dũng	59-139	
331	Đỗ Thanh	Thúy	Nghiên cứu thời gian lên men ổn định và lên men kết thúc trong sản xuất bánh mỳ bổ sung dịch bí đỏ	TS. Đinh Thị Hiền	59-140	
332	Ngô Thị	Thúy	Ảnh hưởng của nguyên liệu dịch bí đỏ đến chất lượng bánh mỳ	TS. Đinh Thị Hiền	59-141	
333	Vũ Thị	Thúy	Phân lập, tuyển chọn vi khuẩn sinh enzyme beta-galactosidase chuyển hóa lactose thành galacto-oligosaccharide	TS. Nguyễn Hoàng Anh	59-142	
334	Vũ Thị	Thúy	hoạch	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	59-143	
335	Nguyễn Xuân	Thủy	Bước đầu xây dựng qui trình chế biến cơm đông lạnh	TS. Trần thị lan hương	59-144	
336	Lê Thị	Thủy	Xác định sự biến đổi một số thành phần hóa học trong giai đoạn đầu của quá trình lên men nước mắm tại Ba Làng.	TS. Trần Thị Thu Hằng	59-145	
337	Đào Thị	Thủy	Nghiên cứu ảnh hưởng của nano bạc trong màng phủ đến chất lượng bảo quản quả xoài cát Hòa Lộc	ThS. Nguyễn Trọng Thắng	59-146	
338	Nguyễn Thị	Tính	Ảnh hưởng của chế độ xử lý chiếu xạ đến chất lượng của quả nhãn trong thời gian bảo quản	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	59-147	
339	Nguyễn Thị	Tình	Phân lập, tuyển chọn vi khuẩn lactic và <i>Bacillus</i> ưa mặn trong nước mặn Cát Hải ở giai đoạn lên men từ tháng 5 đến tháng 8 có khả năng phân giải histamin	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	59-148	
340	Trần Văn	Toàn	Điều tra chuỗi cung ứng rau su su theo tiêu chuẩn VietGAP tại thị trấn Tam Đảo – tỉnh Vĩnh Phúc	TS. Vũ Thị Kim Oanh	59-149	
341	Nguyễn Thị Ngọc	Trâm	Nghiên cứu xây dựng quy trình CB vỏ bưởi sấy dẻo	TS. Trần Thị Nhung	59-150	
342	Đỗ Thủy	Trang	Nghiên cứu một số điều kiện sản xuất và thời gian bảo quản bánh men rượu truyền thống	TS. Đinh Thị Hiền	59-151	
343	Hoàng Thị Thu	Trang	Ảnh hưởng của thành phần khí (5 kPa O ₂ , 95 kPa N ₂) đến sự biến đổi chỉ tiêu vật lý và hóa sinh của quả thanh long (<i>Hylocereus undatus</i>) trong quá trình bảo quản".	PGS.TS. Trần Thị Định	59-152	
344	Nguyễn Thị Quỳnh	Trang	Chọn lựa một số yếu tố công nghệ và phương pháp bảo quản sữa hạt làm từ đậu xanh bổ sung mè đen, hạnh nhân	ThS. Nguyễn Trọng Thắng	59-153	
345	Lê Thị Huyền	Trang	Xây dựng quy trình sản xuất sữa hạt từ hạt sen	ThS. Lê Minh Nguyệt	59-154	
346	Nguyễn Thị	Trang	Xây dựng quy trình sản xuất sữa gạo mầm giàu gama-aminobutyric acid (GABA) từ nếp Pi Pát và nếp Ong Cao Bằng	TS. Hoàng Hải Hà	59-155	
347	Cao Thị Huyền	Trang	Nghiên cứu ảnh hưởng của bao gói chân không và nhiệt độ đến chất lượng bảo quản cam Vãn Giang	ThS. Ngô Xuân Dũng	59-156	
348	Nguyễn Thị	Trang	Ảnh hưởng của một số thông số công nghệ đến quá trình lên men chính trong sản xuất rượu vang từ thanh long ruột đỏ (<i>Hylocereus constaricensis</i>) có bổ sung táo mèo (<i>docynia indica</i>)	ThS. Nguyễn Thị Quyên	59-157	
349	Nguyễn Thị	Trí	Phân lập, tuyển chọn vi khuẩn lactic và <i>Bacillus</i> ưa mặn trong nước mặn Cát Hải ở giai đoạn lên men từ tháng 1 đến tháng 4 có khả năng phân giải histamin	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	59-158	
350	Vũ Việt	Trung	Phân lập, tuyển chọn, định danh vi khuẩn Lactic sinh enzyme beta-galactosidase có hoạt tính cao ở nhiệt thấp, bước đầu nghiên cứu khả năng sử dụng enzyme để phân giải lactose trong sữa tươi	TS. Nguyễn Hoàng Anh	59-159	

351	Đinh Thị	Tú	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tách chiết dầu béo từ hạt chè (<i>Camellia sinensis</i>)	ThS. Phan Thị Phương Thảo	59-160	
352	Nguyễn Văn	Tuần	Tối ưu hóa quá trình tách chiết chlorogenic acid từ hạt cà phê xanh	TS. Lại Thị Ngọc Hà	59-161	
353	Bùi Mạnh	Tường	Ảnh hưởng của thành phần khí (5 kPa O ₂ , 95 kPa N ₂) đến sự biến đổi một số chỉ tiêu chất lượng và bệnh sau thu hoạch của quả thanh long (<i>Hylocereus undatus</i>) trong quá trình bảo quản	PGS.TS. Trần Thị Định	59-162	
354	Nguyễn Thanh	Tuyền	Xây dựng qui trình chế biến sấu xào cay	TS. Trần Thị Lan Hương	59-163	
355	Nguyễn Thị	Tuyết	Phân đoạn các hợp chất thứ cấp của lá, hạt sim và xác định một số tính chất sinh học của các phân đoạn	TS. Lại Thị Ngọc Hà	59-164	
356	Đỗ Mai	Uyên	Bước đầu xây dựng qui trình chế biến đồ hộp tiêu xanh dầm dấm	TS. Trần Thị Lan Hương	59-165	
357	Nguyễn Thị	Vân	Xác định điều kiện thích hợp để tách chiết dầu từ hạt chanh leo	TS. Lại Thị Ngọc Hà	59-166	
358	Lê Thị	Xinh	Nghiên cứu sản xuất thử nghiệm tương ớt cà chua sấu	TS. Trần Thị Nhung	59-167	
359	Phạm Thị	Xuân	Ảnh hưởng của thành phần khí (0.5 kPa O ₂ , 99.5 kPa N ₂) đến sự biến đổi chỉ tiêu vật lý và hóa sinh của quả thanh long (<i>Hylocereus undatus</i>) trong quá trình bảo quản	ThS. Nguyễn Thị Quyên	59-168	
360	Nguyễn Thị Hải	Yên	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến chất lượng của nectar chế biến từ thanh long ruột đỏ	PGS.TS. Trần Thị Định	59-169	
361	Trần Thị	Yến	Ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ và điều kiện bảo quản đến chất lượng và thời hạn sử dụng của sữa đậu nành này mầm	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	59-170	
362	Vũ Thị Minh	Châu	Đánh giá ảnh hưởng của giống đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản của một số loại cà chua	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	59-171	
363	Đỗ Như	Đan	Nghiên cứu ảnh hưởng một số yếu tố công nghệ trong quá trình tàng trữ đến chất lượng rượu vang thanh long trắng	PGS.TS. Trần Thị Định	59-172	
364	Nguyễn Văn	Điền	Điều tra hiện trạng sản xuất và công nghệ sau thu hoạch của cây bơ tại Mộc Châu, Sơn La	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	59-173	
365	Lê Thanh	Điệp	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến quá trình chế biến vỏ cam chiên giòn	TS. Đinh Thị Hiền	59-174	
366	Hà Minh	Đức	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất giò chay từ bột mỳ	ThS. Phan Thị Phương Thảo	59-175	
367	Nguyễn Tiến	Dũng	Nghiên cứu ảnh hưởng của bao bì đến chất lượng và thời gian bảo quản của bơ Sơn La trong điều kiện nhiệt độ thấp	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	59-176	
368	Nguyễn Thị	Dương	Nghiên cứu xác định một số vi khuẩn có khả năng phân giải histamine trong churup mắm Hải Hậu	TS. Trần Thị Thu Hằng	59-177	
369	Nguyễn Thị Mỹ	Duyên	Nghiên cứu quy trình sản xuất sữa bột có bổ sung Colostrum và Lactoferrin cho trẻ em từ 1 đến 5 tuổi	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	59-178	
370	Lê Thị	Hằng	Ảnh hưởng của xử lý 1-Methylcyclopropene đến chất lượng và tuổi thọ của quả mướp đắng	TS. Vũ Thị Kim Oanh	59-179	
371	Lê Đức	Hạnh	Tìm hiểu quy trình sản xuất bia chai tại Công ty Cổ phần Bia Hà Nội – Hải Dương	TS. Vũ Thị Kim Oanh	59-180	
372	Nguyễn Thị	Hiền	Đánh giá ảnh hưởng của giống đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản của một số loại dưa chuột	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	59-181	
373	Trịnh Văn	Hòa	Ảnh hưởng của độ già thu hái đến chất lượng và tuổi thọ của quả su su sau thu hoạch	TS. Vũ Thị Kim Oanh	59-182	
374	Lê Việt	Hoàng	NC công thức phối trộn cháo nền ăn liền có bổ sung hạt diêm mạch	PGS.TS. Trần Thị Lan Hương	59-183	
375	Vũ Thị	Hồng	Nghiên cứu quy trình sản xuất sản phẩm trà sữa có bổ sung ca cao dạng bột tại công ty Nutricare	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	59-184	
376	Phạm Thị	Huế	Nghiên cứu ảnh hưởng một số yếu tố công nghệ trong quá trình tàng trữ đến chất lượng rượu vang thanh long đỏ	PGS.TS. Trần Thị Định	59-185	
377	Nguyễn Minh	Huệ	Tuyển chọn, định danh vi khuẩn có khả năng phân giải histamin	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	59-186	

378	Dương Thị Thúy	Huyền	Nghiên cứu tạo chế phẩm vi khuẩn có hoạt tính probiotic để bổ sung vào thức ăn chăn nuôi gà	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	59-187	
379	Nguyễn Thị	Huyền	Ảnh hưởng của giống đến hàm lượng một số thành phần dinh dưỡng của mướp đắng chín	TS. Lại Thị Ngọc Hà	59-188	
380	Nguyễn Thị	Liên	Đánh giá khả năng kháng nấm thân thư của dịch chiết từ lá nha đam và lá vối trên quả xoài sau thu hoạch	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	59-189	
381	Nguyễn Thị Diệu	Linh	Ảnh hưởng của giống đến hàm lượng một số hoạt chất sinh học của mướp đắng chín	TS. Lại Thị Ngọc Hà	59-190	
382	Nguyễn Thị Khánh	Linh	Nghiên cứu ảnh hưởng của độ chín thu hoạch và nhiệt độ bảo quản đến chất lượng cam V2 trồng tại Kim Bôi- Hòa Bình trong quá trình bảo quản.	ThS. Ngô Xuân Dũng	59-191	
383	Nguyễn Thị Khánh	Ly	Đánh giá hàm lượng rutin trong một số sản phẩm sản xuất từ bột chiết hoa hòe.	TS. Hoàng Hải Hà	59-192	
384	Phùng Thị	Lý	Nghiên cứu một số yếu tố công nghệ ảnh hưởng tới quá trình lên men bia dứa	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thu	59-193	
385	Nguyễn Văn	Mạnh	NC ảnh hưởng của độ ẩm nguyên liệu đến chất lượng và thời hạn sử dụng ruốc chế biến từ thịt lợn	PGS.TS. Trần Thị Lan Hương	59-194	
386	Nguyễn Thị	Nam	Tối ưu hóa quá trình tách chiết resveratrol từ hạt lạc nảy mầm	TS. Nguyễn Văn Lâm	59-195	
387	Vũ Thị	Ngân	Nghiên cứu xác định một số loài vi khuẩn lactic trong quá trình lên men whey đậu phụ tại Trà Lâm, Bắc Ninh	TS. Trần Thị Thu Hằng	59-196	
388	Phạm Hồng	Ngát	Phân tích mối nguy trong một số quy trình hoạt động tại bếp ăn tập thể Shinsung Vina Bắc Giang của Công ty TNHH Foseca"	ThS. Phan Thị Phương Thảo	59-197	
389	Trương Thị	Ngọc	Tách chiết và bước đầu tinh sạch chlorogenic acid từ hạt cà phê xanh	TS. Nguyễn Văn Lâm	59-198	
390	Lê Quý	Ngọc	Đánh giá ảnh hưởng của giống đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản của một số loại cải bó xôi	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	59-199	
391	Long Khang	Ninh	Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng HACCP Code 2003 cho sản phẩm sữa thanh trùng tại công ty cổ phần sữa Phù Đổng	ThS. Ngô Xuân Dũng	59-200	
392	Trần Thị	Oanh	Xử lý nấm thân thư trên quả xoài sau thu hoạch bằng dịch chiết từ lá đu đủ và lá trà không	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	59-201	
393	Nguyễn Thị	Phước	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất giò chay từ đậu hũ ky có bổ sung bột đậu xanh	ThS. Phan Thị Phương Thảo	59-202	
394	Trương Thị	Thơ	Đánh giá ảnh hưởng của giống đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản của một số loại dưa lê	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	59-203	
395	Nguyễn Bích	Thùy	Ảnh hưởng của thành phần khí (2 kPa O ₂ , 5 kPa CO ₂ , 93 kPa N ₂) đến sự biến đổi một số chỉ tiêu chất lượng và bệnh sau thu hoạch của quả thanh long (<i>Hylocereus undatus</i>) trong quá trình	PGS.TS. Trần Thị Định	59-204	
396	Nguyễn Xuân	Tiến	Đánh giá ảnh hưởng của một số loại dung môi đến chất lượng dầu hạt chè (<i>Camellia sinensis</i>)	ThS. Phan Thị Phương Thảo	59-205	
397	Trần Thu	Trang	Hoàn thiện quy trình sản xuất và đánh giá chất lượng bảo quản của sữa gạo mầm giàu gamma-aminobutyric acid (GABA) từ nếp Pi Pát	TS. Hoàng Hải Hà	59-206	
398	Tạ Văn Thục	Trinh	Tuyển chọn chủng vi khuẩn sinh enzyme β -galactosidase cao ở nhiệt độ thấp và xác định khả năng phân giải lactose trong sữa tươi ở nhiệt độ bảo quản	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	59-207	
399	Trần Thị Tố	Uyên	Nghiên cứu quy trình công nghệ chiên chuối chân không	ThS. Đỗ Thị Huệ, ThS. Giang Trung Khoa	59-208	
400	Nguyễn Thị Hải	Vân	Phân tích tồn dư thuốc bvtv trong rau ăn lá tại một số địa bàn ở Hà Nội	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	59-209	
401	Đỗ Thị	Yên	Phân lập và xác định một số đặc điểm của vi khuẩn lactic từ mĂNG muối chua	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	59-210	
402	Sipharphone Aloun	.	Nghiên cứu ảnh hưởng của độ ẩm đến chất lượng và thời hạn sử dụng ruốc chế biến từ thịt	Trần Thị Lan Hương	59-211	
403	Sounmixay Eurnxay	.	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong công đoạn lên men chính, chưng cất và tăng trƯ rượu chuối	Đinh Thị Hiền	59-212	
404	Phạm Ngọc	An	Nghiên cứu sản xuất sữa chua phoma	Nguyễn Đức Doan	59-213	
405	Phạm Huy	Cường	Phân tích hàm lượng thuốc bảo vệ thực vật trên rau	Nguyễn Hoàng Anh	59-214	

406	Nguyễn Thế	Đài	xây dựng phương pháp phân tích thuốc trừ sâu	Hoàng	59-215	
407	Phạm Ngọc	Định	Nghiên cứu ảnh hưởng của thịt quả thanh long ruột đỏ đến chất lượng cảm quan và vật lý của sữa chua	Nguyễn Đức Doan	59-216	
408	Lê Tiến	Dũng	Nghiên cứu ảnh hưởng của quá trình bảo quản lạnh đông sữa bò, dê đến một số tính chất vật lý và cảm quan của sữa chua	Nguyễn Đức Doan	59-217	
409	Nguyễn Hoàng	Giang	Vi sinh vật ứng dụng	Lê Minh Nguyệt	59-218	
410	Nguyễn Thị Thu	Hương	Phân lập, tuyển chọn vi sinh vật có khả năng sinh feruloyl esterase	Lại Thị Ngọc Hà	59-219	
411	Nguyễn Thị	Hương	Men bia quả	Nguyễn Thị Thanh Thùy	59-220	
412	Lưu Tùng	Lâm	Đánh giá sự biến đổi đặc tính sinh học của bột chiết rễ củ cây mật nhân (<i>Eurycoma longifolia</i>) trong quá trình bảo quản	Hoàng Hải Hà	59-221	
413	Phạm Thị	Mai	Ảnh hưởng của giống đến một số tính chất vật lý và thành phần dinh dưỡng của mướp đắng	Lại Thị Ngọc Hà	59-222	
414	Đinh Thị	Phương	Xây dựng hệ thống HACCP cho sản phẩm sữa chua tại công ty sữa phù đồng	Ngô Xuân Dũng	59-223	
415	Trần Anh	Quang	Đánh giá sự biến đổi đặc tính sinh học của bột chiết và Piceatannol từ hạt sim và chanh leo trong quá trình bảo quản	Hoàng Hải Hà	59-224	
416	Trần Thị	Tâm	Vi sinh vật ứng dụng	Nguyễn Thị Thanh Thùy	59-225	

Người lập bảng



Nguyễn Thị Thanh Hương

