

**DANH SÁCH KHÓA LUẬN K60 – K61**

STT	Tên họ	Tên	Tên đề tài	GVHD	Mã sách	Ghi chú
1	Nguyễn Thị Minh	Huệ	Ảnh hưởng của giống đến hàm lượng một số hoạt chất sinh học trong mướp đắng	Lại Thị Ngọc Hà	60-1	
2	Trần Hà Diệu	Linh	Bước đầu phát triển sản phẩm bột thực phẩm giàu carotenoid từ quả trứng gà (lêkima)	Nguyễn Thị Hoàng Lan	60-2	
3	Phạm Thị Mai	Anh	Nghiên cứu bảo quản quả dâu tây bằng công nghệ Hyokan	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	60-3	
4	Đoàn Thị Vân	Anh	Ảnh hưởng của polyphenol chè trong bảo quản dầu dừa	TS. Giang Trung Khoa	60-4	
5	Vũ Thị Vân	Anh	Nghiên cứu lựa chọn nguyên liệu và xử lý hiện tượng nâu hóa trong quá trình chế biến chuỗi sấy dẻo	PGS. Nguyễn Thị Bích Thủy	60-5	
6	Phan Tuyết	Chinh	Nghiên cứu quy trình sản xuất mứt chanh leo sấy dẻo nguyên quả	PGS.TS. Trần Thị Lan Hương	60-6	
7	Trần Thị	Chọn	Nghiên cứu quy trình sản xuất bột hạt lạc nảy mầm	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	60-7	
8	Nguyễn Thị	Dung	Nghiên cứu công thức chế biến giò lụa sử dụng phụ gia an toàn	TS. Trần Thị Nhung	60-8	
9	Phan Thị Kim	Dung	Xác định hàm lượng Nitrat trên một số rau ở chợ và siêu thị tại Gia Lâm Hà Nội	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	60-9	
10	Lê Văn	Dũng	Ảnh hưởng của phương pháp sơ chế và nhiệt độ bảo quản đến chất lượng bảo quản su su cắt miếng	ThS. Ngô Xuân Dũng	60-10	
11	Đinh Thị	Duyên	Ảnh hưởng của phương pháp sơ chế và nhiệt độ bảo quản đến chất lượng bảo quản súp lơ xanh cắt miếng	ThS. Ngô Xuân Dũng	60-11	
12	Mai Thị	Giang	Tối ưu hoá một số thông số của quá trình trích ly cho dầu hạt chè có khả năng kháng oxy hóa cao	ThS. Phan Thị Phương Thảo / ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	60-12	
13	Phạm Thúy	Hà	Ứng dụng tinh dầu quế xử lý nấm <i>Colletotrichum gloeosporioides</i> gây bệnh thán thư trên quả chanh tứ quý sau thu hoạch	ThS. Nguyễn Trọng Thăng, TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	60-13	

14	Đoàn Thị	Hải	Nghiên cứu xác định ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ đến chất lượng của bánh bông lan bổ sung vi tảo <i>Spirulina</i>	TS. Trần Thị Thu Hằng	60-14	
15	Trần Thị	Hân	Nghiên cứu một số công đoạn trong quy trình sản xuất kim chi nấm	PGS. TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	60-15	
16	Nguyễn Thị	Hương	Tối ưu hóa quá trình tách chiết anthocyanin, flavonoid và polyphenol từ hạt gạo đen và đánh giá ảnh hưởng của thời vụ đến hàm lượng của chúng	TS. Nguyễn Văn Lâm	60-16	
17	Lê Thị Kim	Lương	Ảnh hưởng của chế độ bao gói đến chất lượng của giống dưa chuột Nhật Bản bảo quản ở điều kiện thường	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	60-17	
18	Nông Thị	Mai	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất sữa chua bổ sung vi tảo <i>Spirulina</i>	ThS. Nguyễn Thị Quyên	60-18	
19	Trương Thị	Minh	Bước đầu nghiên cứu quy trình sản xuất xúc xích từ thịt gà	PGS.TS. Trần Thị Lan Hương	60-19	
20	Hồ Thị	Mơ	Ảnh hưởng của quá trình nảy mầm đến thành phần hóa học và một số chất có hoạt tính sinh học trong hạt đậu tương	TS. Nguyễn Đức Doan	60-20	
21	Nguyễn Thị	Ngà	Tối ưu hoá một số thông số của quy trình trích ly cho hiệu suất và chất lượng hóa học của dầu hạt chè cao	1. ThS. Phan Thị Phương Thảo 2. ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	60-21	
22	Nguyễn Thị	Nhã	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất sinh khối Vi khuẩn tía quang hợp sử dụng làm nguyên liệu tách chiết các acid béo không no (dạng omega 6, 7, 9)	TS. Lại Thị Ngọc Hà	60-22	
23	Hồ Công	Thông	Nghiên cứu một số công đoạn trong quy trình sản xuất rượu Rhum từ giống mía ROC16 tại huyện Như Thanh, tỉnh Thanh Hóa	PGS. TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	60-23	
24	Nguyễn Thị Huyền	Trang	Bước đầu đánh giá khả năng bảo quản cá nục của chất chiết chè bằng dung môi acetone	TS. Giang Trung Khoa	60-24	
25	Nguyễn Thị	Vinh	Nghiên cứu ảnh hưởng của việc bổ sung chủng vi khuẩn <i>Virgibacillus campisalis</i> TT8.5 và <i>Lentibacillus salicampi</i> CH2.1 tới hàm lượng histamine trong chượp mắm	TS. Trần Thị Thu Hằng	60-25	
26	Tô Thị	Vui	Ảnh hưởng của chất phụ gia đến sự biến đổi màu sắc của rượu vang thanh long trắng trong quá trình lên men và tàng trữ	PGS.TS. Trần Thị Định	60-26	

27	Thái Thị	Yến	Thu nhận và nghiên cứu tính chất của inulin từ cây rau diếp xoăn	TS. Phạm Kiên Cường / PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	60-27	
28	Vũ Thị Huyền	Trang	Bước đầu nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất socola bọc mút vỏ cam	TS. Đinh Thị Hiền	60-28	
29	Nguyễn Thị Thùy	Trang	Đánh giá thành phần dược chất của một số loại sâm tự nhiên khu vực Hoàng Bồ, Quảng Ninh	TS. Hoàng Hải Hà	60-29	
30	Nguyễn Thị	Tuyết	Đánh giá độ bền oxy hoá và khả năng bổ sung dầu hạt chè trong quá trình bảo quản dầu <i>Sacha inchi</i>	ThS. Phan Thị Phương Thảo	60-30	
31	Nguyễn Thị Thu	Hà	Nghiên cứu chế độ bảo quản bắp cải ở điều kiện thường	PGS. Nguyễn Thị Bích Thủy	60-31	
32	Lê Thị Lan	Hương	Thu nhận và nghiên cứu tính chất của pectin từ phụ phẩm của dứa	TS. Phạm Kiên Cường / PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	60-32	
33	Phan Trung	Kiên	Ảnh hưởng của chế độ sấy vi sóng đến chất lượng mực một nắng	TS. Hoàng Hải Hà	60-33	
34	Nguyễn Thị	Lan	Ảnh hưởng của phương pháp sơ chế và nhiệt độ bảo quản đến chất lượng bảo quản súp lơ trắng cắt miếng	ThS. Ngô Xuân Dũng	60-34	
35	Trần Thị Kim	Loan	Bước đầu nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất mút dẻo vỏ cam	TS. Đinh Thị Hiền	60-35	
36	Hoàng Duy	Mạnh	Ảnh hưởng của các loại bột đến cấu trúc và cảm quan của sữa chua dê	TS. Nguyễn Đức Doan	60-36	
37	Nguyễn Thị	Phương	Nghiên cứu sự biến đổi chỉ tiêu vật lý và hóa sinh của cà chua Savior trồng vụ đông trong quá trình phát triển và chín sau thu hoạch	PGS.TS. Trần Thị Định	60-37	
38	Trần Thị Thúy	Quỳnh	Ứng dụng tinh dầu quế xử lý nấm <i>Colletotrichum gloeosporioides</i> gây bệnh thán thư trên ổi sau thu hoạch	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	60-38	
39	Nguyễn Thị Minh	Tâm	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ làm chín tới thời gian bảo quản và chất lượng giò lụa	TS. Trần Thị Nhung	60-39	
40	Phạm Hồng	Thái	Ứng dụng tinh dầu quế xử lý nấm <i>Colletotrichum gloeosporioides</i> gây bệnh thán thư hại quả trên quýt sau thu hoạch	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	60-40	
41	Nguyễn Đình	Thành	Nghiên cứu sự biến đổi chỉ tiêu vật lý và sinh lý của cà chua Savior trồng vụ đông trong quá trình phát triển và chín sau thu hoạch	PGS.TS. Trần Thị Định	60-41	
42	Hồ Thị	Thơm	Tạo chế phẩm và ảnh hưởng của chế phẩm probiotic <i>Bacillus</i> đến chăn nuôi gà thịt	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	60-42	

43	Nguyễn Thị Thu	Thu	Ứng dụng tinh dầu quế xử lý nấm <i>Colletotrichum gloeosporioides</i> gây bệnh thán thư trên quả ớt sừng trâu sau thu hoạch	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	60-43	
44	Đậu Thị Thúy	Thúy	Ứng dụng tinh dầu quế xử lý nấm <i>Colletotrichum gloeosporioides</i> gây bệnh thán thư hại quả cà chua savior sau thu hoạch	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	60-44	
45	Phan Thị Thu	Tĩnh	Nghiên cứu một số thông số ảnh hưởng đến quá trình chế biến mứt nhuyễn từ quả thanh long ruột đỏ	PGS.TS. Trần Thị Định	60-45	
46	Bangon Ardeedtaphaep	.	Khảo sát dư lượng nitrat trên một số loại rau vụ xuân hè tại địa bàn huyện Gia Lâm, Hà nội	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	60-46	
47	Pepsyda Khamdasouk	.	Đánh giá chất lượng chượp mắm bồ sung chủng vi khuẩn <i>Virgibacillus campisalis</i> TT8.5 có khả năng phân giải histamine trong quá trình lên men	TS. Trần Thị Thu Hằng	60-47	
48	Symoukda Souththivong	.	Ảnh hưởng của việc bổ sung selen đến hàm lượng selen trong trứng gà	TS. Hoàng Hải Hà	60-48	
49	Dương Hải Anh	Anh	Đánh giá độ bền oxy hoá của dầu hướng dương và khả năng phối trộn dầu hạt chè trong bảo quản dầu hướng dương	ThS. Phan Thị Phương Thảo	60-49	
50	Trần Tuấn Anh	Anh	Bước đầu nghiên cứu quy trình sản xuất mứt rim từ quả dâu tây	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	60-50	
51	Lê Thị Mai Anh	Anh	Ảnh hưởng của chế phẩm probiotic <i>Bacillus</i> đến một số chỉ tiêu của Gà	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	60-51	
52	Nguyễn Hoàng Anh	Anh	Xác định một số đặc điểm nông học, hàm lượng dầu trong hạt của một số giống mướp đắng Việt Nam và bước đầu xác định phương pháp chiết dầu hạt mướp đắng.	Ths. Trần Thị Hoài	60-52	
53	Đặng Thị Lan Anh	Anh	Nghiên cứu xác định công thức chế biến giò lụa sử dụng phụ gia an toàn	TS. Trần Thị Nhung	60-53	
54	Nguyễn Thị Mỹ Anh	Anh	Nghiên cứu xây dựng dây chuyền thiết bị sản xuất dịch quả quy mô 600 lít/mẻ đáp ứng sản xuất bia quả	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy / TS. Trần Thị Nhung	60-54	
55	Trần Thị Ánh	Ánh	Nghiên cứu sản xuất bột củ cà rốt	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan / ThS Chu Thị Thanh	60-55	
56	Nguyễn Huy Bắc	Bắc	Phân tích, đánh giá thành phần dinh dưỡng và khả năng kháng oxi hóa của quả xoay	TS. Lại Thị Ngọc Hà	60-56	

57	Nguyễn Thị	Biên	Xây dựng quy trình chế biến mứt quả hỗn hợp từ rau quả (xoài, đu đủ, bí ngô, chanh leo)	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	60-57	
58	Lương Minh	Châu	Ảnh hưởng của hàm lượng E202 đến chất lượng lương khô bổ sung vi tảo Spirulina trong thời gian bảo quản	TS. Trần Thị Thu Hằng	60-58	
59	Nguyễn Vân	Chi	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất pate bổ sung phomai	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	60-59	
60	Nguyễn Thị	Chinh	Nghiên cứu quy trình sản xuất rượu từ mật ong	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	60-60	
61	Mai Thành	Công	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất bánh đậu xanh bổ sung bí ngô	TS. Đinh Thị Hiền	60-61	
62	Nguyễn Mạnh	Cường	Bước đầu nghiên cứu đặc tính chất lượng của chè xanh Tân Cương - Thái Nguyên	TS. Giang Trung Khoa	60-62	
63	Trần Mạnh	Điền	Xác định một số chỉ tiêu nông học và hàm lượng polyphenol trong thịt quả của một số giống mướp đắng Việt Nam	Ths. Trần Thị Hoài	60-63	
64	Đoàn Thị	Dịu	Nghiên cứu sản xuất bột đậu nành để sản xuất sữa chua: nhiệt độ xử lý hạt đậu 85°C/20 phút	TS. Nguyễn Đức Doan	60-64	
65	Hoàng Anh	Đức	Bước đầu nghiên cứu quy trình sản xuất mứt chuối xanh ngào đường	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	60-65	
66	Trần Quang	Đức	“Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng HACCP code 2003 cho sản phẩm thịt chân giò heo xông khói tại Công ty cổ phần thực phẩm Gia Phát”	ThS. Ngô Xuân Dũng	60-66	
67	Lưu Minh	Đức	Ứng dụng dịch chiết lá chè kết hợp cùng màng chitosan trong bảo quản quả xoài khỏi bệnh thán thư ở điều kiện thường	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	60-67	
68	Nguyễn Thị	Dung	Nghiên cứu xác định tỷ lệ các loại gia vị dùng trong chế biến xúc xích thịt lợn	TS. Trần Thị Nhung	60-68	
69	Phương Bá	Dũng	Đánh giá khả năng bảo quản dầu mè bằng chế phẩm polyphenol chè	TS. Giang Trung Khoa	60-69	
70	Lương Cao	Dũng	Nghiên cứu ảnh hưởng của dịch chiết nha đam và màng chitosan đến chất lượng quả xoài bị nhiễm nấm thán thư bảo quản ở điều kiện thường	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	60-70	
71	Đỗ Tuấn	Dương	Ảnh hưởng của chế độ bao gói đến sự biến đổi chất lượng của rau Cải Ngồng trong quá trình bảo quản	TS. Vũ Thị Kim Oanh	60-71	

72	Lò Thị	Duyên	Đánh giá độ bền oxy hoá của dầu hạt lạc và khả năng phối trộn dầu hạt chè trong bảo quản dầu hạt lạc	ThS. Phan Thị Phương Thảo	60-72	
73	Đỗ Thị Hương	Duyên	Ảnh hưởng của độ già thu hái đến chất lượng của rau Xà Lách sau thu hoạch	TS. Vũ Thị Kim Oanh	60-73	
74	Dương Văn	Giang	Nghiên cứu tác dụng của của dịch chiết lá trầu không và màng chitosan trong bảo quản quả xoài nhiễm bệnh thán thư ở điều kiện thường	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	60-74	
75	Đỗ Hương	Giang	Phân lập và tuyển chọn những chủng nấm mốc Rhizopus có khả năng sinh enzym protease hoạt lực cao	ThS. Lê Minh Nguyệt	60-75	
76	Bùi Thị	Hà	Xác định một số các acid béo trans trong một số thực phẩm tại Hà Nội	TS. Nguyễn Đức Doan	60-76	
77	Phan Thanh	Hải	Ảnh hưởng của thời điểm thu hoạch và biện pháp sơ chế đến mức độ tổn thất và chất lượng rau cải ngọt	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy	60-77	
78	Lê Thị	Hân	Xác định tồn dư thuốc BVTV nhóm Carbamat trong thực phẩm bằng phương pháp sắc ký lỏng khối phổ 2 lần (LC-MS/MS)	ThS. Ngô Xuân Dũng	60-78	
79	Nguyễn Thị	Hàng	Ảnh hưởng của nhiệt độ bảo quản đến chất lượng và tuổi thọ của rau diếp cá sau thu hoạch	TS. Vũ Thị Kim Oanh	60-79	
80	Nguyễn Thị	Hàng	Ảnh hưởng của chế độ bao gói đến sự biến đổi chất lượng của rau Dền đỏ trong quá trình bảo quản.	TS. Vũ Thị Kim Oanh	60-80	
81	Ninh Thị	Hàng	Xây dựng quy trình sản xuất trà detox sấy khô từ nguyên liệu củ quả tươi	TS. Trần Thị Nhung	60-81	
82	Trần Thị Thanh	Hàng	Nghiên cứu quy trình chiết tách hoạt chất lycopene từ màng đỏ hạt gấc, ứng dụng trong sản xuất thực phẩm chức năng	ThS. Ngô Xuân Dũng	60-82	
83	Nguyễn Thị	Hàng	Ảnh hưởng của xử lý tinh dầu quế đến chất lượng bảo quản quả cam sành bị bệnh mốc xanh	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	60-83	
84	Phan Thị	Hàng	Nghiên cứu ảnh hưởng của loại và tỷ lệ phụ gia đến chất lượng xúc xích thịt gà	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	60-84	
85	Vũ Bích	Hạnh	Bước đầu nghiên cứu quy trình sản xuất mứt đu đủ ruột đỏ sấy dẻo	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	60-85	
86	Trần Thị Thu	Hiền	Phân lập và định danh một số vi khuẩn lactic từ nước chua trong sản xuất đậu phụ truyền thống	TS. Trần Thị Thu Hằng	60-86	

87	Nguyễn Minh	Hiếu	Xác định một số điều kiện nuôi cấy thích hợp của chủng <i>Streptococcus thermophilus</i> SC3 để sinh beta-galactosidase cao	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	60-87	
88	Vũ Thị	Hoà	Đánh giá chất lượng một số loại rượu truyền thống của Miền Bắc Việt Nam	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	60-88	
89	Nguyễn Thị	Huế	Nghiên cứu ảnh hưởng của vi tảo <i>Spirulina</i> đến sự phát triển của vi sinh vật và cảm quan của sữa chua trong quá trình bảo quản lạnh	ThS. Nguyễn Thị Quyên	60-89	
90	Trần Thị	Huế	Nghiên cứu ảnh hưởng của dịch chiết lá tía tô đến chất lượng sản phẩm pate	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	60-90	
91	Phạm Thị	Huế	Giám sát omega-3 bằng phương pháp sắc khí GC trong sản phẩm dầu cá tại 4 tỉnh: Nam Định, Thái Bình, Lào Cai, Ninh Bình	TS. Nguyễn Đức Doan	60-91	
92	Phạm Thị	Huế	Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ nước nghiền đến chất lượng vật lý và cảm quan sữa chua đậu nành nảy mầm	TS. Nguyễn Đức Doan	60-92	
93	Nguyễn Thị	Huế	Ảnh hưởng của nhiệt độ bảo quản đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản của Dưa Leo sau thu hoạch	TS. Vũ Thị Kim Oanh	60-93	
94	Trần Ngọc	Hưng	Bước đầu nghiên cứu đặc tính chất lượng của chè xanh Đại Từ - Thái Nguyên	TS. Giang Trung Khoa	60-94	
95	Hoàng Hải	Hưng	Nghiên cứu bảo quản đậu vừng đen bằng bột chiết chè	TS. Lại Thị Ngọc Hà	60-95	
96	Trần Thị	Hương	Nghiên cứu chế biến xúc xích sử dụng phụ gia tạo cấu trúc có nguồn gốc tự nhiên	TS. Trần Thị Nhung	60-96	
97	Nguyễn Thị	Hương	Ảnh hưởng của việc bổ sung thực vật giàu lutein đến hàm lượng lutein trong trứng gà	TS. Hoàng Hải Hà	60-97	
98	Lương Thị Thanh	Huyền	Nghiên cứu sản xuất sữa chua đậu nành có bổ sung mật ong	TS. Nguyễn Đức Doan	60-98	
99	Nguyễn Thanh	Huyền	Nghiên cứu hiệu chỉnh các thông số kỹ thuật và tính toán lựa chọn thiết bị cho quy trình sản xuất bia quả quy mô 100 lít/mẻ	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy / TS. Trần Thị Nhung	60-99	
100	Phạm Thị Thanh	Lam	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ làm chín tới thời gian bảo quản và chất lượng xúc xích thịt lợn	TS. Trần Thị Nhung	60-100	
101	Nguyễn Thị Ngọc	Lan	Ảnh hưởng của xử lý tinh dầu sả chanh đến chất lượng bảo quản quả ớt bị bệnh thán thư	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	60-101	

102	Trịnh Thị	Lan	Nghiên cứu xác định tỉ lệ phối trộn nguyên liệu để sản xuất kem tươi có bổ sung vi tảo Spirulina	ThS. Nguyễn Thị Quyên	60-102	
103	Đặng Thị	Lệ	Đánh giá khả năng bảo quản dầu cám gạo bằng chế phẩm polyphenol chè	TS. Giang Trung Khoa	60-103	
104	Nguyễn Thị	Liên	Công nghệ sản xuất nước ép măng cầu xiêm bổ sung nha đam	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	60-104	
105	Thái Thị	Liên	Ảnh hưởng của xử lý ethylene ngoại sinh đến quá trình chín của cà chua Savior trồng vụ đông	PGS.TS Trần Thị Định	60-105	
106	Trần Thị Kim	Liên	Nghiên cứu phương pháp nâng cao nồng độ chất khô trong công đoạn nấu rượu whisky	TS. Đinh Thị Hiền	60-106	
107	Dương Thị Mỹ	Linh	Đánh giá ảnh hưởng của vật liệu bao gói và chất bảo quản đến độ bền oxy hoá của dầu hạt chè	ThS. Phan Thị Phương Thảo	60-107	
108	Nguyễn Mỹ	Linh	Ảnh hưởng của xử lý tinh dầu quế đến chất lượng bảo quản củ khoai tây bị bệnh thối khô	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	60-108	
109	Lê Thị Mỹ	Linh	Đánh giá ảnh hưởng của quá trình hồ hóa, đường hóa và đồng hóa đến hàm lượng GABA sữa gạo mầm từ nếp Pi Pát Cao Bằng.	TS. Hoàng Hải Hà	60-109	
110	Nguyễn Thị	Linh	Ảnh hưởng của thời gian xử lý CaCl <sub>2</sub> đến chất lượng của quả cà chua bảo quản ở nhiệt độ thường	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	60-110	
111	Nguyễn Thị Tú	Linh	Nghiên cứu một số công đoạn trong quy trình sản xuất bột cỏ lúa mì hoà tan	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	60-111	
112	Hà Tuyết	Loan	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất kẹo dẻo cam	TS. Đinh Thị Hiền	60-112	
113	Phạm Thị	Loan	Ảnh hưởng của độ già thu hái đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản rau Mùi "chì" sau thu hoạch	TS. Vũ Thị Kim Oanh	60-113	
114	Nguyễn Mạnh	Long	Đánh giá ảnh hưởng của tỷ lệ bổ sung tinh bột biến tính từ gạo đến chất lượng phở tươi	TS. Hoàng Hải Hà	60-114	
115	Phạm Thị	Luyến	Đánh giá độ bền oxy hoá của dầu hạt cải và khả năng phối trộn dầu hạt chè trong bảo quản dầu hạt cải	ThS. Phan Thị Phương Thảo	60-115	
116	Nguyễn Thị	Ly	Khảo sát một số thành phần hóa học chính của các giống diêm mạch trồng ở Việt Nam	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	60-116	
117	Trần Thị Khánh	Ly	Ảnh hưởng của xử lý tinh dầu quế đến chất lượng bảo quản quả chuối tây bị bệnh thán thư	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	60-117	



118	Hồ Thị	Lý	Xây dựng và thiết lập biện pháp kiểm soát dịch hại theo chương trình IPM cho nhà máy Arowine	ThS. Ngô Xuân Dũng	60-118	
119	Thiệu Thị	Mai	Ảnh hưởng của xử lý 1-MCP và ethylene ngoại sinh đến quá trình chín của cà chua Savior trồng vụ đông	PGS.TS Trần Thị Định	60-119	
120	Trương Thị	Mai	Ứng dụng màng phủ từ chitosan, nha đam và lá đu đủ trong bảo quản quả xoài khỏi bệnh thán thư	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	60-120	
121	Dương Hoàng	Nam	Nghiên cứu xác định tỉ lệ nguyên liệu chính và chất phụ gia tạo màu cho xúc xích thịt lợn	TS. Trần Thị Nhung	60-121	
122	Phan Thị	Nga	Nghiên cứu xác định tỉ lệ phối trộn nguyên liệu để sản xuất mì tươi có bổ sung vi tảo Spirulina	ThS. Nguyễn Thị Quyên	60-122	
123	Bùi Thị	Ngọc	Ảnh hưởng của xử lý tinh dầu quế đến chất lượng bảo quản quả đu đủ bị bệnh thán thư	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	60-123	
124	Đoàn Thị	Nhung	Xây dựng bộ tài liệu ISO 22000:2018 cho nhà máy sản xuất thạch VietFoods	ThS. Ngô Xuân Dũng	60-124	
125	Nguyễn Thị Hồng	Nhung	Nghiên cứu sản xuất giò xào chay từ nấm sò	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	60-125	
126	Nguyễn Thị	Nụ	Nghiên cứu ảnh hưởng của giống, chế độ ngâm ủ đến chất lượng sản phẩm chè nếp cẩm	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	60-126	
127	Dương Thu	Phương	Nghiên cứu bảo quản dầu ăn bằng công nghệ HYOKAN	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	60-127	
128	Phan Thị	Phượng	Ảnh hưởng của xử lý tinh dầu quế đến chất lượng bảo quản quả xoài bị bệnh thán thư	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	60-128	
129	Nguyễn Thị	Phượng	Đánh giá ảnh hưởng của nhiệt độ và thời gian gia nhiệt đến chất lượng dầu hạt chè	ThS. Phan Thị Phương Thảo	60-129	
130	Hà Hoàng	Quý	Xác định hàm lượng lutein và caroten tổng số trong một số loại rau, hoa.	TS. Hoàng Hải Hà	60-130	
131	Bùi Thị	Quỳnh	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất pate cay	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	60-131	
132	Đào Thị	Quỳnh	Ảnh hưởng của xử lý tinh dầu sả chanh đến chất lượng bảo quản quả xoài bị bệnh thán thư	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	60-132	
133	Ngô Văn	Ro	Bước đầu nghiên cứu quy trình sản xuất ruốc từ chân nấm hương	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	60-133	
134	Đông Quang	Thái	Ảnh hưởng của dịch chiết lá vối và màng chitosan đến chất lượng của quả xoài bảo quản ở điều kiện thường	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	60-134	
135	Lê Thị	Thái	Nghiên cứu tạo, bảo quản chế phẩm probiotic từ vi khuẩn lactic được phân lập từ ruột gà	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	60-135	

136	Nguyễn Thị	Thăm	Ảnh hưởng của chất hấp thụ ethylene và nhiệt độ đến chất lượng bảo quản quả dưa chuột	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy	60-136	
137	Vũ Thị Hồng	Thăm	Nghiên cứu quy trình công nghệ chế biến tối thiểu rau muống	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy	60-137	
138	Nguyễn Phi	Thành	Tối ưu hóa điều kiện nuôi cấy để thu sinh khối chủng vi khuẩn <i>Virgibacillus halodenitrificans</i> CH3.3 có khả năng phân giải histamine	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	60-138	
139	Bùi Ngọc	Thảo	Xác định hợp chất/nhóm hợp chất có khả năng kháng ung thư, kháng oxi hóa trong hạt sim và lá sim	TS. Lại Thị Ngọc Hà	60-139	
140	Trần Minh	Thảo	Xác định ảnh hưởng của công đoạn phối trộn đến chất lượng chè nếp cẩm	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	60-140	
141	Vũ Thị	Thảo	Phê duyệt phương pháp phân tích hàm lượng cafein trong chè	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	60-141	
142	Vũ Đức	Thịnh	Bước đầu nghiên cứu quy trình bảo quản mía gọt cắt khúc	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	60-142	
143	Ngọc Thị	Thơm	Ảnh hưởng của xử lý tinh dầu quế đến chất lượng bảo quản quả chuối tiêu hồng bị bệnh thán thư	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	60-143	
144	Phạm Tài	Thông	Nghiên cứu sản xuất bột lá tía tô	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	60-144	
145	Lại Thị	Thương	Nghiên cứu công nghệ sản xuất rượu gạo đục truyền thống độ cồn thấp	TS. Đinh Thị Hiền	60-145	
146	Lê Hồng	Thúy	Nghiên cứu đánh giá sự ổn định chất lượng sản phẩm trong quá trình bảo quản bia quả	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	60-146	
147	Cầm Thị Mỹ	Thùy	Nghiên cứu sản xuất bột cải bó xôi	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan / PGS.TS Nguyễn Thị Hồng Hạnh	60-147	
148	Hoàng Thị	Thùy	Phân lập và tuyển chọn những chủng nấm mốc <i>Aspergillus oryzae</i> có khả năng sinh enzym amilase hoạt lực cao	ThS. Lê Minh Nguyệt	60-148	
149	Lê Thị	Tĩnh	Phê duyệt phương pháp phân tích hàm lượng catechin trong chè	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	60-149	
150	Nguyễn Đức	Toàn	Phân lập và tuyển chọn những chủng nấm mốc <i>Mucor</i> có khả năng sinh enzym protease hoạt độ cao	ThS. Lê Minh Nguyệt	60-150	
151	Lại Thành	Tới	Khảo sát, đánh giá chất lượng nguyên liệu cá trong sản xuất nước mắm truyền thống tại Công ty Cổ phần chế biến Hải sản Nam Định	TS. Trần Thị Thu Hằng	60-151	
152	Tạ Ngọc	Trâm	Đánh giá độ bền oxy hoá của dầu đậu nành và khả năng phối trộn dầu hạt chè trong bảo quản dầu đậu nành	ThS. Phan Thị Phương Thảo	60-152	

153	Đỗ Thị Thùy	Trang	Khảo sát hệ nấm mốc trên thóc bảo quản vụ mùa 2018 tại Hưng Yên và nghiên cứu một số yếu tố kim hãm sự phát triển của chúng	ThS. Lê Minh Nguyệt	60-153	
154	Nguyễn Thị Thu	Trang	Bước đầu nghiên cứu quy trình chế biến kim chi củ cải	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	60-154	
155	Phạm Thị Thúy	Trang	Nghiên cứu xác định hàm lượng và thành phần axit béo, tocopherol, sterol, hợp chất phenolic và hoạt tính chống oxy hóa của hạt Sưa (loài <i>Dalbergia tonkinensis</i> )	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	60-155	
156	Nguyễn Thị Huyền	Trang	Ảnh hưởng của xử lý tinh dầu quế đến chất lượng bảo quản quả cam lòng vàng Cao Phong bị bệnh mốc xanh	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	60-156	
157	Đào Thị Huyền	Trang	Làm sạch chlorogenic acid từ hạt cà phê xanh	TS. Lại Thị Ngọc Hà	60-157	
158	Nguyễn Thị Thùy	Trang	Nghiên cứu ổn định chất lượng puree ôi	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy	60-158	
159	Phạm Thị Mai	Trang	Giám sát chất lượng rượu truyền thống tại 4 tỉnh: Nam Định, Ninh Bình, Lào Cai và Thái Bình bằng phương pháp sắc ký khí	TS. Nguyễn Đức Doan	60-159	
160	Trần Thị Thu	Trang	Phân lập và nhân sinh khối một số chủng nấm mốc từ bánh men rượu truyền thống	TS. Đinh Thị Hiền	60-160	
161	Nguyễn Thị Tuyết	Trình	Ảnh hưởng của hàm lượng E202 đến chất lượng bánh bông lan bổ sung vi tảo <i>Spirulina</i> trong thời gian bảo quản.	TS. Trần Thị Thu Hằng	60-161	
162	Nguyễn Đình	Tuấn	Nghiên cứu tạo, bảo quản chế phẩm probiotic từ <i>Bacillus</i> và vi khuẩn lactic được phân lập từ ruột gà	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	60-162	
163	Nguyễn Thị	Tuyết	Nghiên cứu chế tạo màng chống thấm sinh học từ Chitosan và lignin dùng trong bao bì thực phẩm	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	60-163	
164	Nguyễn Thị Lan	Vân	Phân lập, tuyển chọn chủng <i>Bacillus</i> có khả năng sinh amylase ngoại bào từ nước thải sản xuất bún	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	60-164	
165	Đỗ Thị Thanh	Vân	Nghiên cứu quy trình công nghệ chế biến nectar ôi	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy	60-165	
166	Nguyễn Thị Hải	Vân	Đánh giá chất lượng cảm quan và hàm lượng amylose của một số giống lúa tại Học viện Nông nghiệp Việt Nam	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	60-166	
167	Phạm Ngọc	Vinh	Nghiên cứu hoạt tính sinh học của chèn cây hoa cúc bách nhật	TS. Bạch Thị Mai Hoa / TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	60-167	
168	Đào Thị	Xiêm	Nghiên cứu một số công đoạn trong quy trình sản xuất xúc xích từ thịt lợn	TS. Trần Thị Nhung	60-168	
169	Nguyễn Thị Ngọc	Xuân	Đánh giá khả năng bảo quản dầu hạnh nhân bằng chế phẩm polyphenol chèn	TS. Giang Trung Khoa	60-169	

170	Trần Văn	Yên	Đánh giá ảnh hưởng của tỷ lệ phối trộn tinh bột sắn đến chất lượng phở khô	TS. Hoàng Hải Hà	60-170	
171	Bùi Thị Bảo	Yên	Ảnh hưởng của xử lý 1-MCP đến quá trình chín của cà chua Savior trồng vụ đông	PGS.TS Trần Thị Định	60-171	
172	Đỗ Thị Hải	Yên	Xây dựng và thiết lập biện pháp kiểm soát dịch hại theo chương trình IPM cho nhà máy Tribeco	ThS. Ngô Xuân Dũng	60-172	
173	Phạm Thị Hải	Yên	Đánh giá chất lượng chượp mắm bò sung chủng vi khuẩn <i>Virgibacillus halodenitrificans</i> CH3.3 có khả năng phân giải histamine trong quá trình lên men	TS. Trần Thị Thu Hằng	60-173	
174	Vũ Thị	Yên	Ảnh hưởng của độ già thu hoạch và nhiệt độ đến chất lượng bảo quản quả dưa chuột	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy	60-174	
175	Peng Sakhouang	.	Ảnh hưởng của nồng độ Natri metabisulfít trong sơ chế và chế độ sấy đến chất lượng bột chuối xanh	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	60-175	
176	Souksavanh Paxayav	.	Ảnh hưởng của giống đến một số thành phần dinh dưỡng của quả bơ	TS. Nguyễn Văn Lâm	60-176	
177	Souvanthone Duang	.	Khảo sát quy trình thực tế tại Huay Sai Bo kéo và lựa chọn nguyên liệu trong sản xuất bánh men lá truyền thống Lào	TS. Đinh Thị Hiền	60-177	
178	Lâm Thị Kim	Anh	Nghiên cứu ảnh hưởng của hỗn hợp dung môi Etanol : Diclo metan đến chất lượng dầu hạt chè	ThS. Phan Thị Phương Thảo	60-178	
179	Nguyễn Thị Ngọc	Anh	Nghiên cứu quy trình sản xuất nước gấc bổ sung chanh leo	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	60-179	
180	Lê Thị Lan	Anh	Nghiên cứu sử dụng một số loại phụ gia trong sản xuất xúc xích heo thanh trùng vị phô mai	ThS. Ngô Xuân Dũng	60-180	
181	Nguyễn Thị	Anh	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến phương pháp phân tích catechin trong dầu hạt chè	ThS. Phan Thị Phương Thảo	60-181	
182	Nguyễn Thị Lan	Anh	Nghiên cứu thu nhận chlorogenic acid từ hạt cà phê xanh	TS. Lại Thị Ngọc Hà	60-182	
183	Nguyễn Thị Phương	Anh	Nghiên cứu một số công đoạn trong quá trình lên men lactic nấm sò	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	60-183	
184	Phạm Tuấn	Anh	Nghiên cứu xác định công thức phối trộn chế biến lương khô bổ sung vi tảo Spirulina	TS. Trần Thị Thu Hằng	60-184	
185	Trần Thị Lan	Anh	Ảnh hưởng của nhiệt độ, kích thước, tốc độ trích ly đến khả năng kháng oxy hóa của dầu hạt chè	ThS. Phan Thị Phương Thảo	60-185	
186	Bùi Thị Kim	Anh	Đánh giá ảnh hưởng của việc bổ sung tinh bột biến tính đến chất lượng bánh phở khô	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	60-186	

187	Chu Thị Vân	Anh	Nghiên cứu sản xuất nước uống lên men lactic từ bột whey	TS. Nguyễn Đức Doan	60-187	
188	Nguyễn Thị Ngọc	Anh	Phân lập, tuyển chọn các chủng <i>Bacillus</i> có một số đặc tính sinh học tốt từ mĂNG muối chua	GVC. TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	60-188	
189	Nguyễn Thị Nguyệt	Anh	Nghiên cứu biện pháp hấp thụ ethylene trong bao gói, bảo quản bơ Booth Sơn La	PGS. TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	60-189	
190	Lê Thị Ngọc	Ánh	Nghiên cứu ảnh hưởng của dịch chiết lá trà không đến chất lượng và thời gian bảo quản quả xoài nhiễm nấm thán thư sau thu hoạch	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	60-190	
191	Nguyễn Thị	Ánh	Khảo sát khả năng kháng nấm thán thư của dịch chiết lá trà không với dung môi ethanol trên xoài sau thu hoạch	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	60-191	
192	Nguyễn Thị Ngọc	Ánh	Xây dựng quy trình sản xuất sữa gạo mầm giàu Gama-aminobutyric acid(GABA) từ nếp Pi Pát Cao Bằng	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	60-192	
193	Tạ Nhật	Ánh	Nghiên cứu sản xuất sữa chua từ bột đậu nành bổ sung sữa bột gầy và bột whey: Xử lý nhiệt hạt đậu 80 °C/30 phút	TS. Nguyễn Đức Doan	60-193	
194	Hoàng Thị	Ánh	Ảnh hưởng của chất hấp thụ etylen đến chất lượng quả chuối tiêu sau thu hoạch	TS. Vũ Thị Kim Oanh	60-194	
195	Bùi Thị	Bình	Ảnh hưởng của nhiệt độ gây tổn thương lạnh đến sự biến đổi chỉ tiêu vật lý và hóa sinh của quả thanh long ruột trắng trong quá trình bảo quản và tạm trữ	PGS.TS Trần Thị Định	60-195	
196	Nguyễn Thị	Bình	Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến hệ nấm mốc trên thóc	ThS. Lê Minh Nguyệt	60-196	
197	Nguyễn Thị Kim	Chi	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong sản xuất bánh Papatoti	TS. Đinh Thị Hiền	60-197	
198	Trần Thị	Chinh	Ảnh hưởng của nhiệt độ gây tổn thương lạnh đến sự biến đổi chỉ tiêu sinh lý và bệnh sau thu hoạch của quả thanh long ruột trắng trong quá trình bảo quản và tạm trữ	PGS.TS Trần Thị Định	60-198	
199	Lê Mai	Cúc	Nghiên cứu một số công đoạn trong quá trình chế biến trám muối	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	60-199	
200	Hoàng Thị Kiều	Diễm	Phân lập tuyển chọn vi sinh vật sinh enzyme feruloyl esterase	TS. Lại Thị Ngọc Hà (HD1)	60-200	
201	Đặng Thị	Điễm	Nghiên cứu sản xuất trà detox khô từ thanh long, cam, kiwi	TS. Trần Thị Nhung	60-201	
202	Vũ Thị	Điễm	Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ đến chất lượng và thời gian bảo quản bơ Booth Sơn La	PGS. TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	60-202	

203	Nguyễn Thị	Diên	Nghiên cứu ứng dụng $\beta$ – galactosidase để phân giải lactose trong sữa tươi ở nhiệt độ lạnh	PGS.TS Nguyễn Hoàng Anh	60-203	
204	Trần Thị	Diện	Tên đề tài mới: Ảnh hưởng của độ chín thu hái đến chất lượng quả bơ Booth sau thu hoạch	PGS. TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	60-204	
205	Phạm Thị	Dinh	Đánh giá chất lượng một số loại rượu chưng cất truyền thống đang được lưu hành trên thị trường	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	60-205	
206	Phí Thị	Dịu	Ảnh hưởng của độ chín thu hái đến chất lượng quả mướp đắng bảo quản sau thu hoạch	TS. Vũ Thị Kim Oanh	60-206	
207	Phạm Thúy	Doan	Xây dựng quy trình sản xuất mứt xoài nhuyễn bổ sung dứa	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	60-207	
208	Nguyễn Văn	Đức	Nghiên cứu một số yếu tố công nghệ trong quá trình lên men bia bổ sung dịch quả nhãn	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	60-208	
209	Nguyễn Thị Thu	Dung	Nghiên cứu ảnh hưởng của bao bì đến thời hạn bảo quản và các thành phần hóa học chính của quả bưởi	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	60-209	
210	Nguyễn Thị Thùy	Dung	Xác định điều kiện nuôi cấy của vi khuẩn virgibacillus campisalis.TT8.5 có khả năng phân giải histamine trong nước mắm	PGS.TS Nguyễn Hoàng Anh	60-210	
211	Phạm Thùy	Dung	Ảnh hưởng của nhiệt độ đến sự biến đổi một số tính chất của hạt đậu đen xanh lòng trong quá trình nảy mầm	TS. Lại Thị Ngọc Hà	60-211	
212	Trần Thị	Dung	Ảnh hưởng của giống đến một số chỉ tiêu dinh dưỡng và hàm lượng polyphenol kháng oxi hóa của quả mướp đắng	TS. Lại Thị Ngọc Hà	60-212	
213	Đoàn Thị	Duyên	Xác định tồn dư thuốc bảo vệ thực vật nhóm clo trong một số rau cải tại Đông Anh	PGS.TS Nguyễn Hoàng Anh	60-213	
214	Vũ Thị Mỹ	Duyên	Xây dựng quy trình sản xuất bột ăn liền giàu GABA từ gạo lứt nảy mầm Pi Pát Cao Bằng	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	60-214	
215	Nguyễn Thị	Gái	Xác định điều kiện gây tổn thương lạnh cho quả thanh long ruột trắng trên cơ sở sự biến đổi chỉ tiêu vật lý và hóa sinh	PGS.TS Trần Thị Định	60-215	
216	Trần Thị Hồng	Gấm	Xây dựng quy trình sản xuất Yogurt từ gạo mầm Pi pát	TS. Hoàng Hải Hà	60-216	
217	Trần Hương	Giang	Ảnh hưởng của giống đến một số chất có hoạt tính sinh học và thành phần dinh dưỡng của đậu tương đen	TS. Nguyễn Văn Lâm	60-217	
218	Phạm Thị Duyên	Hà	Nghiên cứu sản xuất sữa chua từ bột đậu nành bổ sung sữa bột gầy và bột whey: Xử lý nhiệt hạt đậu 80 °C/30 phút	TS. Nguyễn Đức Doan	60-218	
219	Nguyễn Thị	Hải	Nghiên cứu ảnh hưởng của bột chiết đậu nành SOJA AUSTRIA PRO 50 INAKTIV trong sản xuất socola	ThS. Ngô Xuân Dũng	60-219	

220	Bùi Thị	Hàng	Nghiên cứu, xây dựng phương pháp xác định nitrate trên một số rau ở Gia Lâm - Hà Nội	PGS.TS Nguyễn Hoàng Anh	60-220	
221	Vũ Thị	Hanh	Ảnh hưởng của xử lý nhiệt đến sự biến đổi chỉ tiêu sinh lý và bệnh sau thu hoạch của quả thanh long ruột trắng trong quá trình bảo quản	PGS.TS Trần Thị Định	60-221	
222	Nguyễn Thị	Hạnh	Nghiên cứu sản xuất trà detox khô từ cam, táo, kiwi	TS. Trần Thị Nhung	60-222	
223	Trương Thị Thu	Hiền	Nghiên cứu cải thiện độ trong cho rượu vang trắng sản xuất từ quả thanh long <i>Hylocereus undatus</i>	PGS.TS Trần Thị Định	60-223	
224	Đinh Thị	Hoa	Nghiên cứu xác định chế độ nướng Bánh bích quy bổ sung vi tảo <i>SPIRULINA</i>	ThS. Nguyễn Thị Quyên	60-224	
225	Ngô Thị Hồng	Hoa	Nghiên cứu ảnh hưởng của hỗn hợp dung môi Etanol : Etyl axetat đến chất lượng dầu hạt chè	ThS. Phan Thị Phương Thảo	60-225	
226	Nguyễn Thị Quỳnh	Hoa	Nghiên cứu chế biến nước detox đóng chai từ dứa, cam, thanh long	TS. Trần Thị Nhung	60-226	
227	Đỗ Thị	Hoa	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số tác nhân đông tụ đến chất lượng đậu phụ	ThS. Vũ Quỳnh Hương	60-227	
228	Nguyễn Thế	Hoàng	Tối ưu hóa môi trường nuôi cấy vi khuẩn tía quang hợp để sản xuất sinh khối sử dụng làm nguyên liệu tách chiết acid béo omega 6, 7, 9	TS. Lại Thị Ngọc Hà	60-228	
229	Nguyễn Thu	Huệ	Xác định một số chỉ tiêu dinh dưỡng và hàm lượng polyphenol kháng oxi hóa của quả mướp đắng	TS. Lại Thị Ngọc Hà	60-229	
230	Trần Thị	Hương	Ảnh hưởng của xử lý chế phẩm polyphenol chè đến biến đổi chất lượng của thịt lợn trong quá trình bảo quản lạnh	ThS. Giang Trung Khoa	60-230	
231	Lê Thị Thảo	Hương	Nghiên cứu xác định một số điều kiện nuôi cấy vi khuẩn <i>Lentibacillus lacisalsi</i> có khả năng phân giải histamine	TS. Trần Thị Thu Hằng	60-231	
232	Nguyễn Thị	Hương	Xây dựng quy trình nuôi sinh khối nấm men <i>Candida Tropicalis</i> trên nguyên liệu bột ngô có bổ sung ri đờng	ThS. Lê Minh Nguyệt	60-232	
233	Vũ Thị Thu	Hương	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số chất bảo quản đến chất lượng và thời gian bảo quản đậu phụ	ThS. Vũ Quỳnh Hương	60-233	
234	Hoàng Thị	Hường	Khả năng kháng vi khuẩn gây bệnh thực phẩm <i>Bacillus cereus</i> của chất kháng khuẩn từ vi khuẩn <i>B velezensis</i>	ThS. Vũ Quỳnh Hương	60-234	
235	Ngô Thị	Huyền	Chiết tách và khảo sát hoạt tính chống oxi hóa các hợp chất phenolic từ quả cây Lêkima ( <i>Poteria lucuma</i> )	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan (HD1)	60-235	

236	Bùi Thị Minh	Huyền	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số dung môi đến khả năng kháng oxy hóa của dầu hạt chè	ThS. Phan Thị Phương Thảo	60-236	
237	Dương Thị Thanh	Huyền	NC Ảnh hưởng của nhiệt độ thấp đến một số TP hóa học chính của quả bơ STH	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	60-237	
238	Phạm Thị	Huyền	Nghiên cứu sản xuất nước detox đóng chai từ cam và táo	TS. Trần Thị Nhung	60-238	
239	Trần Thị	Huyền	Ảnh hưởng của điều kiện ngâm đến sự biến đổi chất lượng bột gạo sử dụng trong chế biến phở khô	TS. Hoàng Hải Hà	60-239	
240	Bùi Thị	Huyền	Ảnh hưởng của giống đến một số hợp chất có hoạt tính sinh học của quả bơ	TS. Nguyễn Văn Lâm	60-240	
241	Lê Thị Thanh	Huyền	Nghiên cứu ảnh hưởng của xử lý AVG cận thu hoạch đến chất lượng và thời gian bảo quản bơ Booth	PGS. TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	60-241	
242	Trần Mỹ	Huyền	Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ và bao bì bảo quản đến chất lượng của bột ăn dặm ngọt Metacare - Nutricare dành cho trẻ em từ 6 - 24 tháng tuổi	ThS. Ngô Xuân Dũng	60-242	
243	Trần Thị	Huyền	Xác định hàm lượng một số hợp chất có hoạt tính sinh học và thành phần dinh dưỡng của đậu tương vàng và đậu tương đen	TS. Nguyễn Văn Lâm	60-243	
244	Nguyễn Minh	Khánh	Nghiên cứu quy trình sản xuất Jellagen từ sứa biển Việt Nam bằng collagenase	TS. Bạch Thị Mai Hoa (HD1) / TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn (HD2)	60-244	
245	Lê Thị	Khuê	Bước đầu đánh giá khả năng bảo quản cá nục của chất chiết chè với dung môi nước	ThS. Giang Trung Khoa	60-245	
246	Đậu Thị	Lài	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong sản xuất bánh bánh mì sữa Hokkaido	TS. Đinh Thị Hiền	60-246	
247	Thiều Thị Phương	Lam	Ảnh hưởng của điều kiện chiếu sáng UVA và UVB đến một số chất có hoạt tính sinh học trong hạt lạc nảy mầm	TS. Nguyễn Văn Lâm	60-247	
248	Ngô Văn	Lập	Tạo chế phẩm vi khuẩn <i>Bacillus có hoạt tính probiotic</i> để bổ sung vào thức ăn chăn nuôi gà	GVC. TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	60-248	
249	Trần Thị	Lê	Nghiên cứu ảnh hưởng của thời gian xử lý 1-MCP đến chất lượng và thời gian bảo quản quả bơ Booth	PGS. TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	60-249	
250	Thân Thị	Lệ	Đánh giá ảnh hưởng của bột nguyên liệu đến chất lượng phở khô	TS. Hoàng Hải Hà	60-250	



251	Lê Thị Dương	Liều	Xác định điều kiện gây tổn thương lạnh cho quả thanh long ruột trắng trên cơ sở sự biến đổi chỉ tiêu sinh lý và bệnh sau thu hoạch	PGS.TS Trần Thị Định	60-251	
252	Mai Thị Nhất	Linh	Nghiên cứu sản xuất sữa chua từ bột đậu nành bổ sung sữa bột gầy và bột whey: Xử lý nhiệt hạt đậu 90 °C/10 phút	TS. Nguyễn Đức Doan	60-252	
253	Ngô Khánh	Linh	Bước đầu nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất chanh dây cô đặc	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	60-253	
254	Nguyễn Thị Diệu	Linh	Bảo quản quả xoài nhiễm nấm thán thư bằng dịch chiết lá nha đam	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	60-254	
255	Phạm Thùy	Linh	Ứng dụng tinh bột biến tính thay thế một phần pectin trong sản xuất kẹo dẻo	TS. Đinh Thị Hiền	60-255	
256	Trần Mỹ	Linh	Xác định đặc điểm hình thái và các chỉ tiêu chất lượng của café hạt rang huyện Đăk Hà, tỉnh Kon Tum	PGS.TS Nguyễn Hoàng Anh	60-256	
257	Trần Thị Thùy	Linh	Xác định đặc điểm hình thái và các chỉ tiêu chất lượng của café bột huyện Đăk Hà tỉnh Kon Tum	PGS.TS Nguyễn Hoàng Anh	60-257	
258	Đào Thị Mỹ	Linh	Khả năng kháng vi khuẩn gây bệnh thực phẩm Salmonella enterica của chất kháng khuẩn từ vi khuẩn B velezensis	ThS. Vũ Quỳnh Hương	60-258	
259	Nguyễn Thị Khánh	Linh	Nghiên cứu sản xuất sữa chua bổ sung thanh long ruột đỏ	TS. Nguyễn Đức Doan	60-259	
260	Đỗ Thị	Loan	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến quá trình chế biến trà quả túi lọc	PGS.TS Trần Thị Định	60-260	
261	Nguyễn Thị Mỹ	Lộc	Đánh giá thực trạng sử dụng hàn the trong một số sản phẩm bánh từ bột gạo trên địa bàn huyện Gia Lâm	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	60-261	
262	Tạ Thị	Luyện	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quá trình xử lý nguyên liệu và lên men trong sản xuất rượu gạo bổ sung dịch mật	TS. Đinh Thị Hiền	60-262	
263	Nguyễn Thị Yên	Ly	Nghiên cứu ảnh hưởng của độ ẩm đến thời hạn và chất lượng mứt vỏ chanh leo sấy dẻo	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	60-263	
264	Đoàn Thị	Lý	Ảnh hưởng của bao gói tới chất lượng quả mướp đắng trong bảo quản	TS. Vũ Thị Kim Oanh	60-264	
265	Vũ Thị Ngọc	Mai	Bước đầu xây dựng quy trình sản xuất mứt chanh leo sấy dẻo	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	60-265	
266	Hoàng Thị Tuyết	Mai	Nghiên cứu tách chiết chất màu anthocyanin trong bắp cải tím	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan (HD1)	60-266	
267	Nguyễn Thị	Mai	Nghiên cứu ảnh hưởng của	TS. Trần Thị Nhung	60-267	

268	Phạm Thị Tuyết	Mai	Nghiên cứu xác định tỉ lệ phối trộn nguyên liệu để sản xuất bánh mì bổ sung vi tảo <i>SPIRULINA</i>	ThS. Nguyễn Thị Quyên	60-268	
269	Ngô Khắc	Mạnh	Nghiên cứu xác định tỷ lệ phối trộn nguyên liệu để sản xuất bánh bích quy bổ sung vi tảo Spirulina	TS. Trần Thị Thu Hằng	60-269	
270	Đoàn Thị	Mát	Nghiên cứu bổ sung bột chiết đậu nành Soja Austria trong sản xuất bánh bông lan	ThS. Ngô Xuân Dũng	60-270	
271	Nguyễn Quang	Minh	Đánh giá độ bền oxy hoá và khả năng bổ sung dầu hạt chè trong bảo quản dầu cám gạo	ThS. Phan Thị Phương Thảo	60-271	
272	Nguyễn Nhật	Minh	Ứng dụng dịch chiết lá nha đam với dung môi ethanol bảo quản quả xoài nhiễm nấm thán thư sau thu hoạch	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	60-272	
273	Phạm Hồng	Mơ	Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến hệ nấm mốc trên ngô	ThS. Lê Minh Nguyệt	60-273	
274	Trần Thị	Nam	Nghiên cứu xác định tỷ lệ bổ sung vi tảo <i>Nannochloropsis oculata</i> trong sữa chua	TS. Trần Thị Thu Hằng	60-274	
275	Nguyễn Thị	Nga	Xây dựng quy trình sản xuất nước ép xoài bổ sung nha đam	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	60-275	
276	Đoàn Thị Thùy	Nga	Nghiên cứu ảnh hưởng nhiệt độ thấp đến thời hạn bảo quản và các thành phần hóa học chính của quả bơ	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	60-276	
277	Trần Thị Hằng	Nga	Nghiên cứu một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến quá trình chế biến mứt dẻo từ vỏ quả thanh long	PGS.TS Trần Thị Định	60-277	
278	Phan Thị	Ngà	Ảnh hưởng của xử lý hỗn hợp chất chiết tự nhiên với dung môi nước đến biến đổi chất lượng của cá nục trong quá trình bảo quản lạnh	ThS. Giang Trung Khoa	60-278	
279	Đinh Thị	Ngân	Đánh giá thực trạng tồn dư nitrat trên một số loại rau ăn lá tại các siêu thị và chợ dân sinh khu vực Hà Nội	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	60-279	
280	Nguyễn Thị	Ngân	Nghiên cứu sự biến đổi một số chỉ tiêu vật lý và sinh lý của cà chua savior trồng vụ xuân hè trong quá trình phát triển và chín sau thu hoạch	PGS.TS Trần Thị Định	60-280	
281	Phạm Thị Hồng	Ngân	Nghiên cứu ảnh hưởng của vật liệu bao gói đến chất lượng và thời gian bảo quản quả bơ Booth	PGS. TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	60-281	
282	Nguyễn Thị	Nghiêm	Nghiên cứu tăng độ sạch của bột chiết giàu piceatannol thu nhận từ hạt chanh leo	TS. Lại Thị Ngọc Hà	60-282	
283	Nguyễn Thị Như	Ngọc	Ảnh hưởng của việc bổ sung SO <sub>2</sub> trong quá trình lên men và tàng trữ đến màu sắc của rượu vang thanh long trắng	PGS.TS Trần Thị Định	60-283	
284	Trần Anh	Ngọc	Khảo sát một số thông số công nghệ trong sản xuất rượu mía	TS. Đinh Thị Hiền	60-284	

285	Nguyễn Bá	Nguyễn	Ảnh hưởng của bao gói đến chất lượng quả ổi Đông Dư sau thu hoạch	TS. Vũ Thị Kim Oanh	60-285	
286	Nguyễn Thị	Nguyễn	Ảnh hưởng của nhiệt độ đến sự biến đổi một số tính chất của hạt đậu đen trắng lòng trong quá trình nảy mầm	TS. Lại Thị Ngọc Hà	60-286	
287	Nguyễn Thị	Nguyễn	Đánh giá thực trạng sử dụng hàn the trong một số sản phẩm bún, bánh, phở trên địa bàn huyện Gia Lâm	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	60-287	
288	Phạm Thị	Nguyễn	Ảnh hưởng của thời gian, số lần trích ly và tỷ lệ nguyên liệu/dung môi đến chất lượng dầu hạt chè	ThS. Phan Thị Phương Thảo	60-288	
289	Vũ Thị	Nguyễn	Bảo quản quả xoài nhiễm nấm thán thư sau thu hoạch bằng dịch chiết lá với dung môi ethanol	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	60-289	
290	Phạm Thị	Nhung	Xây dựng quy trình nuôi sinh khối nấm men <i>Candida Tropicalis</i> trên nguyên liệu bột gạo có bổ sung ri đường	ThS. Lê Minh Nguyệt	60-290	
291	Đinh Thị	Ninh	Khảo sát ảnh hưởng ánh sáng UVA và UVB đến một số chất có hoạt tính sinh học trong hạt lạc nảy mầm	TS. Nguyễn Văn Lâm	60-291	
292	Phạm Văn	Oai	Xác định khả năng kháng vi sinh vật gây bệnh của dịch cuống nấm linh chi	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	60-292	
293	Đào Thị	Phương	Nghiên cứu sản xuất trà detox khô từ trái cây	TS. Trần Thị Nhung	60-293	
294	Đào Thị	Phương	Nghiên cứu ảnh hưởng của dầu thực vật đến chất lượng sữa chua	TS. Nguyễn Đức Doan	60-294	
295	Kiều Thúy	Phương	Tối ưu hóa môi trường nuôi cấy nấm CP2 sinh tổng hợp feruloyl esterase và sơ bộ xác định điều kiện thu nhận enzyme	TS. Lại Thị Ngọc Hà (HD1)	60-295	
296	Lê Thị Thu	Phương	Đánh giá ảnh hưởng của dung môi chiết đến hiệu quả bảo quản cá nục của hỗn hợp chất chiết chè và trà không	ThS. Giang Trung Khoa	60-296	
297	Nguyễn Thị	Phương	Ảnh hưởng của xử lý nhiệt đến sự biến đổi một số chỉ tiêu chất lượng của quả thanh long ruột trắng trong quá trình bảo quản	PGS.TS Trần Thị Định	60-297	
298	Phan Thị Thu	Phượng	Nghiên cứu xác định công thức phối trộn chế biến bánh bông lan bổ sung vi tảo <i>Spirulina</i>	TS. Trần Thị Thu Hằng	60-298	
299	Vũ Thị	Phượng	Xác định điều kiện nuôi cấy thích hợp của chủng vi khuẩn <i>Lentibacillus salicampi</i> CH2.1 có khả năng phân giải histamine trong nước mắm truyền thống	GVC. TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	60-299	

300	Ngô Thị	Phượng	Ảnh hưởng của nhiệt độ và bao gói đến chất lượng bảo quản bưởi đỏ Tân Lạc - Hòa Bình	ThS. Ngô Xuân Dũng	60-300	
301	Vũ Thị	Quyên	Nghiên cứu một số yếu tố công nghệ trong quá trình xử lý dịch xoài và lên men bia bổ sung dịch quả xoài	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	60-301	
302	Phạm Thị	Quyên	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ bao gói đến chất lượng và thời gian bảo quản quả bơ Booth	PGS. TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	60-302	
303	Nguyễn Như	Quỳnh	Điều tra quy trình sản xuất một số sản phẩm chay truyền thống	TS. Hoàng Hải Hà	60-303	
304	Nguyễn Thị Như	Quỳnh	Ảnh hưởng của phương pháp sơ chế, nhiệt độ và bao gói bảo quản đến chất lượng bảo quản táo cắt miếng	ThS. Ngô Xuân Dũng	60-304	
305	Vũ Thị	Tâm	Nghiên cứu xác định chế độ nướng bánh mì bổ sung vi tảo spirulina	ThS. Nguyễn Thị Quyên	60-305	
306	Nguyễn Thị	Thắm	Bảo quản quả xoài nhiễm nấm thán thư sau thu hoạch bằng dịch chiết lá đu đủ với dung môi ethanol	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	60-306	
307	Lò Thị	Thanh	Bảo quản quả xoài nhiễm nấm gây bệnh thán thư bằng dịch chiết lá đu đủ	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	60-307	
308	Nguyễn Ngọc	Thảo	Nghiên cứu ảnh hưởng của việc xử lý enzyme đến hiệu suất thu hồi dịch quả cho chế biến rượu vang thanh long trắng	PGS.TS Trần Thị Định	60-308	
309	Nguyễn Thị	Thảo	Nghiên cứu xác định công thức phối trộn chế biến bánh bông lan bổ sung bột trà xanh	TS. Trần Thị Thu Hằng	60-309	
310	Phạm Thị	Thảo	Xác định độ già thu hái và phương pháp sơ chế nguyên liệu trong quá trình chế biến bột chuối xanh	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	60-310	
311	Phạm Thị	Thảo	Ảnh hưởng của xử lý sau thu hoạch đến chất lượng quả quýt Bắc Cạn sau thu hoạch	TS. Vũ Thị Kim Oanh	60-311	
312	Trịnh Thị	Thoa	Nghiên cứu sự biến đổi một số chỉ tiêu vật lý và hóa sinh trong quá trình phát triển và chín sau thu hoạch của cà chua Savior trồng vụ xuân hè	PGS.TS Trần Thị Định	60-312	
313	Nguyễn Thị Hoài	Thu	Xây dựng quy trình nuôi sinh khối nấm men Candida Tropicalis trên nguyên liệu bột sắn có bổ sung ri đường	ThS. Lê Minh Nguyệt	60-313	
314	Phạm Thị	Thu	Đánh giá thực trạng sử dụng hàn the trong một số sản phẩm giò, chả trên địa bàn huyện Gia Lâm	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	60-314	

315	Nguyễn Văn	Thuận	Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng HACCP Code 2003 cho sản phẩm bánh cracker tại công ty cổ phần Diamond Food Việt Nam	ThS. Ngô Xuân Dũng	60-315	
316	Đỗ Hữu	Thức	Đánh giá chất lượng dinh dưỡng và chất lượng nấu nướng gạo Pi pát Cao Bằng	TS. Hoàng Hải Hà	60-316	
317	Trần Thị	Thương	Bước đầu đánh giá khả năng bảo quản cá nục của hỗn hợp chất chiết chè trâu với dung môi acetone	ThS. Giang Trung Khoa	60-317	
318	Cù Thị	Thúy	Ảnh hưởng của nhiệt độ, kích thước, tốc độ trích ly đến chất lượng dầu hạt chè	ThS. Phan Thị Phương Thảo	60-318	
319	Lê Thị	Thúy	Nghiên cứu tách chiết chất màu anthocyanin trong đậu đen	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan (HD1)	60-319	
320	Nguyễn Thị	Thúy	Phân tích chất lượng sữa bò tươi từ các giống bò khác nhau tại Phù Đổng-Gia Lâm-Hà Nội	TS. Nguyễn Đức Doan	60-320	
321	Vũ Thị	Thúy	Ảnh hưởng của bao gói đến chất lượng của rau chùm ngây bảo quản lạnh	TS. Vũ Thị Kim Oanh	60-321	
322	Bùi Thị	Thùy	Ảnh hưởng của thời gian, số lần trích ly và tỷ lệ nguyên liệu/dung môi đến khả năng oxy hóa của dầu hạt chè	ThS. Phan Thị Phương Thảo	60-322	
323	Đỗ Thị Thu	Thùy	Xác định đặc điểm hình thái và các chỉ tiêu chất lượng của café nhân huyện Đắk Hà tỉnh Kon Tum	PGS.TS Nguyễn Hoàng Anh	60-323	
324	Nguyễn Thị	Thùy	Nghiên cứu xử lý chín cho quả bơ Booth Sơn La bằng ethylene ngoại sinh	PGS. TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	60-324	
325	Lê Thủy	Tiên	Bước đầu nghiên cứu một số thông số công nghệ trong sản phẩm bột biến tính bằng phương pháp axit	TS. Đinh Thị Hiền	60-325	
326	Đoàn Duy	Tiến	Nghiên cứu một số công đoạn trong quá trình sản xuất đồ uống linh chi - táo đỏ	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	60-326	
327	Dương Thu	Trang	NC xây dựng quy trình sản xuất mứt chanh leo	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	60-327	
328	Đinh Thị Quỳnh	Trang	Nghiên cứu phương thức làm chín hạt Sacha Inchi	TS. Trần Thị Nhung	60-328	
329	Hoàng Thị	Trang	Đánh giá khả năng kháng nấm thán thư của dịch chiết xuất từ lá vối trên quả xoài sau thu hoạch	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	60-329	
330	Lê Thị	Trang	Xác định điều kiện nuôi cấy của chủng vi khuẩn <i>Lentibacillus juripiscarius</i> CT13.1 có khả năng phân giải histamine trong nước mắm truyền thống	GVC. TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	60-330	

331	Lê Huy	Trung	Ảnh hưởng của xử lý chế phẩm polyphenol chè đến biến đổi chất lượng của cá nục trong quá trình bảo quản lạnh	ThS. Giang Trung Khoa	60-331	
332	Nguyễn Phạm	Tuân	Nghiên cứu một số thông số ảnh hưởng tới quá trình lên men và ủ trong sản xuất rượu gạo bổ sung dịch mật	TS. Đinh Thị Hiền	60-332	
333	Trần Thị Hồng	Tươi	Nghiên cứu một số thông số kỹ thuật cho một số công đoạn trong quá trình chế biến sản phẩm pure trám đen”.	ThS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	60-333	
334	Lại Thu	Uyên	Xây dựng quy trình sản xuất serum dưỡng da giàu hoạt tính sinh học từ gạo mầm nếp cái hoa vàng	TS. Hoàng Hải Hà	60-334	
335	Lê Thị Tố	Uyên	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất sấu chua ngọt	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	60-335	
336	Cần Thị	Vinh	Nghiên cứu ảnh hưởng của thời gian và nồng độ xử lý 1-MCP đến chất lượng và thời gian bảo quản quả bơ Booth	PGS. TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	60-336	
337	Dương Thị Hải	Yến	Ảnh hưởng của nhiệt độ bảo quản đến chất lượng rau má sau thu hoạch	TS. Vũ Thị Kim Oanh	60-337	
338	Mai Thị	Oanh	Đánh giá thực trạng tồn dư nitrat trên một số loại rau gia vị tại các siêu thị và chợ dân sinh khu vực Hà Nội	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	60-338	
339	Trần Bá	Tước	Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng HACCP Code 2003 cho sản phẩm bánh bông lan tại công ty cổ phần Diamond Food Việt Nam	Th.S Ngô Xuân Dũng	60-339	
340	Lại Thị	Huyền	Ảnh hưởng của chế độ xử lý nước nóng đến chất lượng quả bơ sau thu hoạch	PGS. TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	60-340	
341	Nguyễn Thị Vân	Anh	Xác định điều kiện chiết xuất tối ưu và ảnh hưởng của điều kiện chiết xuất đến đặc tính hóa lý của pectin từ vỏ chanh dây ( <i>Passiflora edulis Sims</i> )	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	61-1	
342	Tào Tú	Anh	Xây dựng quy trình sản xuất sữa chua Kefir bổ sung chuỗi và mật ong	TS. Lê Minh Nguyệt	61-2	
343	Nguyễn Thị Linh	Chi	Nghiên cứu xây dựng công thức chế biến xúc xích thịt bò	TS. Trần Thị Nhung	61-3	
344	Trần Thị Thùy	Dung	Nghiên cứu tạo bao bì thực phẩm từ bã mía và bã sả	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan ThS. Lê Thị Thu Hương	61-4	
345	Lê Đại	Dương	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quá trình chế biến sản phẩm hành tím thái lát sấy khô	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy	61-5	
346	Đào Thị	Duyên	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến hàm lượng protein và polysaccharide chiết tách từ nấm <i>Cordyceps mititaris</i>	TS. Nguyễn Đức Doan	61-6	

347	Trịnh Thị Thái	Hà	Tuyển chọn chủng vi khuẩn lactic có tiềm năng probiotic, bước đầu thử nghiệm chủng tuyển chọn để tạo sữa chua uống Phù Đổng	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	61-7	
348	Phùng Thị	Hạnh	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số vi khuẩn lactic đến chất lượng sản phẩm cảm quan vật lý của sữa chua đậu nành	TS. Nguyễn Đức Doan	61-8	
349	Nguyễn Thị	Hoà	Nghiên cứu cải tiến quy trình sản xuất rượu đặc sản từ ngô	TS. Giang Trung Khoa	61-9	
350	Nguyễn Thị Phương	Hồng	Nghiên cứu sự biến đổi chất lượng của quả cam V2 và quả bơ sáp khi bảo quản bằng hộp tích hợp màng MAP	PGS.TS Nguyễn Thị Thanh Thủy	61-10	
351	Bùi Thị Hồng	Huế	Phân tích thành phần dinh dưỡng, khả năng kháng oxy hóa, ức chế enzyme $\alpha$ -glucosidase của quả dâu gia xoan ( <i>Spondias Lakonensis</i> Pierre)	TS. Lại Thị Ngọc Hà TS. Đoàn Thị Thúy Ái	61-11	
352	Nguyễn Thị	Hương	Xây dựng bộ tài liệu ISO 22000:2018 cho nhà máy sản xuất rượu Vodka'men - Công ty cổ phần rượu bia nước giải khát Aroma	ThS. Ngô Xuân Dũng	61-12	
353	Ngô Thị	La	Nghiên cứu sản xuất bộ dinh dưỡng chức năng từ màng cám gạo tinh tám xoan Hải Hậu	ThS. Ngô Xuân Dũng	61-13	
354	Phạm Ngọc	Lam	Nghiên cứu sự ảnh hưởng của dịch chiết quả táo mèo ( <i>Docynia indica</i> ) đến khả năng kháng một số sinh vật	PGS.TS Nguyễn Thị Thanh Thủy	61-14	
355	Vũ Thủy	Linh	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ sấy và loại bao bì bảo quản đến biến đổi chất lượng của sản phẩm hành tím sấy	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy	61-15	
356	Phan Mạnh	Linh	Phê duyệt phương pháp xác định hàm lượng Hydroxymethyl furfural trong mật ong bằng phương pháp quang phổ	TS. Nguyễn Hoàng Anh	61-16	
357	Nguyễn Thị	Luyện	Nghiên cứu một số thông số công nghệ sản xuất bánh mỳ hoa cúc	TS. Đinh Thị Hiền	61-17	
358	Nguyễn Thiên	Nga	Ảnh hưởng của giống đến hàm lượng lipid và vicine trong hạt mướp đắng	ThS. Trần Thị Hoài	61-18	
359	Nguyễn Thị Thu	Ngân	Nghiên cứu ảnh hưởng của phương pháp sấy đến chất lượng sản phẩm bơ sấy	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	61-19	
360	Lê Thị Bích	Ngọc	Ảnh hưởng của chế phẩm emina đến sự biến đổi thành phần dinh dưỡng trong quá trình lên men khô đậu nành	TS. Hoàng Hải Hà	61-20	
361	Nguyễn Thị	Nguyệt	Nghiên cứu sử dụng một số chất chống oxy hóa làm trắng nguyên liệu trong quá trình sản xuất bột chuối xanh	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	61-21	

362	Vũ Thanh	Nhàn	Nghiên cứu quy trình sản xuất bánh mỳ nguyên cám bổ sung yến mạch và các loại hạt dinh dưỡng	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	61-22	
363	Nguyễn Thị	Phương	Sản xuất sữa chua uống đậu nành này mầm bổ sung xoài	TS. Nguyễn Đức Doan	61-23	
364	Lê Thị Thu	Phương	Nghiên cứu một số công đoạn trong quy trình sản xuất xúc xích thịt bò	TS. Trần Thị Nhung	61-24	
365	Nguyễn Thị	Phượng	Xác định điều kiện chiết xuất tối ưu và ảnh hưởng của điều kiện chiết xuất đến đặc tính hóa lý của pectin từ vỏ cam sành ( <i>Citrus reticulata</i> × <i>sinensis</i> )	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	61-25	
366	Dương Thanh	Son	Nghiên cứu quá trình lên men trong sản xuất rượu whisky từ malt Đan Mạch và nguyên liệu thay thế ở Việt Nam	TS. Đinh Thị Hiền	61-26	
367	Rần Thị	Tâm	Xác định hàm lượng Acrylamide trong thực phẩm bằng phương pháp sắc ký lỏng khối phổ 2 lần (LC/MS/MS)	ThS. Ngô Xuân Dũng	61-27	
368	Lê Thị Phương	Thảo	Nghiên cứu sản xuất bột rau diếp cá	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan PGS. TS Nguyễn Thị Hồng Hạnh	61-28	
369	Vũ Thị Lệ	Thùy	Tối ưu hóa điều kiện chiết xuất pectin từ vỏ quả cam ( <i>Citrus sinensis</i> ) bằng phương pháp bề mặt đáp ứng	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	61-29	
370	Hoàng Thu	Trang	Nghiên cứu ảnh hưởng của tỷ lệ bổ sung vi tảo <i>Spirulina</i> đến chất lượng sữa chua uống trong quá trình bảo quản lạnh	TS. Nguyễn Thị Quyên	61-30	
371	Đoàn Thùy	Trang	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số hình thức khai thác mật khác nhau đến chất lượng mật ong trong quá trình bảo quản	TS. Nguyễn Hoàng Anh	61-31	
372	Đỗ Thị Thu	Uyên	Khảo sát quy trình sản xuất và phân tích chất lượng mắm tôm tại công ty cổ phần chế biến hải sản Nam Định	TS. Trần Thị Thu Hằng	61-32	
373	Nguyễn Thị Cẩm	Vân	Xác định điều kiện chiết xuất tối ưu và ảnh hưởng của điều kiện chiết xuất đến đặc tính hóa lý của pectin từ bã táo mèo ( <i>Docynia indica</i> (Wall.) Decne.)	Th.S. Nguyễn Trọng Thăng	61-33	
374	Lê Phương	Yên	Ứng dụng bột chiết chè trong bảo quản một số dầu thực vật	TS. Lại Thị Ngọc Hà	61-34	
375	Vũ Thị Ngọc	Anh	Đánh giá ảnh hưởng của một số chất bảo quản đến độ bền oxy hóa của dầu hạt óc chó	ThS. Phan Thị Phương Thảo	61-35	
376	Nguyễn Thị Hoàng	Anh	Nghiên cứu chất lượng xoài sấy bằng công nghệ sấy lạnh Sasaki	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	61-36	
377	Chu Tuấn	Anh	Ảnh hưởng của độ già thu hái đến một số chỉ tiêu cơ sinh lý của quả bơ Booth bảo quản ở nhiệt độ 20 oC sau thu hoạch	PGS.TS.Trần Thị Lan Hương	61-37	



378	Nguyễn Thị Xuân	Chang	Đánh giá ảnh hưởng của một số chất bảo quản đến độ bền oxy hoá của dầu hạt lanh	ThS. Phan Thị Phương Thảo	61-38	
379	Dương Thế	Cương	Ảnh hưởng của độ chín thu hái đến chất lượng và tuổi thọ quả dừa sau thu hoạch	TS. Vũ Thị Kim Oanh	61-39	
380	Nguyễn Thị Bích	Đào	Đánh giá khả năng phối trộn của dầu hạt chè nhằm kéo dài thời gian bảo quản dầu óc chó	ThS. Phan Thị Phương Thảo	61-40	
381	Nguyễn Trọng	Đạt	Nghiên cứu sản xuất pate thịt lợn	TS. Trần Thị Nhung	61-41	
382	Lương Thị	Diên	Đánh giá sự biến đổi hàm lượng GABA trong quá trình nảy mầm của nếp cẩm Điện Biên	TS. Hoàng Hải Hà	61-42	
383	Hoàng Hồng	Diệp	Nghiên cứu quy trình sản xuất pate chay	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	61-43	
384	Nguyễn Thị Ngọc	Diệp	Ảnh hưởng của điều kiện tự nhiên và thời điểm thu hoạch đến sự biến đổi một số chỉ tiêu vật lý và hóa học của quả thanh long ruột trắng ( <i>Hylocereus undatus</i> ) trồng tại Long An	PGS.TS. Trần Thị Định	61-44	
385	Vũ Thị	Định	Phê duyệt phương pháp xác định hàm lượng acid amin tự do trong nước rau quả.	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	61-45	
386	Đoàn Thị	Dịu	Nghiên cứu sản xuất bột đậu nành để sản xuất sữa chua: nhiệt độ xử lý hạt đậu 85°C/20 phút	TS. Nguyễn Đức Doan	61-46	
387	Trần Quang	Dự	Làm sạch chlorogenic acid từ hạt cà phê xanh	TS. Lại Thị Ngọc Hà	61-47	
388	Lê Thị	Đức	Tuyển chọn các chủng vi khuẩn lactic có hoạt tính probiotic và bước đầu ứng dụng vào sản xuất nước ép cam probiotic	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	61-48	
389	Trần Thị Kiều	Dung	Nghiên cứu ảnh hưởng của tỉ lệ bổ sung vi tảo đến vi sinh vật và chất lượng sữa chua trong quá trình bảo quản lạnh	ThS. Nguyễn Thị Quyên	61-49	
390	Nguyễn Thị	Dung	Ảnh hưởng của tỷ lệ bổ sung chất chiết nấm men (Yeast extract) và nhiệt độ sấy đến chất lượng viên gia vị gà (chicken Bouillon)	TS. Giang Trung Khoa	61-50	
391	Vũ Thị Thùy	Dung	Đánh giá hoạt tính sinh học của chiết xuất sa nhân, lá sim, hạt sim	TS. Hoàng Hải Hà	61-51	
392	Nguyễn Thị Thùy	Dung	Ảnh hưởng của độ già thu hái đến một số thành phần hóa học chính của quả bơ Booth bảo quản ở nhiệt độ 10 oC sau thu hoạch	PGS.TS. Trần Thị Lan Hương	61-52	
393	Hoàng Thị Hà	Giang	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong qui trình sản xuất bánh mì có bổ sung bột chuối xanh	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	61-53	

394	Đỗ Thị	Hà	Nghiên cứu các biện pháp xử lý nhiệt đến chất lượng sữa chua đậu nành nẩy mầm	TS. Nguyễn Đức Doan	61-54	
395	Nguyễn Thị	Hà	Nghiên cứu phát triển sản phẩm xúc xích thịt lợn có bổ sung vi chất	TS. Trần Thị Nhung	61-55	
396	Vũ Thị Thu	Hà	Phân lập vi sinh vật sinh omega 7	TS. Lại Thị Ngọc Hà	61-56	
397	Trương Văn	Hải	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số enzyme tới công đoạn chế biến dịch quả trong sản xuất vang nho	TS. Đinh Thị Hiền	61-57	
398	Nguyễn Thị	Hằng	Phân lập, tuyển chọn một số chủng <i>Bacillus</i> có khả năng sinh một số enzyme ngoại bào và tạo biofilm từ nước thải chăn nuôi lợn.	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	61-58	
399	Phạm Thanh	Hào	Ảnh hưởng của độ chín thu hái đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản quả dưa lê Ngân Huy sau thu hoạch	TS. Vũ Thị Kim Oanh	61-59	
400	Nguyễn Thị	Hiền	Xác định loài nấm gây bệnh thán thư trên quả bơ sau thu hoạch và phương pháp phòng trừ	PGS.TS. Trần Thị Lan Hương	61-60	
401	Nguyễn Thị	Hiền	Nghiên cứu phát triển sản phẩm xúc xích thịt gà có bổ sung vi chất	TS. Trần Thị Nhung	61-61	
402	Nguyễn Đăng	Hiệp	Ảnh hưởng của chủng vi khuẩn lactic lên men bột ngô	TS. Hoàng Hải Hà	61-62	
403	Nguyễn Thị Thanh	Hoa	Đánh giá khả năng phối trộn của dầu hạt chè nhằm kéo dài thời gian bảo quản dầu hạt lanh	ThS. Phan Thị Phương Thảo	61-63	
404	Phạm Thu	Hòa	Đánh giá ảnh hưởng của thực phẩm giàu lutein đến hàm lượng lutein trong trứng gà	TS. Hoàng Hải Hà	61-64	
405	Đỗ Bích	Hòa	Ảnh hưởng của xử lý Topsisin- M sau thu hoạch đến chất lượng quả cam sành Tam Bình	TS. Vũ Thị Kim Oanh	61-65	
406	Đặng Thu	Hoài	Ảnh hưởng của xử lý 1- MCP đến một số chỉ tiêu cơ sinh lý của quả bơ Booth bảo quản ở nhiệt độ 10 oC sau thu hoạch	PGS.TS. Trần Thị Lan Hương	61-66	
407	Trần Thị	Hoài	Nghiên cứu sản xuất pate thịt vịt	TS. Trần Thị Nhung	61-67	
408	Lê Thị	Hồng	Nghiên cứu sử dụng phụ gia làm trắng nguyên liệu trong quá trình sản xuất bột chuối xanh	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	61-68	
409	Lưu Thị	Huế	Nghiên cứu tách chiết và xác định hoạt tính kháng khuẩn, kháng oxy hóa của tinh dầu củ nghệ trắng	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan ThS. Ngô Thị Thương	61-69	
410	Nguyễn Thị	Huế	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất pate bổ sung nấm	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	61-70	
411	Bùi Thị Thu	Huệ	Ảnh hưởng của xử lý DIPHENYLAMINE (DPA) sau thu hoạch đến chất lượng và tuổi thọ quả Táo	TS. Vũ Thị Kim Oanh	61-71	

412	Nguyễn Thị	Huệ	Khảo sát chất lượng một số sản phẩm nước mắm.	TS. Trần Thị Thu Hằng	61-72	
413	Nguyễn Thị Thúy	Hường	Tối ưu hóa quá trình tách chiết Chalcone từ lá vôi	TS. Lại Thị Ngọc Hà	61-73	
414	Đặng Thanh	Hường	Đánh giá hàm lượng lutein trong một số loại rau, hoa và trứng	TS. Hoàng Hải Hà	61-74	
415	Nguyễn Thị	Huyền	Ảnh hưởng của điều kiện tự nhiên và thời điểm thu hoạch đến sự biến đổi một số chỉ tiêu vật lý và hóa học của quả thanh long ruột trắng (Hylocereus undatus) trồng tại Tiền Giang	PGS.TS. Trần Thị Định	61-75	
416	Lê Thị	Huyền	Phân lập, tuyển chọn, định danh các chủng vi khuẩn từ chượp mắm Thanh Hóa có khả năng phân giải histamin trong nước mắm truyền thống	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	61-76	
417	Trần Thị	Huyền	Phân lập, tuyển chọn, định danh các chủng vi khuẩn từ chượp mắm Nam Định có khả năng phân giải histamin trong nước mắm truyền thống	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	61-77	
418	Trần Thị Thảo	Khuyên	Ảnh hưởng của độ chín thu hái đến chất lượng quả bơ Booth sau thu hoạch	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	61-78	
419	Nguyễn Văn	Kiên	Ảnh hưởng của điều kiện tự nhiên và thời điểm thu hoạch đến sự biến đổi một số chỉ tiêu vật lý và hóa học của quả thanh long ruột trắng (Hylocereus undatus) trồng tại Hưng Yên	PGS.TS. Trần Thị Định	61-79	
420	Nguyễn Thị Thúy	Kiều	Phân tích và đánh giá chất lượng một số sản phẩm nước mắm	TS. Trần Thị Thu Hằng	61-80	
421	Nguyễn Thị	Là	Nghiên cứu ảnh hưởng của phương pháp sơ chế, nhiệt độ và bao gói đến chất lượng bảo quản xoài cát Hòa Lộc cắt miếng.	ThS. Ngô Xuân Dũng	61-81	
422	Ngô Thị	Lam	Ảnh hưởng của chế phẩm Emina đến sự biến đổi protein trong quá trình lên men khô đậu nành	TS. Hoàng Hải Hà	61-82	
423	Nguyễn Thị Hà	Lan	Phân lập, tuyển chọn, định danh các chủng vi khuẩn phân lập từ chượp mắm có khả năng phân giải histamin trong nước mắm truyền thống.	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	61-83	
424	Đinh Thị	Lan	Nghiên cứu công nghệ chế biến nước vải hạt é	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	61-84	
425	Bùi Thị Hoàng	Lan	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất mứt vỏ bưởi bổ sung chanh leo	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	61-85	

426	Hoàng Thị	Lan	Bước đầu nghiên cứu bảo quản chuối tiêu hồng	TS. Giang Trung Khoa TS. Nguyễn Thanh Hải	61-86	
427	Nguyễn Thị Hồng	Liên	Ảnh hưởng của điều kiện tự nhiên và thời điểm thu hoạch đến sự biến đổi một số chỉ tiêu sinh lý và bệnh sau thu hoạch của quả thanh long ruột trắng ( <i>Hylocereus undatus</i> ) trồng tại Tiền Giang	PGS.TS. Trần Thị Định	61-87	
428	Vũ Thị Kim	Liên	Nghiên cứu ảnh hưởng của màng sinh học từ chitosan, nha đam và lá đu đủ đến chất lượng quả xoài bảo quản ở nhiệt độ thấp	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	61-88	
429	Đặng Thị	Linh	Ảnh hưởng của khoáng chất bổ sung đến năng suất và chất lượng sau thu hoạch của nấm sò trắng	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	61-89	
430	Nguyễn Thị Hồng	Linh	Ảnh hưởng của khoáng chất bổ sung đến năng suất và chất lượng sau thu hoạch của nấm sò tím	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	61-90	
431	Hồ Thị Khánh	Linh	Ảnh hưởng của Topsin M 70WP tới chất lượng và tuổi thọ bảo quản chuối tiêu hồng	TS. Vũ Thị Kim Oanh	61-91	
432	Phạm Thị Thùy	Linh	Đánh giá chất lượng và độ bền oxy hoá của dầu hạt lanh	ThS. Phan Thị Phương Thảo	61-92	
433	Phạm Nhất	Linh	Ảnh hưởng của độ già thu hái đến một số chỉ tiêu cơ sinh lý của quả Bưởi Thồ sau thu hoạch	PGS.TS. Trần Thị Lan Hương	61-93	
434	Lê Thị Thùy	Linh	Nghiên cứu một số thông số kỹ thuật trong sản xuất rượu vang táo mèo khô	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	61-94	
435	Dương Trường	Lợi	Bước đầu nghiên cứu một số công đoạn trong quy trình sản xuất pate gà	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	61-95	
436	Vũ Thị Tuyết	Mai	Xác định loài nấm mốc gây bệnh thối trên quả bơ sau thu hoạch và phương pháp phòng trừ	PGS.TS. Trần Thị Lan Hương	61-96	
437	Hoàng Thị	Mai	Phân loại và tuyển chọn các chủng nấm mốc có hoạt lực cao từ bánh men rượu Thái Nguyên	TS. Đinh Thị Hiền	61-97	
438	Bùi Công	Minh	Bước đầu đánh giá đặc tính chất lượng chè xanh cổ thụ Mường Khương - Lào Cai	TS. Giang Trung Khoa	61-98	
439	Nguyễn Hồng	Minh	Nghiên cứu quy trình bảo quản quả bơ sau thu hoạch	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy	61-99	
440	Nguyễn Thị Hồng	Nga	Tối ưu hóa điều kiện chiết xuất pectin từ vỏ quả chanh ta ( <i>Citrus aurantifolia</i> ) bằng phương pháp bề mặt đáp ứng	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	61-100	
441	Phạm Thị Thanh	Nga	Nghiên cứu công nghệ sản xuất đồ uống từ tảo khô <i>Spirulina</i>	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	61-101	

442	Nguyễn Thị Mai	Nga	Ảnh hưởng của độ già thu hái đến một số thành phần hóa học chính của quả Bưởi Thồ sau thu hoạch	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	61-102	
443	Quách Thị	Ngân	Nghiên cứu ảnh hưởng của tỉ lệ bổ sung vi tảo Spirulina đến chất lượng của mỳ tươi	ThS. Nguyễn Thị Quyên	61-103	
444	Đào Thị	Ngân	Bước đầu xây dựng qui trình sản xuất bơ kén	PGS.TS Trần Thị Lan Hương	61-104	
445	Đỗ Thị Bích	Ngọc	phân lập vi sinh vật sinh omega 7	TS. Lại Thị Ngọc Hà	61-105	
446	Nguyễn Thị	Ngọc	Nghiên cứu công thức chế biến giò lụa từ thịt lạnh đông sử dụng phụ gia an toàn	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	61-106	
447	Nguyễn Thị	Nhàn	Xác định điều kiện tạo chế phẩm vi khuẩn <i>Exiguobacterium profundum</i> CH2.1 phân giải histamine trong nước mắt	TS. Trần Thị Thu Hằng	61-107	
448	Nguyễn Thị	Nhàn	Đánh giá chất lượng và độ bền oxy hóa của dầu hạt óc chó ( <i>Ruglans regia</i> )	ThS. Phan Thị Phương Thảo	61-108	
449	Nguyễn Thị	Nhung	Tối ưu hóa điều kiện chiết xuất pectin từ vỏ quả chuối tiêu ( <i>Musa basloo</i> Sieb. et Zucc.) bằng phương pháp bề mặt đáp ứng	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	61-109	
450	Nguyễn Thị	Oanh	Quy trình sản xuất và đặc tính chất lượng matcha tại Thái Nguyên	TS. Giang Trung Khoa	61-110	
451	Đinh Mai	Phương	Nghiên cứu một số thông số kỹ thuật trong sản xuất rượu vang chuối hạt khô	TS. Hoàng Thị Minh Nguyệt	61-111	
452	Lê Thị	Phương	Xác định các thông số ảnh hưởng trong quá trình nhiệt phân tinh bột gạo sản xuất Dextrin kháng tiêu hóa với xúc tác axit	PGS.TS. Trần Thị Lan Hương	61-112	
453	Đỗ Thị	Phượng	Ảnh hưởng của điều kiện tự nhiên và thời điểm thu hoạch đến sự biến đổi một số chỉ tiêu sinh lý và bệnh sau thu hoạch của quả thanh long ruột trắng ( <i>Hylocereus undatus</i> ) trồng tại Bình Thuận	PGS.TS. Trần Thị Định	61-113	
454	Nguyễn Thị	Quyên	Nghiên cứu quy trình sản xuất natto từ một số giống đậu tương Việt Nam	ThS. Nguyễn Thị Quyên	61-114	
455	Phạm Thị Như	Quỳnh	Nghiên cứu tách chiết protein từ quả thể nấm <i>Cordyceps militaris</i> dùng làm nguyên liệu sản xuất thực phẩm chức năng	TS. Nguyễn Đức Doan	61-115	
456	Nguyễn Thị Như	Quỳnh	Quy trình sản xuất và đặc tính chất lượng matcha tại Lâm Đồng	TS. Giang Trung Khoa	61-116	

457	Vũ Hương	Quỳnh	Khảo sát tình hình sản xuất nước mắm tại Hải Phòng	TS. Trần Thị Thu Hằng	61-117	
458	Trần Thị Như	Quỳnh	Phê duyệt phương pháp xác định hàm lượng aflatoxin trong ngũ cốc bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	61-118	
459	Đông Thị Ngọc	Quỳnh	Tuyển chọn các chủng <i>Bacillus</i> có hoạt tính probiotic và đánh giá khả năng chịu nhiệt của chủng tuyển chọn	TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn	61-119	
460	Phạm Thị	Quỳnh	Ảnh hưởng của xử lý hóa chất sau thu hoạch đến chất lượng dinh dưỡng và tuổi thọ bảo quản của quả lê Tainung	PGS.TS Nguyễn Thị Bích Thủy	61-120	
461	Phạm Ngọc	Tân	Đánh giá hiệu quả bảo quản quả xoài và quả thanh long ruột đỏ của hộp bảo quản tích hợp màng MAP	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	61-121	
462	Nguyễn Thị	Thanh	Ảnh hưởng của việc bổ sung chủng vi khuẩn <i>Virgibacillus campisalis</i> TT8.5 tới hàm lượng histamine trong chượp mắm ở giai đoạn sau của quá trình lên men.	TS. Trần Thị Thu Hằng	61-122	
463	Bùi Thị	Thanh	Phân lập và tuyển chọn chủng vi sinh vật có khả năng sinh collagenase	Bạch Thị Mai Hoa	61-123	
464	Nguyễn Thị Tuyết	Thanh	Nghiên cứu ảnh hưởng của phương pháp sơ chế, nhiệt độ và bao bì bảo quản đến chất lượng đu đủ Đài Loan cắt miếng	ThS. Ngô Xuân Dũng	61-124	
465	Đặng Thị Phương	Thanh	Ảnh hưởng của xử lý hóa chất sau thu hoạch đến các chỉ tiêu cảm quan, sinh lý và tỷ lệ hư hỏng của quả Lê Tainung	TS. Vũ Thị Kim Oanh	61-125	
466	Mai Thị	Thảo	Tối ưu hóa điều kiện chiết xuất pectin từ vỏ chanh dây tía ( <i>Passiflora edulis</i> Sims) bằng phương pháp bề mặt đáp ứng	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	61-126	
467	Trần Thị	Thơ	Ảnh hưởng của xử lý hóa chất sau thu hoạch đến hoạt động sinh lý và chất lượng vật lý, cảm quan của quả lê Tainung	TS. Vũ Thị Kim Oanh	61-127	
468	Trần Thị Hoài	Thu	Ảnh hưởng của điều kiện tự nhiên và thời điểm thu hoạch đến sự biến đổi một số chỉ tiêu sinh lý và bệnh sau thu hoạch của quả thanh long ruột trắng ( <i>Hylocereus undatus</i> ) trồng tại Hưng Yên	PGS.TS. Trần Thị Định	61-128	
469	Đặng Thị Thanh	Thùy	Ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ đến quá trình chiết dầu từ hạt gấc.	ThS. Trần Thị Hoài	61-129	
470	Vũ Thị Thu	Thùy	Ảnh hưởng của tỷ lệ bổ sung chất chiết nấm men (Yeast extract) và nhiệt độ sấy đến chất lượng viên gia vị bò (Beef Bouillon)	TS. Giang Trung Khoa	61-130	

471	Nguyễn Thị	Thủy	Xác định điều kiện tạo chế phẩm vi khuẩn <i>Virgibacillus campisalis</i> TT8.5 phân giải histamine trong nước mắm	TS. Trần Thị Thu Hằng	61-131	
472	Trần Thị Thu	Thủy	Ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ đến quá trình chiết dầu từ hạt mướp đắng.	ThS. Trần Thị Hoài	61-132	
473	Đỗ Thị Phương	Thủy	Nghiên cứu ảnh hưởng của siêu âm tới quá trình chiết xuất các hoạt chất sinh học từ táo mèo ( <i>Docynia indica</i> )	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	61-133	
474	Đỗ Trần	Tiến	Tách chiết polysaccharide từ quả thể nấm <i>cordyceps militaris</i> và ứng dụng làm nguyên liệu sản xuất thực phẩm chức năng	TS. Nguyễn Đức Doan	61-134	
475	Bùi Thanh	Tịnh	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong sản xuất bánh trung thu có bổ sung tinh bột biến tính	TS. Đinh Thị Hiền	61-135	
476	Vũ Thị Huyền	Trang	Ảnh hưởng của việc bổ sung chủng vi khuẩn <i>Exiguobacterium profundum</i> CH2.1 tới hàm lượng histamine trong chượp mắm trong giai đoạn sau của quá trình lên men.	TS. Trần Thị Thu Hằng	61-136	
477	Cù Thị	Trang	Đánh giá khả năng đối kháng của chế phẩm sinh học Citra-Klean đối với nấm gây bệnh thán thư trên quả bơ	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	61-137	
478	Đào Thị	Trang	Nghiên cứu một số công đoạn trong quy trình sản xuất đồ uống từ tảo <i>Spirulina</i>	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	61-138	
479	Vũ Thị	Trang	Nghiên cứu phát triển sản phẩm xúc xích thịt gà có bổ sung vi chất là Canxi và vitamin D	TS. Trần Thị Nhung	61-139	
480	Vũ Thị Tâm	Trang	Nghiên cứu quy trình sản xuất đậu tương Edamame đông lạnh tằm gia vị	ThS. Ngô Xuân Dũng	61-140	
481	Trần Thị Thu	Trang	Sơ bộ xác định thành phần các hợp chất thứ cấp, khả năng kháng oxy hóa và ức chế enzyme $\alpha$ -glucosidase của lá và vỏ cây xoay ( <i>Dialium cochinchinensis</i> Pierre).	TS. Vũ Thị Huyền TS. Lại Thị Ngọc Hà	61-141	
482	Dương Thị Việt	Trinh	Đánh giá khả năng đối kháng của màng sinh học từ chitosan, nha đam và lá đu đủ đối với nấm gây bệnh thán thư trên quả xoài	ThS. Nguyễn Thị Thu Nga	61-142	
483	Dương Thị	Trinh	Nghiên cứu một số công đoạn trong quy trình sản xuất trà lá sen hòa tan dạng cốm	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	61-143	
484	Đinh Thị	Tươi	Nghiên cứu ảnh hưởng của thời gian và nhiệt độ nảy mầm đến sự biến đổi chất lượng hạt đậu tương	TS. Nguyễn Đức Doan	61-144	
485	Nguyễn Thị Hồng	Tươi	Nghiên cứu chế biến trà lá sen dạng viên	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	61-145	

486	Phạm Thị	Tươi	Ảnh hưởng của xử lý 1- MCP đến một số thành phần hóa học chính của quả bơ Booth bảo quản ở nhiệt độ 10 oC sau thu hoạch	PGS.TS. Trần Thị Lan Hương	61-146	
487	Nguyễn Thị	Tuyết	Ảnh hưởng của xử lý Diphenylamine sau thu hoạch đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản quả Lê Tainung	TS. Vũ Thị Kim Oanh	61-147	
488	Đào Thị Thu	Uyên	Khảo sát chất lượng cá nguyên liệu và nước mắm truyền thống tại Cát Hải-Hải Phòng	TS. Trần Thị Thu Hằng	61-148	
489	Phan Thị	Vân	Đánh giá chất lượng của một số sản phẩm sữa chua trên thị trường trong quá trình bảo quản lạnh	ThS. Nguyễn Thị Quyên	61-149	
490	Nguyễn Thị	Xuyên	Tối ưu hóa điều kiện chiết xuất pectin từ vỏ quả bưởi ( <i>Citrus maxima</i> ) bằng phương pháp bề mặt đáp ứng	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	61-150	
491	Nguyễn Thị	Xuyên	Ảnh hưởng của độ già thu hái đến một số chỉ tiêu cơ sinh lý của quả bơ Booth bảo quản ở nhiệt độ 10 oC sau thu hoạch	PGS.TS. Trần Thị Lan Hương	61-151	
492	Dương Thị Kim	Yến	Ảnh hưởng của độ già thu hái đến một số thành phần hóa học chính của quả bơ Booth bảo quản ở nhiệt độ 20 oC sau thu hoạch	PGS.TS. Trần Thị Lan Hương	61-152	

**Người lập biểu**



Nguyễn Thị Thanh Hương