

## DANH SÁCH TÊN ĐỀ TÀI TỐT NGHIỆP KHÓA 2014- đợt 2

STT	Tên đề tài	Họ tên GVHD	Liên lạc
1	Khảo sát quy trình sản xuất/ bảo chế một số dòng sản phẩm thực phẩm và mỹ phẩm từ mật ong		
2	Nghiên cứu quy trình K T hạ thủy phân mật ong rừng hoặc mật ong nuôi công nghiệp ở DBSCL		
3	Khảo sát quy trình sản xuất các sản phẩm giá trị gia tăng chế biến từ sữa ong chúa		
4	Nghiên cứu bảo chế một số dòng sản phẩm mỹ phẩm từ được thảo và tinh dầu của Việt nam (bò kết, lô hội, dưa, hồng phấn, bạc hà, trà, trầm hương, hoa ngâu, hoa lài, hoa hồng...)		
5	Nghiên cứu bảo chế một số dòng sản phẩm thực phẩm chức năng (nước giải khác, bánh kẹo, rượu...) từ được liệu của Việt nam (dăng sâm, sâm cao, lô hội, dưa, bạc hà, hoa lài...)		
6	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất một số dòng sản phẩm trà được liệu từ cây cỏ Việt nam.	PGS.TS. Phan Phước Hiền Giảng viên Khoa Dược và Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nam Cần Thơ	0945 73 44 33 pphien@gmail.com
7	Nghiên cứu chiết xuất SDE ghép với sắc ký khí (GC) hoặc sắc ký khối phổ (GCMS) để tách chiết các cầu từ hương trong được liệu, hương liệu và thực phẩm (mật ong, thực phẩm có mùi...)		
8	Nghiên cứu chế biến một số sản phẩm giá trị gia tăng từ lúa gạo (kể cả nguyên liệu và phế liệu)		
9	Nghiên cứu áp dụng công nghệ lên men hiện đại chuyên hóa nhanh các nguồn phế liệu giàu cellulose và giàu đạm từ trồng trọt và thủy sản tạo thành nguồn thức ăn gia súc gia cầm và phân bón sinh học phục vụ trồng trọt		
10	Nghiên cứu sản xuất bioethanol từ hạt và thân cây lúa miến ngọt Sweet sorghum để sản xuất xăng sinh học		
11	Nghiên cứu ứng dụng công nghệ hóa sinh hiện đại để bảo chế một số dòng sản phẩm mới từ yến sào		
12	Nghiên cứu các điều kiện lên men GABA từ các loại nông sản của Việt Nam: gạo, đậu xanh, đậu nành, đậu phụ...)		01694506349
13	Khảo sát quy trình và thiết kế hệ thống lắng - lọc dùng xử lý nước thải phòng thí nghiệm - (đề tài đối)	ThS. Lê Thị Thanh Vân	thvan@hcmuaf.edu.

Ngày 24 tháng 8 năm 2017  
TRƯỜNG BM CNHH

PGS.TS. Trương Vĩnh