

THÔNG BÁO

CÔNG KHAI THÔNG TIN CHẤT LƯỢNG ĐÀO TẠO THỰC TẾ TRONG NĂM HỌC 2018-2019

Phần E: CÔNG KHAI THÔNG TIN VỀ ĐỒ ÁN, KHÓA LUẬN, LUẬN ÁN, LUẬN VĂN TỐT NGHIỆP

Phần 03: ĐỒ ÁN, KHÓA LUẬN, LUẬN ÁN, LUẬN VĂN TỐT NGHIỆP THUỘC CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO THẠC SĨ

STT	Trình độ đào tạo	Tên đề tài	Họ và tên người thực hiện	Họ và tên người hướng dẫn	Nội dung tóm tắt
1.	Thạc sĩ	Nghiên cứu khả năng bảo quản và kháng nấm mốc Colletotrichum sp. trên trái chuối bằng màng gelatin có bổ sung nano đồng.	Tạ Lê Quốc An	TS. Trịnh Khánh Sơn TS. Nguyễn Vinh Tiến	<ul style="list-style-type: none">- Khảo sát nồng độ đồng phù hợp để ức chế được nấm mốc Colletotrichum sp. để áp dụng vào màng bảo quản quả chuối- Nghiên cứu ảnh hưởng của các yếu tố (nồng độ chất bảo vệ, nồng độ chất khử, nhiệt độ phản ứng, thời gian phản ứng) trong quá trình tạo dung dịch nano đồng đến khả năng kháng nấm mốc Colletotrichum.- Nghiên cứu ảnh hưởng của màng gelatin/nano đồng đến các khả năng bảo quản quả chuối: thay đổi màu sắc, thay đổi khối lượng, thay đổi hô hấp, giảm hàm lượng các chất dinh dưỡng.



STT	Trình độ đào tạo	Tên đề tài	Họ và tên người thực hiện	Họ và tên người hướng dẫn	Nội dung tóm tắt
2.	Thạc sĩ	Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ xử lý Thanh Long bằng hơi nước bão hòa.	Đinh Thị Ngọc Anh	TS. Lê Minh Hùng	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát nguồn cung và tiêu chuẩn chất lượng xuất khẩu sang thị trường tiềm năng như Hàn Quốc, Nhật Bản. - Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ và thời gian xử lý bằng hơi nước bão hòa đến sự biến đổi sinh lý và sinh hóa của trái thanh long. - Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ và thời gian xử lý bằng hơi nước bão hòa đến khả năng tiêu diệt nấm men, nấm mốc và ruồi đục quả. - Hoàn thiện quy trình công nghệ xử lý thanh long bằng hơi nước bão hòa.
3.	Thạc sĩ	Đánh giá phương pháp test nhanh trên cơ sở so sánh với phương pháp phân tích hiện đại trên máy GC/MS để xác định dư lượng thuốc BVTV họ Phospho hữu cơ trong rau quả.	Ngô Quỳnh Châu	TS. Phạm Kim Phuong	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát điều kiện phân tích thuốc BVTV họ Phospho tối ưu trên máy sắc ký khí GC/MS - Đánh giá phương pháp phân tích trên thiết bị GC/MS theo các bước: <ul style="list-style-type: none"> + Khảo sát tính đặc hiệu của phương pháp; + Khảo sát khoảng tuyến tính cho hỗn hợp 03 chất chuẩn (Disulfoton, Metgyl Parathion, Ethyl Parathion) của họ Phospho hữu cơ. Xây dựng đồ thị tuyến tính. + Xác định độ lặp lại, độ thu hồi của phương pháp.

STT	Trình độ đào tạo	Tên đề tài	Họ và tên người thực hiện	Họ và tên người hướng dẫn	Nội dung tóm tắt
					<ul style="list-style-type: none"> + Xác định giới hạn phát hiện (LOD), và giới hạn định lượng (LOQ) của phương pháp. - Đánh giá phương pháp test nhanh bằng bộ test Kit với phương pháp GC/MS.
4.	Thạc sĩ	Nghiên cứu công nghệ bao gói và bảo quản thanh long trong xuất khẩu.	Nguyễn Quỳnh Dao	TS. Lê Minh Hùng	<ul style="list-style-type: none"> - Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ bảo quản đến biến đổi sinh lý và tổn thương lạnh của quả thanh long sau thu hoạch. - Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ bảo quản đến biến đổi sinh hóa của quả thanh long sau thu hoạch - Nghiên cứu lựa chọn vật liệu bao bì phù hợp cho bao gói quả thanh long trong quá trình bảo quản - Khảo nghiệm phương pháp bảo quản thanh long bằng bao bì kết hợp với nhiệt độ lạnh tại cơ sở đóng gói thanh long ở Long An.
5.	Thạc sĩ	Nghiên cứu trích ly Curcumin từ củ nghệ vàng Curcuma Longa và tạo sản phẩm Nanocurcumin nhằm ứng dụng trong thực phẩm.	Nguyễn Văn Hải	TS. Trần Quang Hiếu	<ul style="list-style-type: none"> -Khảo sát dung môi : Xác định dung môi tối ưu cho quá trình trích ly. -Khảo sát ảnh hưởng của một số yếu tố đến quá trình trích ly CUR, so sánh với các nghiên cứu khác.

STT	Trình độ đào tạo	Tên đề tài	Họ và tên người thực hiện	Họ và tên người hướng dẫn	Nội dung tóm tắt
					<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát ảnh hưởng của một số yếu tố đến quá trình tạo nanocurcumin. - Một số tính chất của nanocurcumin: Kích thước hạt, nồng độ CUR, phổ MS, phổ hấp thụ UV, độ nhớt, chỉ số Nizo,...
6.	Thạc sĩ	Nghiên cứu biến tính tinh bột khoai mì chậm tiêu hóa bằng Enzyme α - Amylase và Maltogenic Amylase.	Huỳnh Hoàng Khả	TS. Lê Quang Trí	<ul style="list-style-type: none"> - Xây dựng quy trình biến tính tinh bột khoai mì bằng enzyme α-amylase và maltogenic amylase. Sản phẩm có tỉ lệ mạch nhánh (liên kết α-1-6) tăng ít nhất 5%. - Tốc độ tiêu hóa sản phẩm tinh bột biến tính trong đề tài này giảm ít nhất 2 lần so với tinh bột khoai mì tự nhiên. Tốc độ thoái hóa gel tinh bột biến tính giảm ít nhất 20% so với tinh bột tự nhiên.
7.	Thạc sĩ	Khảo sát quy trình trích ly, phân đoạn Fucoidan từ rong nâu và thử các hoạt tính sinh học của Oligofucan.	Đỗ Duy Khánh	TS. Phan Thế Đồng	<ul style="list-style-type: none"> - Trích ly và thu nhận fucoidan thô và tạo các phân đoạn fucoidan đơn có khối lượng phân tử trung bình 20-200Kda + Trích ly và thu nhận fucoidan từ rong nâu. + Tạo các phân đoạn fucoidan có KLPT trung bình khác nhau bằng phương pháp chiếu xạ gamma Co-60. - Khảo sát một số hoạt tính sinh học cần thiết của fucoidan khối lượng phân tử thấp.

STT	Trình độ đào tạo	Tên đề tài	Họ và tên người thực hiện	Họ và tên người hướng dẫn	Nội dung tóm tắt
					<ul style="list-style-type: none"> + Khảo sát hoạt tính kháng các chủng vi sinh vật gây ngộ độc thực phẩm (<i>Escherichia coli</i>, <i>Samonella spp</i>, <i>Staphylococcus aureus</i>) trên môi trường đĩa thạch. + Khảo sát hoạt tính chống oxy hóa của các phân đoạn fucoidan. + Khảo sát hoạt tính ức chế hoạt động của hệ enzyme amylase (α-amylase, α-glucosidase).
8.	Thạc sĩ	Nghiên cứu đánh giá dư lượng chất kích thích tạo nạc trong thịt heo và dư lượng kháng sinh trong thịt gà thu thập trên địa bàn TP.Hồ Chí Minh.	Lê Huỳnh Long	TS. Trần Quang Hiếu	<ul style="list-style-type: none"> - Đối tượng nghiên cứu của các chất tăng trưởng: Clenbuterol, Salbutamol, Ractopamin và họ kháng sinh Tetracylin. - Tìm hiểu các văn bản, nghị định, luật của Việt nam cũng như của thế giới về các chất Beta Agonist (Clenbuterol, Salbutamol, Ractopamin) và nhóm kháng sinh Tetracylin. - Tiến hành lấy mẫu ngẫu nhiên tại 03 kênh phân phối là hệ thống siêu thị, các chợ đầu mối và các chợ truyền thống. - Gửi mẫu tại Trung tâm phân tích kỹ thuật cao Sài Gòn - Xử lý kết quả phân tích. - Đề xuất giải pháp để chấm dứt tình trạng người chăn nuôi sử dụng chất cấm.

STT	Trình độ đào tạo	Tên đề tài	Họ và tên người thực hiện	Họ và tên người hướng dẫn	Nội dung tóm tắt
9.	Thạc sĩ	<p>Khảo sát tình hình thực hiện an toàn vệ sinh thực phẩm tại cơ sở cung cấp suất ăn sẵn trên địa bàn Quận 7 và đề xuất biện pháp giảm nhẹ rủi ro.</p>	Lư Kim Ngân	TS. Phạm Kim Phương	<ul style="list-style-type: none"> -Khảo sát điều kiện cơ sở hạ tầng (nhà xưởng, khu vực bếp, nhà kho, trang thiết bị dụng cụ, bố trí mặt bằng...) và quy trình chế biến thức ăn đối với 2 cơ sở được chọn bằng cách bốc thăm ngẫu nhiên 1 cơ sở cung cấp suất ăn trong danh sách 06 cơ sở có công suất trên 2000 suất/ngày, và 01 cơ sở cung cấp suất ăn trong danh sách 04 cơ sở có công suất dưới 500 suất/ngày. -Phỏng vấn trực tiếp tất cả nhân viên trực tiếp tham gia chế biến suất ăn của cả 2 cơ sở chọn nghiên cứu (45 người) và quan sát thực hành của nhân viên trong quá trình chế biến trước khi mời trả lời phỏng vấn. -Phân tích nguyên nhân gây mất an toàn thực phẩm có khả năng dẫn đến ngộ độc và truyền bệnh. -Lấy mẫu phân tích hóa học nguyên liệu đầu vào dùng trong chế biến -Lấy mẫu phân tích vi sinh cho sản phẩm đầu ra gồm thức ăn chín trước khi chia suất và sau khi chia suất.

STT	Trình độ đào tạo	Tên đề tài	Họ và tên người thực hiện	Họ và tên người hướng dẫn	Nội dung tóm tắt
					- Lấy mẫu phân tích vi sinh dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: muông, nồi và dụng cụ chứa đựng thức ăn (khay ăn).
10.	Thạc sĩ	Nghiên cứu qui trình công nghệ sản xuất nước hầm xương.	Huỳnh Đỗ Minh Nguyên	PGS. TS. Hoàng Kim Anh	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát nguyên liệu. - Khảo sát quá trình thủy phân protein trong xương bằng Alcalase. - Tối ưu hóa quá trình thủy phân bằng phương pháp đáp ứng bề mặt (RSM) - Khảo sát chế độ hầm - Khảo sát động học của quá trình trích ly protein hòa tan trong xương có và không có sử dụng enzyme hỗ trợ. - Đánh giá chỉ tiêu chất lượng sản phẩm. - Đánh giá cảm quan sản phẩm.
11.	Thạc sĩ	Khảo sát nước uống đóng bình tại Huyện Hóc Môn, Củ Chi TP.HCM và Giải pháp để khắc phục nguy cơ tiềm ẩn đối với nước uống đóng bình.	Ngô Minh Nhật	GS. TSKH. Lưu Duẩn	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra điều kiện đảm bảo An toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất nước uống đóng chai của huyện Hóc Môn, Củ Chi. - Phỏng vấn thực trạng kiến thức, thực hành An toàn thực phẩm và một số yếu tố liên quan đến kiến thức, thực hành của người sản xuất tại các cơ sở sản xuất nước uống đóng chai trên địa bàn huyện Hóc Môn, Củ Chi. <p>Lấy mẫu và phân tích để đánh giá chất</p>

STT	Trình độ đào tạo	Tên đề tài	Họ và tên người thực hiện	Họ và tên người hướng dẫn	Nội dung tóm tắt
					lượng nước uống đóng chai (về hóa học và vi sinh) trong quá trình sản xuất, bảo quản, nước đóng bình, chai tại huyện Hóc Môn và Củ Chi.
12.	Thạc sĩ	Khảo sát quá trình thu nhận Ethanol từ bã rong Enteromorpha sp. sau trích ly Protein bằng một số phương pháp lên men.	Nguyễn Minh Nhật	PGS. TS. Hoàng Kim Anh	<ul style="list-style-type: none"> - Nghiên cứu phân tích các chỉ tiêu hóa học của nguyên liệu trước và sau trích ly Protein. - Nghiên cứu khảo sát quá trình thủy phân - Nghiên cứu thử nghiệm lên men Ethanol bằng phương pháp SHF. - Nghiên cứu thử nghiệm lên men Ethanol bằng phương pháp SSF.
13.	Thạc sĩ	Đánh giá dư lượng thuốc bảo vệ thực vật và xây dựng giải pháp giảm nhẹ rủi ro gây mất an toàn thực phẩm trên rau tươi tại TP.Hồ Chí Minh.	Lê Thái Sơn	GS. TSKH. Lưu Duẩn	<ul style="list-style-type: none"> - Thu thập mẫu và phân tích dư lượng thuốc BVTN Methyl parathion và Parathion tại một số chợ, siêu thị và cơ sở sản xuất rau trên địa bàn TP.HCM trên thiết bị GC/MS và Test nhanh. - Đề xuất giải pháp quản lý một cách khoa học nhằm đem lại thực phẩm an toàn cho TP.HCM.
14.	Thạc sĩ	Khảo sát chất lượng nước ngầm dùng để sử dụng cho ăn uống, sản xuất nước đá, nước đóng bình trên địa bàn xã Đa Phước, huyện Bình Chánh.	Nguyễn Hoàng Thanh Thảo	TS. Phạm Kim Phương	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát chất lượng nước ngầm dùng để ăn uống, sản xuất nước đá, nước đóng bình thông qua các phân tích hóa lý và vi sinh - Đánh giá hiện trạng nhà xưởng sản xuất nước đá, nước đóng bình tại xã đa phước

STT	Trình độ đào tạo	Tên đề tài	Họ và tên người thực hiện	Họ và tên người hướng dẫn	Nội dung tóm tắt
					<p>có đủ điều kiện vệ sinh để sản xuất nước hay không.</p> <p>- Thu thập tài liệu: tiếp cận các số liệu đã được đánh giá của các giếng ngầm từ Trung Tâm Y tế Dự phòng Thành phố trong năm 2017.</p> <p>- Lập kế hoạch lấy mẫu cho 2 mùa khô và mùa mưa.</p> <p>Tiến hành phân tích.</p>
15.	Thạc sĩ	Nghiên cứu điều chế một số phức của Curcumin với ion kim loại và thử hoạt tính sinh học của chúng.	Đoàn Thị Thanh Thảo	TS. Trần Quang Hiếu	<p>- Điều chế phức curcumin – ion kim loại.</p> <p>- Xác định độ khuếch tán của phức curcumin – ion kim loại.</p> <p>- Xác định khả năng kháng khuẩn của curcumin – ion kim loại.</p> <p>Xác định khả năng kháng viêm của curcumin – ion kim loại trên chuột.</p>
16.	Thạc sĩ	Nghiên cứu khả năng sinh tổng hợp Enzyme Chitin Deacetylase của vi sinh vật mới được phân lập từ vỏ tôm.	Trương Hoàng Xuân Thùy	PGS. TS. Hoàng Kim Anh	<p>- Nghiên cứu khả năng sinh tổng hợp enzyme Chitin Deacetylase của chủng vi sinh vật mới được phân lập và thử nghiệm, ứng dụng CDA để chuyển chitin thành chitosan nhằm sử dụng trong công nghệ thực phẩm.</p> <p>- Định danh vi sinh vật bằng phương pháp sinh học phân tử nhằm xác định tên, loài của chủng vi sinh vật đó.</p>

STT	Trình độ đào tạo	Tên đề tài	Họ và tên người thực hiện	Họ và tên người hướng dẫn	Nội dung tóm tắt
					<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát các yếu tố như nguồn Cacbon, nguồn Nito, nồng độ chitin, pH, thời gian và nhiệt độ của quá trình lên men nhằm chọn lọc, xác định môi trường và điều kiện lên men thích hợp nhất cho vi sinh vật vừa định danh. - Thu nhận chitosan bằng 2 phương pháp: sử dụng NaOH 40% và sử dụng dịch chiết enzyme thô thu nhận từ vi sinh vật => So sánh hiệu suất thu hồi, chất lượng chitosan thu được bằng 2 phương pháp
17.	Thạc sĩ	Nghiên cứu hoàn thiện quy trình xử lý quả Thanh Long bằng phương pháp hóa lý kết hợp.	Cao Thị Huyền Trinh	TS. Lê Minh Hùng	<ul style="list-style-type: none"> - Nội dung 1: Xác định chế độ công nghệ xử lý quả Thanh long bằng phương pháp nước nóng kết hợp điều chỉnh nồng độ pH thấp. - Nội dung 2: Xác định chế độ công nghệ xử lý quả Thanh long bằng phương pháp nước nóng kết hợp CaCl_2 0,5%. - Nội dung 3: Xác định chế độ công nghệ xử lý quả Thanh long bằng phương pháp nước nóng kết hợp $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ 0,25%. - Nội dung 4: Hoàn thiện quy trình xử lý quả thanh long bằng phương pháp hóa lý - Nội dung 5: Xây dựng mô hình xử lý quả thanh long 2,5 tấn/h tại cơ sở.

STT	Trình độ đào tạo	Tên đề tài	Họ và tên người thực hiện	Họ và tên người hướng dẫn	Nội dung tóm tắt
18.	Thạc sĩ	Khảo sát quy trình xử lý bột gạo để thu nhận tinh bột kháng tiêu hóa.	Huỳnh Thành Trung	TS. Phan Thế Đồng	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát chọn giống gạo có tỷ lệ amylose cao - Khảo sát ảnh hưởng của các yếu tố HMT đến tỷ lệ RS trên bột gạo. Tối ưu hóa theo mô hình quy hoạch thực nghiệm - Khảo sát tính chất lý hóa của chế phẩm tinh bột HMT. <p>Khảo sát khả năng ứng dụng chế phẩm trong chế biến thực phẩm truyền thống.</p>
19.	Thạc sĩ	Nghiên cứu sản xuất thực nghiệm bánh bông lan sử dụng đường Isomalt và bổ sung gấc.	Nhữ Quang Trường	TS. Trần Thị Thu Trà	<ul style="list-style-type: none"> - Khảo sát nguyên liệu. - Xác định công thức bánh chuẩn. - Thay đường Saccharose bằng Isomalt. - Xác định công thức bổ sung gấc. - Xác định thời gian và nhiệt độ nướng bánh. <p>Đánh giá chất lượng sản phẩm.</p>

HIỆU TRƯỞNG 



 TRƯỜNG
ĐẠI HỌC
 CÔNG NGHỆ
SÀI GÒN

PGS. TS. Cao Hào Thi