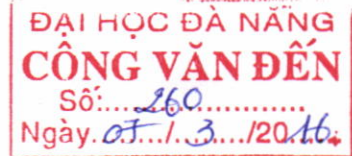


Số: 204./ ĐHBK-ĐT

V/v: Giao đề tài và trách nhiệm hướng dẫn
luận văn cao học ngành CN Thực Phẩm khóa K29

Đà Nẵng, ngày 02 tháng 03 năm 2016



Anh Vĩnh (PGS) Ban ĐT
Kính gửi: Đại học Đà Nẵng;
Ban Đào tạo

Theo kế hoạch đào tạo của lớp Cao học thuộc chuyên ngành Công nghệ Thực phẩm khóa K29, hiện nay các học viên đã hoàn thành chương trình học tập các môn chuyên ngành tại trường Đại học Bách khoa – Đại học Đà Nẵng và đang bước vào giai đoạn làm luận văn tốt nghiệp.

Trường Đại học Bách khoa - Đại học Đà Nẵng kính đề nghị Đại học Đà Nẵng, Ban Đào tạo xem xét và làm các thủ tục giao đề tài, phân công trách nhiệm hướng dẫn Luận văn Thạc sỹ cho các giảng viên và học viên theo như danh sách và biên bản đính kèm.

Trân trọng. *Sinh*

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu VT, Phòng ĐT.

KT. HIỆU TRƯỞNG

PHÓ HIỆU TRƯỞNG



PGS.TS. Lê Thị Kim Oanh

**DANH SÁCH ĐỀ TÀI VÀ CÁN BỘ HƯỚNG DẪN LUẬN VĂN THẠC SỸ
CHUYÊN NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM KHÓA K29**

(Danh sách đính kèm công văn số: 204/ĐHKB-ĐT do Hiệu trưởng ký ngày 02 tháng 03 năm 2016)

TT	Học viên	Tên đề tài	Người hướng dẫn
1.	Nguyễn Văn Hòa	Nghiên cứu sử dụng mù đừ đừ thủy phân bánh dầu đậu phộng dùng trong sản xuất nước tương	PGS.TS. Trần Thị Xô
2.	Đình Văn Bình	Nghiên cứu đánh giá khả năng kết dính của gelatin và ứng dụng trong công nghệ thực phẩm	PGS.TS. Đặng Minh Nhật
3.	Lê Thị Xuân Thu	Nghiên cứu biến tính gelatin da cá nưừ đại dương bằng một số dịch chiết tự nhiên	PGS.TS. Đặng Minh Nhật
4.	Trần Vỹ	Nghiên cứu ứng dụng siêu âm trong sản xuất gelatin từ da cá tra	PGS.TS. Đặng Minh Nhật
5.	Trịnh Thị Hồng Linh	Nghiên cứu khả năng chống oxy hóa của cây Diệp hạ châu (<i>Phyllanthus amarus</i> Schum.et.thonn) và ứng dụng trong bảo quản dầu thực vật	PGS.TS. Đặng Minh Nhật
6.	Lê Thị Như Nguyệt	Nghiên cứu quá trình thủy phân vỏ sấu riêng bằng chủng nấm mốc <i>Tricoderma harzianum</i> và ứng dụng sản xuất sinh khối protein đơn bào	PGS.TS. Trương Thị Minh Hạnh
7.	Trần Thị So Ny	Nghiên cứu thu nhận bột chất xơ từ lá dứa (<i>Ananas comosus</i>) và ứng dụng trong công nghệ thực phẩm	PGS.TS. Trương Thị Minh Hạnh
8.	Ngô Thị Kim Thương	Nghiên cứu thu nhận lycopene từ dưa hấu và ứng dụng sản xuất thực phẩm chức năng	PGS.TS. Trương Thị Minh Hạnh
9.	Nguyễn Thị Minh Nguyệt	Nghiên cứu thu nhận và thiết lập quy trình công nghệ sản xuất enzyme nattokinase từ natto lên men bởi <i>Bacillus subtilis</i> natto	PGS.TS. Trương Thị Minh Hạnh
10.	Nguyễn Thụy Ngọc Trâm	Nghiên cứu chiết tách các hợp chất phenolic từ lá cây chùm ngây (<i>Moringa oleifera</i>) và ứng dụng trong công nghệ thực phẩm	TS. Lê Lý Thùy Trâm
11.	Trần Thị Ngọc Thu	Nghiên cứu tạo màng hỗn hợp từ pectin vỏ quả bưởi và ứng dụng màng để bảo quản quả xoài	TS. Đặng Thị Mộng Quyên (mời ngoài Đại học Đà Nẵng)
12.	Đào Trần Thị Trà My	Nghiên cứu thiết lập qui trình sản xuất sữa gạo từ gạo thảo dược	TS. Nguyễn Văn Toàn (mời ngoài Đại học Đà Nẵng)

(Handwritten signature)