

**DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 01
KỲ HỌC 20232**

BF4991E: Ngày 15/7 (7h30-17h30) - D8-402

STT	Mã SV	Họ và tên	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20201309	Nguyễn Hải Linh	Research on the no-cook process at very high gravity for ethanol production from the mixture of corn and molasses/ Nghiên cứu sản xuất cồn không gia nhiệt ở nồng độ chất khô cao từ hỗn hợp ngô và rỉ đường	PGS. TS. Chu Kỳ Sơn
2	20201324	Trần Hương Thảo	Development of Real-time Loop Mediated Isothermal Amplification assays for detection and quantification of <i>Campylobacter</i> spp. in chicken samples/ Phát triển phương pháp LAMP thời gian thực để phát hiện và định lượng <i>Campylobacter</i> spp. trong mẫu gà	TS. Lê Quang Hòa
3	20200622	Nguyễn Lê Anh Thư	Establish the analytical method for Momilactone determination in various rice varieties grown in Vietnam/ Phát triển phương pháp phân tích Momilactone trong một số giống gạo Việt Nam	PGS. TS. Lương Hồng Nga
4	20201306	Nguyễn Thanh Hòa	Screening and Selection of Potential LAB Strains for Producing Antibacterial Compounds Against <i>Staphylococcus aureus</i> / Sàng lọc và tuyển chọn chủng vi khuẩn lactic có khả năng sinh hoạt chất kháng <i>Staphylococcus aureus</i>	TS. Nguyễn Tiến Thành
5	20201311	Trần Lê Bảo Long	Research on cassava pearl production/ Nghiên cứu sản xuất trân châu từ sắn	PGS. TS. Lương Hồng Nga
6	20201301	Nguyễn Việt Dũng	Development of low-alcohol beer using the <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>chevalieri</i> yeast strain/ Nghiên cứu phát triển bia nồng độ cồn thấp sử dụng nấm men <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>chevalieri</i>	TS. Nguyễn Tiến Thành
7	20201310	Tống Khánh Linh	Research on the technological process of producing germination kernels from buckwheat using activated water/ Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất hạt mầm từ tam giác mạch sử dụng nước hoạt tính	TS. Nguyễn Văn Hưng
8	20201319	Trần Thị Lan Phương	Research on the preparation of zinc-chelated peptide from spent brew yeast/ Nghiên cứu chế phẩm kẽm chelate peptide từ bã nấm men bia.	TS. Lê Tuấn
9	20201299	Tạ Đình Đạt	Design a beverage plant for plum alcohol (1000L/day) and hard seltzer (2000L/day) production/ Thiết kế phân xưởng sản xuất rượu mận (1000L/ngày) và hard seltzer (2000L/ngày)	PGS. TS. Chu Kỳ Sơn

**DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 02
KỲ HỌC 20232**

BF4991E: Ngày 15/7 (7h30-17h30) - D8-403

STT	Mã SV	Họ và tên	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20201330	Lê Thu Giang	Study on hydrolysis of plant protein by Lactic Acid Bacteria producing Cell Envelope Proteinase/ Nghiên cứu khả năng thủy phân protein thực vật bằng vi khuẩn lactic sinh proteinase màng tế bào	PGS. TS. Hồ Phú Hà
2	20201302	Nguyễn Quang Duy	Research on kimchi processing using <i>Lactobacillus plantarum</i> / Nghiên cứu chế biến kim chi sử dụng chủng <i>Lactobacillus plantarum</i>	TS. Nguyễn Thị Hạnh
3	20201322	Nguyễn Thị Hương Thảo	Edible plastics/ film or biopolymer from some food raw materials/ Màng sinh học ăn được từ nguyên liệu thực phẩm	PGS. TS. Lương Hồng Nga
4	20201318	Nguyễn Hải Phong	Research on kimchi processing using <i>Lactobacillus fermentum</i> / Nghiên cứu chế biến kim chi sử dụng chủng <i>Lactobacillus fermentum</i>	TS. Nguyễn Thị Hạnh
5	20201308	Phan Khánh Huyền	Nghiên cứu về Thất thoát và Lãng phí thực phẩm tại các bếp ăn học đường bằng phương pháp đo trực tiếp khối lượng/ Research on Food Loss and Food Waste in School Lunches: A Weighing Method Approach	PGS. TS. Nguyễn Thị Thảo
6	20201333	Dương Thu Trang	Nghiên cứu về Thất thoát và Lãng phí thực phẩm tại các bếp ăn học đường bằng phương pháp đo trực tiếp khối lượng/ Research on Food Loss and Food Waste in School Lunches: A Weighing Method Approach	PGS. TS. Nguyễn Thị Thảo
7	20201297	Nguyễn Thị Phương Anh	Development of processing of Isomaltooligosaccharide rich beer / Phát triển công nghệ sản xuất bia giàu Isomaltooligosaccharide	TS. Nguyễn Tiến Cường
8	20201321	Đặng Công Thắng	Research on production nanochitin by mechanical method/ Nghiên cứu tạo nanochitin bằng phương pháp cơ học	TS. Đỗ Thị Yến
9	20201313	Tiêu Ngọc Mai	Malting of Vietnamese dehusked black rice for beer-like beverage production/ Sản xuất malt từ gạo lứt nếp cẩm Việt Nam nhằm tạo đồ uống lên men giống bia	TS. Nguyễn Tiến Cường
10	20201329	Trần Việt Văn	Design the plant of surimi (30 tons/day) and surimi-crab stick/ Thiết kế nhà máy chế biến surimi (30 tấn/ngày) và thanh cua từ surimi	TS. Đỗ Thị Yến

**DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 03
KỲ HỌC 20232**

BF4991E: Ngày 15/7 (7h30-17h30) - D8-405

STT	Mã SV	Họ và tên	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20201317	Nguyễn Thị Như Nguyệt	Investigation of tofu whey fermentation by lactic acid bacteria/khảo sát quá trình lên men whey đậu phụ của một số vi khuẩn lactic	TS. Nguyễn Hải Vân
2	20190650	Hoàng Trung	Nghiên cứu qui trình thu nhận phytosome curcuminoid/ Phytosome curcuminoid procedure	PGS. TS. Nguyễn Thị Minh Tú
3	20201303	Trần Thị Hương Giang	Persimmon vinegar produced by acetic bacteria isolated from fermented Vietnamese cocoa bean/Phát triển công nghệ lên men giấm hồng bởi vi khuẩn axetic phân lập từ hạt cacao Việt Nam lên men	TS. Nguyễn Tiến Cường
4	20201327	Lê Thị Trang	Phát triển công thức cho sản phẩm sữa hạt điều/ Research and development the ingredients for cashew milk procseeing	PGS. TS. Vũ Thu Trang
5	20201305	Nguyễn Hoàng Hiệp	Antifungal activity of organic acid-producing bacteria isolated from fermented Vietnamese cocoa bean against <i>Aspergillus flavus</i> /Đánh giá khả năng ức chế <i>Aspergillus flavus</i> của một số chủng vi khuẩn sinh acid hữu cơ phân lập từ hạt cacao Việt Nam lên men	TS. Nguyễn Tiến Cường
6	20200285	Trần Quang Huy	Nghiên cứu một số thông số công nghệ cho quá trình sản xuất sữa đậu đỏ/ Study on technological parameters for red bean milk production	PGS. TS. Vũ Thu Trang
7	20201331	Phạm Thị Mai Hương	Research and Development of Tea Production Process from Yacon tuber / Nghiên cứu và phát triển quy trình sản xuất trà từ củ Hoàng Sin Cô	TS. Nguyễn Văn Hưng
8	20207994	Lại Bảo Châu	Nghiên cứu khả năng lên men sữa hạt điều của một số chế phẩm thương mại và ứng dụng cho sản xuất camembert từ hạt điều/ Research on cashew milk fermentation of commercial microbial culture and apply to plant-based camembert from cashew nut	PGS. TS. Vũ Thu Trang
9	20201300	Nguyễn Văn Đức	Design a beverage plant for abricot alcohol (2000 L/day) and lemon alcohol (2000 L/day) production/ Thiết kế dây chuyền sản xuất rượu mận (2000L/ngày) và rượu chanh (2000L/ngày)	TS. Nguyễn Chính Nghĩa

**DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 04
KỲ HỌC 20232**

BF4991: ngày 15/7 (7h30-17h30), HĐ 4 (D8-406)

STT	Mã SV	Họ và tên	Mã học phần	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20200822	Viên Thị Hoa	BF4991	Nghiên cứu nhân tố ảnh hưởng đến sự hài lòng khi dùng sản phẩm Mắm tép chung thịt của người tiêu dùng trên địa bàn thành phố Hà Nội	TS. Vũ Hồng Sơn
2	20201196	Nguyễn Thị Bích Ngọc	BF4991	Nghiên cứu nhân tố ảnh hưởng đến sự hài lòng khi dùng sản phẩm Mắm tép chung thịt của người tiêu dùng trên địa bàn thành phố Hà Nội	TS. Vũ Hồng Sơn
3	20200343	Bùi Thị Thùy Linh	BF4991	Bước đầu khảo sát một số sản phẩm nấm chế biến trên thị trường Hà Nội và thói quen sử dụng sản phẩm này của một bộ phận người tiêu dùng	PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh
4	20200381	Đặng Kim Mai	BF4991	Bước đầu khảo sát một số sản phẩm nấm chế biến trên thị trường Hà Nội và thói quen sử dụng sản phẩm này của một bộ phận người tiêu dùng	PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh
5	20201141	Nguyễn Thuý Hiền	BF4991	Nghiên cứu nhân tố ảnh hưởng đến sự lựa chọn viên rau củ DHC của người tiêu dùng	TS. Vũ Hồng Sơn
6	20201185	Nguyễn Ánh Hà My	BF4991	Nghiên cứu nhân tố ảnh hưởng đến sự lựa chọn viên rau củ DHC của người tiêu dùng	TS. Vũ Hồng Sơn
7	20201240	Trần Xuân Tiến	BF4991	Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ và thời gian sấy đến chất lượng cảm quan của sản phẩm và thiết kế thiết bị sấy lạnh mít năng suất 200kg nguyên liệu/mẻ	TS. Phạm Ngọc Hưng
8	20190443	Trịnh Thị Giang	BF4991	Khảo sát thói quen đặt mua hàng của một bộ phận người tiêu dùng đối với một số chuỗi cà phê lớn và chuỗi cà phê AHA nổi riêng	PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh

9	20190502	Nguyễn Thị Thùy Linh	BF4991	Khảo sát thói quen đặt mua hàng của một bộ phận người tiêu dùng đối với một số chuỗi cà phê lớn và chuỗi cà phê AHA nói riêng	PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh
10	20201199	Hoàng Lã Yến Nhi	BF4991	Bước đầu khảo sát một số sản phẩm viên canh/súp ăn liền và thói quen mua sản phẩm này của một bộ phận người tiêu dùng	PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh
11	20201259	Dương Thị Xuân	BF4991	Bước đầu xây dựng chương trình marketing mix cho một số sản phẩm đông lạnh của Công ty TNHH Sản xuất & Dịch vụ Merci Việt Nam	PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh
12	20201254	Nguyễn Trí Viễn	BF4991	Thiết kế hệ thống thiết bị chưng cất tinh dầu sả năng suất 250kg nguyên liệu/mẻ	ThS. Phạm Thanh Hương
13	20201179	Trương Khánh Linh	BF4991	Thiết kế nhà máy sản xuất xúc xích hun khói năng suất 5 tấn sản phẩm/ ngày và bò viên năng suất 5 tấn sản phẩm/ ngày	TS. Đỗ Thị Yến
14	20201294	Đỗ Thị Thanh Vân	BF4991	Thiết kế nhà máy sản xuất cá ngừ ngâm dầu đóng hộp năng suất 10000 hộp/ca và xây dựng hệ thống HACCP cho nhà máy	TS. Đỗ Thị Yến
15	20201285	Nguyễn Quốc Thắng	BF4991	Tính toán thiết kế hệ thống cô đặc ba nồi xuôi chiều cô đặc dung dịch xiro ngô năng suất 500kg/h	TS. Phạm Ngọc Hưng

**DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 05
KỲ HỌC 20232**

BF4991: ngày 15/7 (7h30-17h30), HD 5 (D8-407)

STT	Mã SV	Họ và tên	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20200188	Phan Thị Hà	Huấn luyện phương pháp đánh giá cường độ cảm nhận đặc tính hạt tiêu theo thời gian	TS. Hoàng Quốc Tuấn
2	20201120	Đặng Thị Thùy Dung	Huấn luyện phương pháp đánh giá cường độ cảm nhận đặc tính hạt tiêu theo thời gian	TS. Hoàng Quốc Tuấn
3	20201123	Hoàng Thùy Dương	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm Tam thất mật ong gói	TS. Hoàng Quốc Tuấn
4	20201243	Mai Thùy Trang	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm Tam thất mật ong gói	TS. Hoàng Quốc Tuấn
5	20201250	Vũ Đình Tuấn	Thiết kế nhà máy chế biến thịt gồm 02 dây chuyền: lập xưởng năng suất 800kg sản phẩm/ca và pate đóng hộp năng suất 1,5 tấn sản phẩm/ca	PGS. TS. Phan Thanh Tâm
6	20201127	Nguyễn Thu Hà	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm đồ uống dược liệu cà gai leo kết hợp xạ đen	TS. Hoàng Quốc Tuấn
7	20201177	Phạm Thị Khánh Linh	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm đồ uống dược liệu cà gai leo kết hợp xạ đen	TS. Hoàng Quốc Tuấn
8	20201137	Đào Thu Hiền	Định lượng piperin trong hạt tiêu bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	TS. Hoàng Quốc Tuấn
9	20201139	Nguyễn Thị Thu Hiền	Tính toán thiết kế hệ thống lạnh cho dây chuyền sản xuất gà ủ muối năng suất 4,5 tấn/ngày	TS. Nguyễn Đức Trung
10	20201165	Nguyễn Thị Kim Liên	Tính toán thiết kế thiết bị rửa đông gà năng suất 600kg/h	TS. Nguyễn Đức Trung
11	20201211	Nguyễn Anh Quân	thiết kế hệ thống tháp chưng phân đoạn benzaldehyde năng suất sản phẩm 500 kg/ngày	TS. Nguyễn Ngọc Hoàng
12	20201178	Trần Phước Linh	Tính toán thiết kế hệ thống sấy bơm nhiệt dạng khay nghiêng năng suất 4 tấn thóc/mẻ	TS. Nguyễn Đức Trung
13	20201251	Nguyễn Thanh Tùng	Tính toán thiết kế thiết bị gia nhiệt gà ủ muối năng suất 400kg/mẻ	TS. Nguyễn Đức Trung
14	20201238	Trịnh Thu Thủy	Thiết kế hệ thống sấy bơm nhiệt năng suất 400kg quả hồng/mẻ	TS. Nguyễn Ngọc Hoàng

**DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 06
KỲ HỌC 20232**

BF4991: ngày 16/7 (7h30-12h00), HD 6 (D8-402)

STT	Mã SV	Họ và tên	Mã học phần	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20190472	Lại Thị Huế	BF4991	Nghiên cứu thu nhận, đánh giá thành phần hóa học và sơ bộ xác định hoạt tính kháng VSV của tinh dầu lá hương thảo trồng tại xã Tân Minh, huyện Thường Tín, Hà Nội	PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh
2	20201203	Phạm Hồng Nhung	BF4991	Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn lactic có tiềm năng sinh học ứng dụng sản xuất thực phẩm lên men và sản phẩm probiotic	PGS. TS. Trần Liên Hà
3	20201181	Giàng Thị Mai	BF4991	Khảo sát một số sản phẩm cháo ăn liền và sơ bộ đánh giá thói quen sử dụng sản phẩm này của một bộ phận người tiêu dùng	PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh
4	20201260	Nguyễn Thị Xuyên	BF4991	Nghiên cứu phân lập, tuyển chọn chủng vi khuẩn lactic sinh tổng hợp enzyme protease gắn màng và khảo sát khả năng phân giải casein	TS. Nguyễn Tiến Thành
5	20201290	Phạm Thị Thu Trang	BF4991	Khảo sát các nhân tố ảnh hưởng tới văn hóa an toàn thực phẩm tại một số doanh nghiệp chế biến thực phẩm	PGS. TS. Nguyễn Thị Thảo
6	20201257	Ngô Thị Huyền Vy	BF4991	Nghiên cứu xây dựng hệ thống quản lý đảm bảo chất lượng ISO 22000 cho phân xưởng sản xuất vải nước đường năng suất 20 tấn sản phẩm /ca	TS. Nguyễn Thị Hạnh
7	20200202	Lương Thu Hiền	BF4991	Nghiên cứu nhân tố ảnh hưởng đến ý định sử dụng sản phẩm protein thay thế mới	PGS. TS. Nguyễn Thị Thảo
8	20201148	Nguyễn Thị Huệ	BF4991	Nghiên cứu nhân tố ảnh hưởng đến ý định sử dụng sản phẩm protein thay thế mới	TS. Vũ Hồng Sơn
9	20201117	Nguyễn Anh Đức	BF4991	Thiết kế phân xưởng sản xuất rau quả gồm 2 dây chuyền: nước ép dưa năng suất sản phẩm 15 tấn/ca và dưa nước đường năng suất sản phẩm 15 tấn/ca	TS. Nguyễn Thị Hạnh

**DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 07
KỲ HỌC 20232**

BF4991: ngày 16/7 (7h30-12h00), HD 7 (D8-403)

STT	Mã SV	Họ và tên	Mã học phần	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20201201	Dương Thị Hồng Nhung	BF4991	Nghiên cứu chế biến nước quả mãng cầu xiêm lên men sử dụng kết hợp chủng <i>Lactobacillus plantarum</i> và <i>Saccharomyces bayanus</i>	TS. Nguyễn Thị Hạnh
2	20201136	Trần Thị Hồng Hạnh	BF4991	Nghiên cứu kỹ thuật tạo chelate sắt - peptide từ bã thải men bia.	TS. Lê Tuấn
3	20201190	Nguyễn Thị Thanh Ngân	BF4991	Nghiên cứu xây dựng hệ thống quản lý đảm bảo chất lượng cho phân xưởng sản xuất nước cam ép năng suất 15 tấn sản phẩm /ca	TS. Nguyễn Thị Hạnh
4	20201114	Nguyễn Thị Huyền Diệu	BF4991	Thiết kế nhà máy sản xuất rượu vodka năng suất 5000l/ngày và rượu đông trùng hạ thảo năng suất 1000l/ngày	TS. Nguyễn Chính Nghĩa
5	20201182	Nguyễn Sao Mai	BF4991	Thiết kế phân xưởng hai dây chuyền sản xuất Nước cam ép năng suất 15 tấn/ca và Mận nước đường năng suất 15 tấn/ca	TS. Nguyễn Thị Hạnh
6	20201098	Hoàng Đức Anh	BF4991	Thiết kế nhà máy sản xuất bia chai và bia hơi năng suất 50 triệu lít/năm	PGS. TS. Chu Kỳ Sơn
7	20201221	Nguyễn Thị Ngọc Thắm	BF4991	Thiết kế phân xưởng sản xuất rau quả gồm 2 dây chuyền: dưa chuột dầm dấm năng suất 15 tấn sản phẩm/ca và vải nước đường năng suất 25 tấn sản phẩm/ca	TS. Nguyễn Thị Hạnh
8	20180605	Nguyễn Thị Yên	BF4991	Thiết kế nhà máy sản xuất sữa tươi thanh trùng năng suất 25 tấn sữa tươi/ngày và sữa chua ăn có đường năng suất 15 tấn sữa tươi/ngày	TS. Nguyễn Chính Nghĩa
9	20201167	Thái Thị Hồng Liên	BF4991	Thiết kế nhà máy sản xuất cốm thực phẩm 96% v/v từ gạo năng suất 3200 lít/ngày theo công nghệ dịch hóa, đường hóa và lên men đồng thời	PGS. TS. Chu Kỳ Sơn

**DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 08
KỲ HỌC 20232**

BF4991: ngày 16/7 (7h30-12h00), HD 8 (D8-405)

STT	Mã SV	Họ và tên	Mã học phần	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20201128	Vũ Thị Thu Hà	BF4991	Nghiên cứu xây dựng cơ sở dữ liệu thành phần hóa học góp phần xác thực nguồn gốc địa lý của gạo	TS. Vũ Hồng Sơn
2	20201245	Phạm Thị Kiều Trang	BF4991	Nghiên cứu xây dựng cơ sở dữ liệu thành phần hóa học góp phần phân loại các giống đậu xanh	TS. Vũ Hồng Sơn
3	20201233	Bùi Thị Úy Thương	BF4991	Nghiên cứu khả năng lên men sữa và sữa hạt của một số chế phẩm vi sinh vật thương mại và ứng dụng trong quy trình sản xuất phomat tươi có bổ sung sữa hạt điều	PGS. TS. Vũ Thu Trang
4	20201163	Nguyễn Ngọc Kiên	BF4991	Thiết kế phân xưởng 2 dây chuyền sản xuất Nectar Xoài năng suất 15 tấn sản phẩm/ ca và Dừa nước đường năng suất 20 tấn sản phẩm/ ca	TS. Nguyễn Thị Hạnh
5	20190573	Trần Đức Thịnh	BF4991	Thiết kế phân xưởng sản xuất sữa gồm hai sản phẩm sữa chua ăn từ sữa tươi 60 tấn/ngày và sữa chua uống hoàn nguyên hương dâu 80 tấn/ngày	PGS. TS. Vũ Thu Trang
6	20200057	Trịnh Thị Ánh	BF4991	Thiết kế nhà máy bia năng suất 30 triệu lít/năm sản xuất bia lon bia hơi	TS. Nguyễn Văn Hưng
7	20201112	Nguyễn Tuấn Đạt	BF4991	Thiết kế nhà máy sản xuất xúc xích sấy hun khói năng suất 3 tấn sản phẩm/ca và chân giò muối năng suất 1,3 tấn sản phẩm/ca	TS. Nguyễn Hải Vân
8	20201207	Kiều Thị Thúy Phương	BF4991	Thiết kế nhà máy sản xuất dừa khoanh nước đường 20 tấn sản phẩm/ca và ngô ngọt đóng lon 15 tấn sản phẩm/ca	TS. Nguyễn Văn Hưng
9	20201131	Trần Thanh Hải	BF4991	thiết kế nhà máy salami năng suất 1 tấn sản phẩm/mẻ và thịt lợn hầm đóng hộp năng suất 10000 hộp/ca	TS. Nguyễn Hải Vân

**DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 09
KỲ HỌC 20232**

BF4991: ngày 16/7 (7h30-12h00), HD 9 (D8-406)

STT	Mã SV	Họ và tên	Mã học phần	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20201202	Lê Thị Hồng Nhung	BF4991	Nghiên cứu kỹ thuật tạo chelate sắt - peptide từ khô đậu tương.	TS. Lê Tuấn
2	20201220	Vũ Thị Thái	BF4991	Nghiên cứu kỹ thuật tạo chelate kẽm- peptide từ khô đậu tương ứng dụng trong chăn nuôi.	TS. Lê Tuấn
3	20190610	Phạm Thị Yến	BF4991	Thiết kế nhà máy chế biến thịt gồm 02 dây chuyền: chân giò muối hun khói năng suất 2 tấn sản phẩm/ca và pate đóng hộp năng suất 2,5 tấn sản phẩm/ca	PGS. TS. Phan Thanh Tâm
4	20201154	Nguyễn Thị Huyền	BF4991	Thiết kế nhà máy chế biến thịt gồm 02 dây chuyền: thịt thăn lợn hun khói năng suất 1 tấn sản phẩm/ca và thịt lợn hàm đóng hộp năng suất 2 tấn sản phẩm/ca	PGS. TS. Phan Thanh Tâm
5	20201189	Đào Kim Ngân	BF4991	Thiết kế nhà máy chế biến thịt gồm 2 dây chuyền: thịt thăn muối sấy hun khói năng suất 1 tấn sản phẩm/ca và thịt bò hàm đóng hộp năng suất 2 tấn sản phẩm/ca	PGS. TS. Phan Thanh Tâm
6	20201101	Nguyễn Văn Anh	BF4991	Thiết kế nhà máy chế biến rau quả với dây chuyền sx đào nước đường năng suất 12 tấn sp/ca, nước cà chua 15 tấn sp/ca và dưa chuột dầm dấm năng suất 10 tấn sp/ca	TS. Nguyễn Văn Hưng
7	20201106	Hoàng Kim Chi	BF4991	Thiết kế nhà máy bia năng suất 10 triệu lít /năm sản xuất bia lon không cồn và bia hơi	TS. Nguyễn Văn Hưng
8	20201168	Bùi Thị Hải Linh	BF4991	Thiết kế nhà máy pate đóng hộp năng suất 2 tấn sản phẩm/ca và lạp xưởng năng suất 1 tấn sản phẩm/ca	TS. Nguyễn Hải Vân
9	20201288	Trần Thu Thủy	BF4991	Thiết kế dây chuyền công nghệ sản xuất hai sản phẩm: nem chua năng suất 1,2 tấn sản phẩm/ca và thịt thăn lợn hun khói năng suất 1 tấn sản phẩm/ca	TS. Nguyễn Hải Vân

**DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 10
KỲ HỌC 20232**

BF4991: ngày 16/7 (7h30-12h00), HĐ 10 (D8-407)

STT	Mã SV	Họ và tên	Mã học phần	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20200081	Đỗ Thị Quỳnh Chi	BF4991	Sự đa dạng trong các yếu tố quyết định lựa chọn thực phẩm truyền thống ở Việt Nam	TS. Hoàng Quốc Tuấn
2	20201170	Đinh Thị Thùy Linh	BF4991	Nghiên cứu một số tính chất của protein đậu xanh	PGS. TS. Lương Hồng Nga
3	20201296	Phan Thị Vui	BF4991	Sữa thực vật: Phân khúc người tiêu dùng và các yếu tố tác động ảnh hưởng đến quyết định mua của người dùng trẻ độ tuổi từ 18-22	TS. Hoàng Quốc Tuấn
4	20201133	Nguyễn Thị Hằng	BF4991	Nghiên cứu quy trình sản xuất pectin từ vỏ cam và ứng dụng trong sản xuất mứt dưa gang	TS. Nguyễn Văn Hưng
5	20201161	Đỗ Thế Kiên	BF4991	Thiết kế nhà máy sản xuất bánh mỳ và bánh quy	PGS. TS. Lương Hồng Nga
6	20201197	Vi Thị Ngọc	BF4991	Nghiên cứu xây dựng bộ thuật ngữ cảm quan cho sản phẩm sữa hạt điều	PGS. TS. Vũ Thu Trang
7	20200853	Sroeurn Dalin	BF4991	Thiết kế nhà máy chế biến thịt gồm 2 dây chuyền: giò lụa năng suất 1 tấn sản phẩm/ca và thịt ba chỉ muối sấy hun khói năng suất 1 tấn sản phẩm/ca	TS. Nguyễn Hải Vân
8	20200854	Kuy Sonit	BF4991	Thiết kế dây chuyền công nghệ sản xuất sản phẩm thịt: Nem chua năng suất 1 tấn sản phẩm/ca và gà ủ muối sấy hun khói năng suất 1 tấn sản phẩm/ca	TS. Nguyễn Hải Vân
9	20201140	Nguyễn Thị Tú Hiền	BF4991	Thiết kế nhà máy bia năng suất 60 triệu lít/năm sản xuất bia chai và bia hơi	TS. Nguyễn Văn Hưng

**DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 11
KỲ HỌC 20232**

BF4991: ngày 16/7 (7h30-12h00), HĐ 11 (D8-501)

STT	Mã SV	Họ và tên	Mã học phần	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20201138	Đông Thị Hiền	BF4991	Nghiên cứu thị hiếu người tiêu dùng đối với sản phẩm nước năng lượng-energy drink	TS. Hoàng Quốc Tuấn
2	20200552	Vũ Cẩm Anh Tú	BF4991	Nghiên cứu thị hiếu người tiêu dùng đối với sản phẩm nước năng lượng-energy drink	TS. Hoàng Quốc Tuấn
3	20201121	Nguyễn Thị Dung	BF4991	Nghiên cứu quy trình sản xuất pectin từ củ cải buri và ứng dụng trong sản xuất sữa chua	TS. Nguyễn Văn Hưng
4	20201279	Vũ Duy Khánh	BF4991	Thiết kế nhà máy sản xuất bia lon và bia hơi năng suất 20 triệu lít/năm	PGS. TS. Chu Kỳ Sơn
5	20201287	Đặng Minh Thu	BF4991	Thiết kế dây chuyền sản xuất ô mai mật gừng năng suất 5 tấn/ca và thanh ngũ cốc bổ sung mật năng suất 1 tấn/ca	TS. Nguyễn Tiến Cường
6	20201107	Phạm Thị Chiên	BF4991	Thiết kế phân xưởng sản xuất sữa hoàn nguyên gồm hai sản phẩm sữa tiệt trùng UHT năng suất 100 tấn/ngày và sữa chua uống tiệt trùng năng suất 80 tấn/ngày	PGS. TS. Vũ Thu Trang
7	20201180	Trịnh Văn Lộc	BF4991	Thiết kế phân xưởng sản xuất sữa gồm hai sản phẩm sữa tiệt trùng UHT và sữa chua ăn năng suất 120 tấn nguyên liệu/ngày	PGS. TS. Vũ Thu Trang
8	20201261	Nguyễn Thị Yên	BF4991	Thiết kế nhà máy sản xuất bia hơi và bia chai năng suất 100 triệu lít/năm.	TS. Nguyễn Văn Hưng
9	20201291	Trần Thị Trang	BF4991	Thiết kế nhà máy sản xuất bia năng suất 20 triệu lít/năm với 15 triệu lít bia chai và 5 triệu lít bia hơi	TS. Nguyễn Văn Hưng

**DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 12
KỲ HỌC 20232**

BF4991: ngày 16/7 (7h30-12h00), HĐ 12 (D8-502)

STT	Mã SV	Họ và tên	Mã học phần	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20201105	Nguyễn Thị Ngọc Ánh	BF4991	Nghiên cứu tính chất của tinh bột tam giác mạch và gạo	PGS. TS. Lương Hồng Nga
2	20201292	Hoàng Tố Uyên	BF4991	Nghiên cứu xây dựng quy trình không gia nhiệt ở nồng độ chất khô cao để sản xuất cốm từ ngô và ri đường	TS. Nguyễn Chính Nghĩa
3	20201262	Nguyễn Thị Hoàng Yến	BF4991	Nghiên cứu công nghệ chế biến sản phẩm đồ uống từ củ Hoàng Sin Cô (<i>Smallanthus sonchifolius</i>)	TS. Nguyễn Thị Hạnh
4	20201209	Tô Thị Phương	BF4991	Nghiên cứu sản xuất bánh bông lan hấp ít năng lượng	PGS. TS. Lương Hồng Nga
5	20201149	Nguyễn Thị Bích Huệ	BF4991	Nghiên cứu công nghệ chế biến sản phẩm bột từ củ Hoàng Sin Cô (<i>Smallanthus sonchifolius</i>)	TS. Nguyễn Thị Hạnh
6	20201164	Nguyễn Ngọc Lan	BF4991	Thiết kế nhà máy sản xuất cá tra, cá basa fillet lạnh đông năng suất 40 tấn sản phẩm/ngày và xây dựng hệ thống HACCP cho nhà máy	TS. Đỗ Thị Yến
7	20201234	Lê Thị Diệu Thúy	BF4991	Thiết kế phân xưởng sản xuất sữa gồm hai sản phẩm sữa tiệt trùng UHT không lactose và sữa chua kefir năng suất 90 tấn nguyên liệu/ngày	PGS. TS. Vũ Thu Trang
8	20201156	Phạm Thị Ngọc Huyền	BF4991	Thiết kế nhà máy sản xuất tôm đông lạnh và xây dựng hệ thống HACCP cho nhà máy	TS. Đỗ Thị Yến
9	20201227	Ngô Thị Thành	BF4991	Thiết kế nhà máy chế biến ngao nguyên con đông lạnh năng suất 30 tấn sản phẩm/ngày và xây dựng hệ thống HACCP cho nhà máy	TS. Đỗ Thị Yến

**DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 13
KỲ HỌC 20232**

BF4991: ngày 16/7 (7h30-12h00), HĐ 13 (D8-503)

STT	Mã SV	Họ và tên	Mã học phần	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20201103	Trần Phương Anh	BF4991	Nghiên cứu chế biến sản phẩm kim chi sử dụng chủng <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	TS. Nguyễn Thị Hạnh
2	20201173	Nguyễn Thị Khánh Linh	BF4991	Nghiên cứu một số tính chất của protein đậu Hà Lan	PGS. TS. Lương Hồng Nga
3	20201253	Nguyễn Thúy Vân	BF4991	Nghiên cứu công nghệ chế biến sản phẩm siro từ củ Hoàng Sin Cô (<i>Smallanthus sonchifolius</i>)	TS. Nguyễn Thị Hạnh
4	20201153	Lê Thanh Huyền	BF4991	Nghiên cứu thu nhận, đánh giá thành phần hóa học và hoạt tính kháng VSV của tinh dầu rau kinh giới trồng tại làng Thụy Mão, Bắc Ninh	PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh
5	20201204	Trần Thị Phương Oanh	BF4991	Nghiên cứu thu nhận, đánh giá thành phần hóa học và hoạt tính kháng VSV của tinh dầu rau kinh giới trồng tại làng Thụy Mão, Bắc Ninh	PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh
6	20201263	Trần Thị Xuân Yên	BF4991	Thiết kế nhà máy chế biến thủy sản gồm 2 dây chuyền: Đồ hộp cá nục xốt cà chua năng suất 10.000 hộp/ngày và chả cá năng suất 3 tấn sản phẩm/ ngày	TS. Đỗ Thị Yên
7	20201282	Vũ Thị Thanh Nhân	BF4991	Thiết kế nhà máy chế biến phụ phẩm gồm 2 dây chuyền sản xuất: bột cá năng suất 70 tấn nguyên liệu/ ngày và dịch cá năng suất 30 tấn nguyên liệu/ ngày	TS. Đỗ Thị Yên
8	20201224	Nguyễn Thị Phương Thanh	BF4991	Thiết kế nhà máy chế biến thịt gồm 2 dây chuyền: nem chua năng suất 1,5 tấn sản phẩm/ca và thịt lợn hầm đóng hộp năng suất 1,2 tấn sản phẩm/ca	PGS. TS. Phan Thanh Tâm
9	20201237	Nguyễn Thu Thủy	BF4991	Thiết kế nhà máy chế biến thịt gồm 2 dây chuyền: Jambon hấp năng suất 1,2 tấn sản phẩm/ca và xúc xích tỏi sấy, hun khói năng suất 1 tấn sản phẩm/ca	PGS. TS. Phan Thanh Tâm

**DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 14
KỲ HỌC 20232**

BF4991: BF4991: ngày 16/7 (7h30-12h00), HĐ 14 (D8-504)

STT	Mã SV	Họ và tên	Mã học phần	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20201145	Đào Thị Phương Hoa	BF4991	Nghiên cứu ảnh hưởng của giberelic acid đến quá trình sản xuất hạt mầm từ tam giác mạch	PGS. TS. Lương Hồng Nga
2	20201124	Nguyễn Thị Thùy Dương	BF4991	Nghiên cứu bảo quản quả xoài và chuối sử dụng chitosan và nanocellulose	TS. Nguyễn Thanh Hòa
3	20201147	Trần Minh Hoàn	BF4991	Thiết kế nhà máy sản xuất rượu vodka năng suất 15000l/ngày và rượu mận năng suất 5000l/ngày	TS. Nguyễn Chính Nghĩa
4	20201218	Phùng Thị Hạnh Tâm	BF4991	Thiết kế nhà máy sản xuất surimi năng suất 30 tấn nguyên liệu/ngày và cá viên năng suất 3 tấn sản phẩm/ ngày	TS. Đỗ Thị Yến
5	20200834	Sam Phavy	BF4991	Thiết kế nhà máy sản xuất dứa nước đường năng suất 15 tấn sản phẩm/ca và nước dứa năng suất 20 tấn sản phẩm/ca	TS. Nguyễn Văn Hưng
6	20200852	Sorl Sreypov	BF4991	Thiết kế nhà máy sản xuất vải nước đường năng suất 20 tấn sp/ca và dứa chuột dầm dầm năng suất 12 tấn sp/ca	TS. Nguyễn Văn Hưng
7	20201293	Trần Thu Uyên	BF4991	Thiết kế nhà máy sản xuất thanh cua năng suất 5 tấn sản phẩm/ngày và mực viên năng suất 3 tấn sản phẩm/ ngày	TS. Đỗ Thị Yến
8	20201252	Nguyễn Thị Vân	BF4991	Thiết kế nhà máy chế biến thịt gồm 2 dây chuyền: lạp xưởng năng suất 1,5 tấn sản phẩm/ca và xúc xích tiết trùng năng suất 2 tấn sản phẩm/ca	PGS. TS. Phan Thanh Tâm
9	20201286	Nguyễn Thị Phương Thảo	BF4991	Thiết kế nhà máy chế biến thịt gồm 02 dây chuyền: xúc xích hun khói năng suất 2,5 tấn sản phẩm/ca và thịt lợn xay đóng hộp năng suất 2 tấn sản phẩm/ca	PGS. TS. Phan Thanh Tâm

**DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 15
KỲ HỌC 20232**

BF5582: ngày 16/7 (13h30-17h30): HĐ 15 (D8-402)

STT	Mã SV	Họ và tên	Mã học phần	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20190485	Đình Quang Tuấn Khải	BF5582	Nghiên cứu ứng dụng Open comments và Check-all-that-apply trong đánh giá thị hiếu người tiêu dùng đối với sản phẩm sữa gạo	TS. Hoàng Quốc Tuấn
2	20190432	Hoàng Minh Đức	BF5582	Xây dựng tài liệu về quy trình thẩm định và đánh giá trong nhà máy sản xuất dược phẩm	TS. Hoàng Quốc Tuấn
3	20190491	Phan Thị Vân Kiều	BF5582	Thu nhận khô đậu tương lên men giàu protein bằng phương pháp lên men bề mặt	TS. Nguyễn Trường Giang
4	20190608	Vũ Thị Thảo Vi	BF5582	Nghiên cứu chuyên hóa chlorophyll thu nhận từ tảo spirulina thành chlorin e6	TS. Vũ Hồng Sơn
5	20190569	Nguyễn Thị Thảo	BF5582	Tính toán thiết kế hệ thống sấy bơm nhiệt di động năng suất 1 tấn nghệ nguyên liệu/mẻ	TS. Nguyễn Đức Trung
6	20190441	Nguyễn Trường Giang	BF5582	Tính toán thiết kế thiết bị gia nhiệt gà ủ muối năng suất 600kg/mẻ	TS. Nguyễn Đức Trung
7	20190548	Đặng Trần Hồng Quang	BF5582	Thiết kế nhà máy chế biến nước chanh leo và nước chanh leo cô đặc	TS. Nguyễn Văn Hưng

**DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 16
KỲ HỌC 20232**

BF5582: ngày 16/7 (13h30-17h30): HĐ 16 (D8-403)

STT	Mã SV	Họ và tên	Mã học phần	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20190500	Lê Thị Mai Linh	BF5582	Khảo sát một số sản phẩm gia vị pha sẵn và sơ bộ đánh giá thói quen sử dụng sản phẩm này của một bộ phận người tiêu dùng	PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh
2	20190436	Mai Thùy Dương	BF5582	Nghiên cứu quy trình thu nhận và sơ bộ đánh giá hoạt tính kháng VSV của nhựa dầu quả ớt vùng Sơn Dương, Tuyên Quang	PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh
3	20190562	Vũ Hà Thanh	BF5582	Nghiên cứu quy trình thu nhận và sơ bộ đánh giá hoạt tính kháng VSV của nhựa dầu quả ớt vùng Sơn Dương, Tuyên Quang	PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh
4	20190512	Đình Thanh Mai	BF5582	Phân lập và định danh hệ vi sinh vật gây hỏng nấm kim châm	TS. Nguyễn Hải Vân
5	20190511	Nguyễn Thị Khánh Ly	BF5582	Nghiên cứu nhân tố ảnh hưởng đến sự lựa chọn sản phẩm Kem Mochi-Tráng Tiền của người tiêu dùng	TS. Vũ Hồng Sơn
6	20190456	Nguyễn Thị Ngọc Hiền	BF5582	Nghiên cứu nhân tố ảnh hưởng đến sự lựa chọn sản phẩm Kem Mochi-Tráng Tiền của người tiêu dùng	TS. Vũ Hồng Sơn
7	20190504	Phạm Việt Linh	BF5582	Tính toán, thiết kế hệ thống lạnh cho nhà máy chế biến gà năng suất 5000kg/ngày	ThS. Phan Minh Thụy

**DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 17
KỲ HỌC 20232**

BF5582: ngày 16/7 (13h30-17h30): HĐ 17 (D8-405)

STT	Mã SV	Họ và tên	Mã học phần	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20190541	Đặng Thị Kim Oanh	BF5582	Phân tích nhân tố ảnh hưởng đến quyết định mua đồ ăn vặt trực tuyến qua sàn thương mại điện tử Shopee của người tiêu dùng	TS. Vũ Hồng Sơn
2	20190554	Trần Thị Tâm	BF5582	Phân tích nhân tố ảnh hưởng đến quyết định mua đồ ăn vặt trực tuyến qua sàn thương mại điện tử Shopee của người tiêu dùng	TS. Vũ Hồng Sơn
3	20190517	Trịnh Thị Thanh Mai	BF5582	Nghiên cứu ứng dụng protease và vi sinh vật sinh hương trong sản xuất nước mắm từ cá mè (<i>Hypophthalmichthys</i>)	PGS. TS. Lê Thanh Hà
4	20190544	Nguyễn Nhật Phương	BF5582	Nghiên cứu xây dựng bộ thuật ngữ cảm quan cho sữa hạnh nhân	TS. Vũ Hồng Sơn
5	20190448	Nguyễn Thu Hằng	BF5582	Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng tới quá trình thủy phân lactose trong sữa và ứng dụng trong sản xuất phomat tươi	PGS. TS. Vũ Thu Trang
6	20190475	Nguyễn Hữu Hưng	BF5582	Tính toán, thiết kế hệ thống thiết bị nhà nấu trong dây chuyền sản xuất bia với năng suất 50 triệu lít/ năm	TS. Phạm Ngọc Hưng
7	20190424	Hoàng Anh Cường	BF5582	Thiết kế phân xưởng sản xuất bia thủ công và cider công suất 1000 lít/mẻ	TS. Nguyễn Tiến Thành

**DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 18
KỲ HỌC 20232**

BF5582: ngày 16/7 (13h30-17h30): HĐ 18 (D8-406)

STT	Mã SV	Họ và tên	Mã học phần	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20190542	Đào Thị Thu Phương	BF5582	Đánh giá hoạt tính chống Oxy hoá và kháng khuẩn của chiết xuất là riềng ẩm Nhật Bản và Việt Nam trồng tại Quốc Oai	PGS. TS. Hồ Phú Hà
2	20190437	Nguyễn Đăng Minh Dương	BF5582	Nghiên cứu các nhân tố ảnh hưởng đến sự lựa chọn sữa bột cho trẻ dưới 3 tuổi	TS. Hoàng Quốc Tuấn
3	20174426	Đoàn Thị Phương Anh	BF5582	Xây dựng bộ quy trình QA, QC cho nhà máy sản xuất nước uống thể thao Sport Drink năng suất đầu ra 18.000 chai/h	TS. Hoàng Quốc Tuấn
4	20190553	Nhan Thị Băng Tâm	BF5582	Xây dựng bộ quy trình QA, QC cho nhà máy sản xuất nước uống thể thao Sport Drink năng suất đầu ra 18.000 chai/h	TS. Hoàng Quốc Tuấn
5	20190581	Lê Thị Thanh Thúy	BF5582	Thiết kế nhà máy bia năng suất 80 triệu l/năm (2 sản phẩm bia hơi, bia lon; có sử dụng malt lúa mì)	PGS. TS. Hồ Phú Hà
6	20190420	Nguyễn Xuân Chiến	BF5582	Thiết kế nhà máy bia năng suất 100 triệu lít/năm với các sản phẩm bia chai, bia hơi và bia thủ công	TS. Nguyễn Văn Hưng
7	20190442	Trần Thị Thu Giang	BF5582	Thiết kế nhà máy chế biến thịt gồm 2 dây chuyền sản xuất: Xúc xích hun khói và gà ủ muối	TS. Đỗ Thị Yên

**DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 19
KỲ HỌC 20232**

BF5582: ngày 16/7 (13h30-17h30): HĐ 19 (D8-407)

c	Mã SV	Họ và tên	Mã học phần	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20190579	Nguyễn Thị Thanh Thương	BF5582	Nghiên cứu xây dựng danh sách một số thuật ngữ mùi dùng trong đánh giá cảm quan tiêu đen và bước đầu áp dụng đánh giá mô tả một số mẫu tiêu tại các vùng trồng tiêu chính ở Việt Nam	PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh
2	20190457	Vũ Thị Hiền	BF5582	Nghiên cứu xây dựng danh sách một số thuật ngữ mùi dùng trong đánh giá cảm quan tiêu đen và bước đầu áp dụng đánh giá mô tả một số mẫu tiêu tại các vùng trồng tiêu chính ở Việt Nam	PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh
3	20190543	Lê Thị Phương	BF5582	Xây dựng bộ quy trình QA, QC cho nhà máy sản xuất nước giải khát được liệu với năng suất 5000L dịch chiết/h	TS. Hoàng Quốc Tuấn
4	20190546	Trần Thị Thu Phương	BF5582	Xây dựng bộ quy trình QA, QC cho nhà máy sản xuất nước giải khát được liệu với năng suất 5000L dịch chiết/h	TS. Hoàng Quốc Tuấn
5	20190586	Vũ Thị Thu Thủy	BF5582	Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến sự tạo thành tinh bột chậm tiêu SDS và kháng tiêu RS từ tinh bột dong riềng biến tính bằng beta cyclodextrin	PGS. TS. Lương Hồng Nga
6	20190499	Lê Thị Mai Linh	BF5582	Kiểm soát VSV trong quá trình sản xuất nấm kim châm tại nhà máy	TS. Đỗ Thị Yến
7	20190556	Đàm Huy Thái	BF5582	Tính toán, thiết kế hệ thống sấy phun nước nghệ, năng suất 500kg nguyên liệu/giờ	TS. Phạm Ngọc Hưng

**DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 20
KỲ HỌC 20232**

BF5582: ngày 17/7 (7h30-12h00): HĐ 20 (C7-223)

STT	Mã SV	Họ và tên	Mã học phần	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20190576	Nguyễn Thị Minh Thu	BF5582	Nghiên cứu nhân tố ảnh hưởng đến sự lựa chọn sản phẩm Matcha Late-The Coffee House của người tiêu dùng	TS. Vũ Hồng Sơn
2	20190524	Trần Huyền My	BF5582	Nghiên cứu nhân tố ảnh hưởng đến sự lựa chọn sản phẩm Matcha Late-The Coffee House của người tiêu dùng	TS. Vũ Hồng Sơn
3	20190483	Nguyễn Thị Thu Huyền	BF5582	Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến sự lựa chọn rượu hương hoa quả	TS. Vũ Hồng Sơn
4	20190118	Lê Thị Hoa	BF5582	Nghiên cứu bảo quản nấm kim châm	TS. Đỗ Thị Yến
5	20190520	Lê Văn Minh	BF5582	Nghiên cứu xây dựng hệ thống quản lý đảm bảo chất lượng cho nhà máy sản xuất mận nước đường đóng hộp năng suất 15 tấn sản phẩm /ca	TS. Nguyễn Thị Hạnh
6	20190469	Đỗ Minh Hoàng	BF5582	Thiết kế nhà máy sản xuất vải nước đường năng suất 20 tấn sp/ca và dưa chuột dầm dấm năng suất 15 tấn sp/ca	TS. Nguyễn Thị Hạnh
7	20190416	Nguyễn Thị Bình	BF5582	Thiết kế nhà máy chế biến thịt gồm 02 dây chuyền: giò lụa năng suất 1 tấn SP/ca và thịt lợn xay đóng hộp NS 2 tấn SP/ca	PGS. TS. Phan Thanh Tâm
8	20190526	Nguyễn Thị Nga	BF5582	Thiết kế nhà máy chế biến thịt gồm 02 dây chuyền: xúc xích hun khói năng suất 2 tấn SP/ca và xúc xích tiết trùng NS 3 tấn SP/ca	PGS. TS. Phan Thanh Tâm

**DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 21
KỲ HỌC 20232**

BF5582: ngày 17/7 (7h30-12h00): HĐ 21 (C7-234)

STT	Mã SV	Họ và tên	Mã học phần	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20190422	Nguyễn Văn Chính	BF5582	Nghiên cứu hành vi mua sản phẩm trà túi lọc được liệu của một bộ phận người tiêu dùng	TS. Hoàng Quốc Tuấn
	20190445	Trần Thị Hà	BF5582	Nghiên cứu phát triển và hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất đu đủ sấy dẻo	TS. Nguyễn Văn Hưng
2	20190582	Mai Thị Thúy	BF5582	Nghiên cứu người tiêu dùng đồ uống được liệu Việt Nam: Đề xuất concept sản phẩm mới	TS. Hoàng Quốc Tuấn
3	20190598	Nguyễn Minh Tú	BF5582	Nghiên cứu người tiêu dùng đồ uống được liệu Việt Nam: Đề xuất concept sản phẩm mới	TS. Hoàng Quốc Tuấn
4	20190595	Lê Xuân Trường	BF5582	Nghiên cứu sản xuất tinh bột kháng tiêu hóa RS từ tinh bột dong riềng	PGS. TS. Lương Hồng Nga
5	20190530	Nguyễn Thị Thu Ngân	BF5582	Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng tới quá trình chuyển hóa chlorin e6 từ chlorophyll tách chiết từ spirulina và đánh giá hoạt tính	PGS. TS. Nguyễn Thị Thảo
6	20190451	Trịnh Hồng Hạnh	BF5582	Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng tới quá trình chuyển hóa chlorin e6 từ chlorophyll tách chiết từ spirulina và đánh giá hoạt tính	PGS. TS. Nguyễn Thị Thảo
7	20190538	Nguyễn Thị Phương Nhi	BF5582	Thiết kế nhà máy bia năng suất 60 triệu l/năm (2 sản phẩm bia hơi, bia lon; sử dụng nguyên liệu thay thế gạo và đại mạch)	PGS. TS. Hồ Phú Hà

**DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 22
KỲ HỌC 20232**

BF5582: ngày 17/7 (7h30-12h00): HĐ 22 (C7-236)

STT	Mã SV	Họ và tên	Mã học phần	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20190444	Nguyễn Việt Hà	BF5582	Nghiên cứu nhân tố ảnh hưởng đến sự hài lòng khi dùng sản phẩm Mì Siu Kay-Acecook của người tiêu dùng	TS. Vũ Hồng Sơn
2	20190453	Tô Thị Hiên	BF5582	Nghiên cứu nhân tố ảnh hưởng đến sự lựa chọn sản phẩm Pepsi không calo của người tiêu dùng	TS. Vũ Hồng Sơn
3	20190446	Trương Thị Hà	BF5582	Nghiên cứu nhân tố ảnh hưởng đến sự lựa chọn sản phẩm Pepsi không calo của người tiêu dùng	TS. Vũ Hồng Sơn
4	20190474	Lê Thị Huệ	BF5582	Nghiên cứu sản xuất pectin từ phụ phẩm rau quả bằng công nghệ không kết tủa	TS. Nguyễn Văn Hưng
5	20190402	Hoàng Phương Anh	BF5582	Nghiên cứu xây dựng bộ thuật ngữ cảm quan cho sữa đậu đỏ	TS. Vũ Hồng Sơn
6	20190426	Nguyễn Phan Mạnh Cường	BF5582	Thiết kế nhà máy chế biến thịt gồm 02 dây chuyền: chân giò hun khói năng suất 1,5 tấn SP/ca và thịt lợn hầm đóng hộp NS 2,5 tấn SP/ca	PGS. TS. Phan Thanh Tâm
7	20180394	Lê Thị Ngọc Anh	BF5582	Thiết kế nhà máy sản xuất chân giò muối sấy hun khói năng suất 1000kg sản phẩm/ca và nhà máy sản xuất thịt lợn xay đóng hộp năng suất 1600kg sản phẩm/ca	TS. Nguyễn Hải Vân
8	20190570	Trần Thị Phương Thảo	BF5582	Thiết kế nhà máy bia năng suất 55 triệu l/năm (bia hơi và bia lon)	PGS. TS. Hồ Phú Hà

**DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 23
KỲ HỌC 20232**

BF5582: ngày 17/7 (7h30-12h00): HĐ 23 (C7-238)

STT	Mã SV	Họ và tên	Mã học phần	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20190487	Nguyễn Thị Ngọc Khánh	BF5582	Khảo sát một số sản phẩm thanh ngũ cốc ăn liền trên thị trường và sơ bộ đánh giá thói quen sử dụng sản phẩm này của một bộ phận người tiêu dùng	PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh
2	20190470	Nguyễn Việt Hoàng	BF5582	Khảo sát sơ bộ các thương hiệu trà sữa phổ biến, thói quen đặt/ mua hàng của một bộ phận người tiêu dùng và xây dựng một số văn bản hỗ trợ kiểm soát chất lượng chuỗi trà sữa TocoToco	PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh
3	20190564	Trần Văn Thành	BF5582	Nghiên cứu phát triển thực phẩm bảo vệ sức khỏe chứa probiotic từ cám gạo, yến mạch, dựa sử dụng tổ hợp nấm men <i>Saccharomyces cerevisiae</i> và vi khuẩn <i>Lactobacillus</i>	TS. Nguyễn Trường Giang
4	20190574	Vũ Thị Thoa	BF5582	Nghiên cứu nhân tố ảnh hưởng đến sự lựa chọn sản phẩm thịt mát MeatDeli của một bộ phận người tiêu dùng và đề xuất một số biện pháp Marketing thúc đẩy tiêu dùng sản phẩm	PGS. TS. Cung Thị Tố Quỳnh
5	20190532	Mai Trọng Nghĩa	BF5582	Thiết kế nhà máy bia năng suất 50 triệu l/năm (bia hơi và bia lon)	PGS. TS. Hồ Phú Hà
6	20180463	Hoàng Thị Lan Hương	BF5582	Thiết kế nhà máy sản xuất nectar xoài năng suất 15 tấn sản phẩm/ca và nước ép dứa năng suất 15 tấn sản phẩm/ca	TS. Nguyễn Thị Hạnh
7	20190414	Nguyễn Thị Ánh	BF5582	Thiết kế nhà máy xúc xích tiệt trùng năng suất 1 tấn sản phẩm/ca và nhà máy Jambon hấp năng suất 1,4 tấn sản phẩm/ca	TS. Nguyễn Hải Vân
8	20190545	Nguyễn Trọng Phương	BF5582	Thiết kế nhà máy sản xuất dứa nước đường năng suất 15 tấn/ca và nước dứa ép năng suất 15 tấn/ca	TS. Nguyễn Thị Hạnh

**DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 24
KỲ HỌC 20232**

BF4992: ngày 17/7 (13h30-16h00): HĐ 24 (C7-223)

STT	Mã SV	Họ và tên	Mã học phần	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20201186	Nguyễn Hà My	BF4992	Nghiên cứu đặc tính của một số chủng nấm men trong nước chua sản xuất đậu phụ	PGS. TS. Lương Hồng Nga
2	20201247	Vương Quang Trung	BF4992	Nghiên cứu tạo SDS từ tinh bột gạo	PGS. TS. Lương Hồng Nga

**DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 25
KỲ HỌC 20232**

BF4992: ngày 17/7 (13h30-16h00): HĐ 25 (C7-234)

STT	Mã SV	Họ và tên	Mã học phần	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20201266	Lương Văn Bằng	BF4992	Nghiên cứu ảnh hưởng của giống đến một số tính chất của tinh bột dong riềng	PGS. TS. Lương Hồng Nga
2	20201102	Phạm Thị Vân Anh	BF4992	Nghiên cứu khả năng kháng nấm mốc <i>Aspergillus niger</i> của tinh dầu màng tang <i>Litsea cubeba</i> và định hướng ứng dụng trong thực phẩm	TS. Nguyễn Hải Vân

DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 26
KỲ HỌC 20232

BF4992: ngày 17/7 (13h30-16h00): HĐ 26 (C7-236)

STT	Mã SV	Họ và tên	Mã học phần	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20201273	Nguyễn Thu Giang	BF5582	Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến quyết định mua và khảo sát sự yêu thích của người tiêu dùng tại Hà Nội đối với trà uống liền đóng chai (Ready-to-drink tea)	TS. Hoàng Quốc Tuấn
2	20201134	Nguyễn Thị Hằng	BF5582	Khảo sát, đánh giá tình hình sản xuất, tiêu thụ và chất lượng đậu phụ trên địa bàn nội thành Hà Nội	TS. Vũ Hồng Sơn

DANH SÁCH SINH VIÊN ĐƯỢC BẢO VỆ TỐT NGHIỆP TẠI HỘI ĐỒNG 27
KỲ HỌC 20232

BF4992: ngày 17/7 (13h30-16h00): HĐ 27 (C7-238)

STT	Mã SV	Họ và tên	Mã học phần	Tên đề tài	Giảng viên hướng dẫn
1	20201152	Đặng Tiến Huy	BF5582	Nghiên cứu qui trình thu nhận liposome curcuminoid	PGS. TS. Nguyễn Thị Minh Tú
2	20201232	Hoàng Thị Quỳnh Thơ	BF5582	Nghiên cứu tổng hợp lipid từ các nguồn hoa quả hư hỏng sử dụng nấm men sinh dầu	PGS. TS. Phạm Tuấn Anh
3	20201160	Thắm Ngọc Khánh	BF5582	Nghiên cứu thành phần, chất lượng và hiệu quả tiền xử lý phế liệu vỏ trứng từ cơ sở ấp nở	PGS. TS. Phan Thanh Tâm