

**CẬP NHẬT HƯỚNG NGHIÊN CỨU VÀ NGƯỜI HƯỚNG DẪN NGHIÊN CỨU SINH  
KỶ THI TUYỂN SINH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TIẾN SĨ NĂM 2016 ĐỢT 1**

**Chuyên ngành: Công nghệ thực phẩm**

<b>TT</b>	<b>Hướng nghiên cứu, lĩnh vực nghiên cứu hoặc đề tài nghiên cứu cần nhận nghiên cứu sinh</b>	<b>Họ tên, học vị, chức danh khoa học người có thể hướng dẫn NCS</b>	<b>Số lượng NCS Có thể nhận</b>
1	Đa dạng hóa các dạng sản phẩm chế biến từ đậu	PGS.TS. Hà Thanh Toàn	1
2	Nghiên cứu khả năng trích các hợp chất có hoạt tính sinh học từ rau, đậu, củ, quả ứng dụng trong chế biến thực phẩm	PGS.TS. Hà Thanh Toàn TS. Phan Thị Bích Trâm	2
3	Ứng dụng enzyme trong chế biến và bảo quản nông sản thực phẩm	PGS.TS. Nguyễn Văn Mười	1
4	Công nghệ sau thu hoạch rau quả	PGS. TS. Nguyễn Minh Thùy PGS.TS. Lý Nguyễn Bình	1 1
5	Ứng dụng kết hợp các kỹ thuật trong chế biến và bảo quản các sản phẩm thực phẩm (chứa các hợp chất sinh học) từ các nguồn nông sản và cây dược liệu.	PGS. TS. Nguyễn Minh Thùy	2
6	Động học biến đổi chất dinh dưỡng trong quá trình chế biến thực phẩm	PGS. TS. Nguyễn Minh Thùy	1
7	Phát triển sản phẩm mới với giá trị gia tăng từ nguồn nông sản phổ biến ở đồng bằng sông Cửu Long	PGS. TS. Nguyễn Minh Thùy	1
8	Ứng dụng công nghệ sinh học trong chế biến và bảo quản các sản phẩm rau, quả	PGS.TS. Lý Nguyễn Bình	1
9	Nghiên cứu động học của các quá trình chế biến và bảo quản nông sản, thực phẩm	PGS.TS. Lý Nguyễn Bình	1
10	Mô hình hóa kiểm soát phân bố nhiệt độ sản phẩm trong không gian 3 chiều các thiết bị chế biến thực phẩm ( <i>thanh trùng, tiệt trùng, kho bảo quản thực phẩm</i> )	PGS.TS. Võ Tấn Thành	1
11	Mô hình hóa phỏng đoán và kiểm soát nhiệt độ sản phẩm trong quá trình xử lý nhiệt	PGS.TS. Võ Tấn Thành	1
12	Nghiên cứu trích ly, sản xuất và ứng dụng enzyme trong chế biến thực phẩm	PGS.TS. Nguyễn Công Hà	1
13	Tác động của hiện tượng truyền đến phẩm chất nguyên liệu, thực phẩm trong các tiến trình chế biến bảo quản.	TS. Bùi Hữu Thuận	1
14	Đa dạng hóa các sản phẩm chế biến từ ngũ cốc, hạt và củ lương thực	PGS.TS. Lê Nguyễn Đoàn Duy PGS.TS. Nguyễn Công Hà	1
15	Nghiên cứu trích ly, đánh giá hoạt tính các hoạt chất sinh học từ thực vật và ứng dụng để sản xuất thực phẩm chức năng	PGS.TS. Lê Nguyễn Đoàn Duy	1
16	Nghiên cứu chế biến protein thủy phân từ phụ phẩm các nhà máy chế biến thủy sản ở khu vực Đồng bằng sông Cửu Long	PGS.TS. Nguyễn Công Hà PGS.TS. Lê Nguyễn Đoàn Duy	1

17	Nghiên cứu chế biến và đa dạng hóa các ứng dụng từ các chế phẩm $\beta$ -glucan của nấm men bia	PGS.TS. Nguyễn Công Hà	1
18	Nghiên cứu chế biến và đa dạng hóa các sản phẩm từ gạo hoặc nếp nẩy mầm	PGS.TS. Nguyễn Công Hà PGS.TS. Lê Nguyễn Đoàn Duy	1
19	Nghiên cứu chế biến và bảo quản sản phẩm đậu nành lên men từ vi khuẩn <i>Bacillus subtilis</i> (Natto) có hoạt tính sinh học cao	PGS.TS. Nguyễn Công Hà	1
20	Các biến đổi hóa lý tác động đến hiệu quả thu nhận và chế biến sản phẩm giàu protein từ thịt cá lóc nuôi vùng đồng bằng sông Cửu Long	PGS.TS Nguyễn Văn Mười	1
21	Nghiên cứu khả năng sử dụng một số giống lúa gạo vùng ĐBSCL trong công nghệ sản xuất bia góp phần chọn lựa những giống lúa gạo để xây dựng thương hiệu quốc gia	PGS.TS. Nguyễn Công Hà	1
22	Xác định tính đa dạng và quản lý sự lây nhiễm của vi sinh vật trong chuỗi chế biến thủy sản xuất khẩu	PGS.TS. Hà Thanh Toàn PGS.TS. Lê Nguyễn Đoàn Duy	2
23	Nghiên cứu phát triển sản phẩm cơm ăn liền và cải thiện chất lượng sản phẩm phở tươi từ lúa gạo ĐBSCL	PGS.TS. Võ Công Thành PGS.TS. Phan Phước Hiền	1

**TRƯỞNG KHOA**

**TRƯỞNG BỘ MÔN**