**Danh mục đồ án tốt nghiệp tại Viện CNSH và CNTP**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Tên đề tài** |
|  | Nghiên cứu thành phần bay hơi có trong chất thơm của dưa hấu |
|  | Ứng dụng phương pháp điều tra tại nhà để tìm hiểu hình ảnh sản phẩm Pate gan |
|  | Nghiên cứu hình ảnh sản phẩm Pate gan: từ suy nghĩ đến cảm nhận của người tiêu dùng |
|  | Nghiên cứu phát triển và ứng dụng phương pháp Eye-tracking trong đánh giá hành vi lựa chọn thực phẩm của người tiêu dùng Việt Nam |
|  | Nghiên cứu phát triển và ứng dụng phương pháp Eye-tracking trong đánh giá hành vi lựa chọn thực phẩm của người tiêu dùng Việt Nam |
|  | Nghiên cứu hình ảnh sản phẩm Pate gan: từ suy nghĩ đến cảm nhận của người tiêu dùng |
|  | XD phương pháp định lượng Ochratoxin trong rượu vang bằng pp sắc kí lỏng khối phổ 2 lần LC/MS/MS |
|  | Xây dựng phương pháp phân tích xác định taurine trong sản phẩm dinh dưỡng và nước tăng lực bằng phương pháp HPLC |
|  | Phân tích các yếu tố ảnh hưởng đến thói quen lựa chọn sản phẩm mì ăn liền |
|  | Phân tích các yếu tố ảnh hưởng đến thói quen lựa chọn trà sữa của sinh viên tại Hà Nội |
|  | Xây dựng phương pháp phân tích xác định vitamin K1 trong sản phẩm sữa dinh dưỡng công thức bằng phương pháp sắc ký lỏng ghép 2 lần khối phổ |
|  | Chuẩn hóa quy trình định lượng Patulin trong nước quả bằng pp sắc kí lỏng khối phổ 2 lần LC/MS/MS |
|  | Nghiên cứu chuẩn hóa phương pháp xác định Mg, Na, K trong sữa và các sản phẩm từ sữa bằng phương pháp ICP-MS |
|  | Chuẩn hóa quy trình định lượng Alflatoxin M1 trong sữa và các sản phẩm từ sữa bằng pp sắc kí lỏng khối phổ 2 lần LC/MS/MS |
|  | Xây dựng hệ thống HACCP cho nhà máy sản xuất Bia hơi |
|  | Xây dựng hệ thống ISO 22000:2005 cho nhà máy sữa |
|  | Xây dựng Hệ thống ISO 22000 cho bếp ăn công nghiệp |
|  | Nghiên cứu một số chỉ tiêu chất lượng của nấm bào ngư trắng |
|  | Phân tích một số yếu tố chất lượng của sản phẩm chè xanh trên thị trường |
|  | Xây dựng hệ thống HACCP cho nhà máy Bia |
|  | Áp dụng phương thức quản lý chất lượng theo 5S trong nhà máy sản xuất bánh |
|  | Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng cho phân xưởng sản xuất rượu Vodka |
|  | Nghiên cứu phát triển sản phẩm trà đen có bổ sung mật Rỉ |
|  | Nghiên cứu phát triển sản phẩm nước giải khát từ Bí đao và mật Rỉ |
|  | Khảo sát thói quen sử dụng thực phẩm giàu protein và lipit, khả năng tích lũy Heterocylic amins |
|  | Nghiên cứu thu hồi và tinh chế gamma oryzanol từ sáp dầu cám gạo |
|  | Nghiên cứu thành phần bay hơi có trong chất thơm của dưa hấu |
|  | NC công nghệ sữa chua phối trộn siro qui mô ptn |
|  | Xây dựng chiến lược marketing online cho sản phẩm pate gan truyền thống đóng hộp |
|  | Thiết kế xưởng sản xuất rươu vang năng suất 1,5 triệu lít/năm |
|  | Thiết kế nhà máy chế biến rau quả |
|  | Nghiên cứu chế độ công nghệ sấy vi sóng cho cùi gấc và ứng dụng vào sản xuất bánh lycopene, thức ăn chăn nuôi |
|  | nghiên cứu sấy sản phẩm lên men truyền thống |
|  | nghiên cứu sấy sản phẩm lên men truyền thống |
|  | thiết kế nhà máy nước dứa tự nhiên năng suất 2000 tấn sản phẩm/ năm |
|  | thiết kế nhà máy sản xuất thức ăn hỗn hợp cho gia súc , gia cầm năng suất 100 tấn/ ngày |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất nước dứa cô đặc năng suất 8 tấn /ngày |
|  | Tính toán thiết kế hệ thống sấy xoài thái lát bằng thiết bị sấy tủ tuần hoàn khí nóng năng suất 100kg/giờ |
|  | Thiết kế xưởng chưng cất cồn năng suất 9 triệu lit/năm |
|  | Thiết kế dây chuyền công nghệ sản xuất cồn tư gạo, năng suất 12000 m3/ngày |
|  | nghiên cứu chế độ công nghệ sấy vi sóng cho màng gấc và ứng dụng vào sản xuất bánh lycopen, thức ăn chăn nuôi |
|  | Thiết kê nhà máy sản xuất tinh bột nghệ năng suất 30 tấn/năm |
|  | Tính thiết kế dây chuyền chế biến sấy củ cái trắng |
|  | Xây dựng bếp ăn công nghiệp đạt chuẩn |
|  | Tính toán, thiết kế tháp chưng cất cồn thực phẩm 96o năng suất 500kg/h. |
|  | Tính toán và thiết kế hệ thống lạnh cho nhà máy bia năng suất 75 triệu lít trên một năm" |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất bia năng suất 50 triệu lit/năm |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất thức ăn gia súc, gia cầm |
|  | Tính thiết kế máy cắt, đóng gói KIT thử thuốc trừ sâu liên hoàn năng suất 1000 sp/ngày |
|  | Thiết kế nhà máy bia công suất 30 triệu lít/năm |
|  | Thiết kế nhà máy bia năng suất 30 triệu lít/ năm |
|  | Nghiên cứu sinh tổng hợp lentinan từ nấm hương Lentinula endode |
|  | Phân lập, tuyển chọn và định tên vi khuẩn lactic chịu mặn có khả năng sinh protease từ chượp nước mắm |
|  | Hoàn thiện quy trình DNA macroarray phát hiện nhanh tính kháng thuốc ở vi rút viêm gan B  |
|  | Khảo sát tồn dư estrogen tổng hợp (17α-ethinyl estradiol) tại một số hồ ở Hà Nội và tác động của estrogen đến khả năng nảy mầm, sinh trưởng của đậu xanh và cải ngọt |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất nấm kim châm, công suất 300 tấn/năm |
|  | Thiết kế nhà máy bia phục vụ nhu cầu xuất khẩu năng suất 35 triệu lít/ năm |
|  | Nghiên cứu sử dụng vi sinh vật xử lý phế thải rắn sau chế biến tinh bột sắn làm phân hữu cơ |
|  | Phân lập, tuyển chọn và kháo sát ảnh hưởng nguồn C, N đến khả năng sinh tổng hợp cellulase của Cellulosimicrobium sp. từ ruột mối |
|  | Thiết kế nhà máy bia công suất 50 triệu lít/năm |
|  | Phân lập, tuyển chọn và khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến sự sinh trưởng và phát triển của vi khuẩn tạo enzyme pectinase để xử lý nước thải trong quá trình sản xuất bột dong riềng |
|  | Nghiên cứu sử dụng KIT cholinesterase phát hiện nhanh thuốc trừ sâu trong táo |
|  | Thiết kế nhà máy bia năng suất 30 triệu lít/ năm |
|  | Phân lập, tuyển chọn và khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến sự sinh trưởng và phát triển của vi khuẩn lactic có khả năng kháng khuẩn trong đường tiêu hóa trẻ sơ sinh |
|  | Thiết kế nhà máy bia công suất 50 triệu lít/năm |
|  | Nghiên cứu tách chiết thu nhận hoạt chất từ giá thể môi trường rắn nuôi nấm Cordycep militaris |
|  | Thiết kế nhà máy bia năng suất 50 triệu lít/năm |
|  | Nghiên cứu tạo giá thể dạng hạt sử dụng trong hệ thống UASB |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất enzyme nattokinase |
|  | Hoàn thiện quy trình sản xuất que thử phát hiện nhanh kháng nguyên F1 từ vi khuẩn Yersinia pestis |
|  | Phân lập vi khuẩn dị dưỡng nitrat hóa có trong giá thể của hệ thống lọc nhỏ giọt xử lý nước thải cao su |
|  | Nghiên cứu biểu hiện gen Endoglucanase có chứa gen Fibronectin III FN3 trong E. coli |
|  | Nghiên cứu điều kiện lên men bã đậu nành bằng Bacillus subtilis để thu nhận sản phẩm có hoạt tính chống oxi hóa |
|  | Thiết kế nhà máy bia |
|  | Thiết kế nhà máy bia công suất 50 triệu lít/năm |
|  | Thiết kế nhà máy bia công suất 30 triệu L năm |
|  | Thiết kế nhà máy bia năng suất 60 triệu lít/năm |
|  | Thiết kế nhà máy bia năng suất 45 triệu lít/năm |
|  | Thiết kế nhà máy bia năng suất 50 triệu lít/năm |
|  | Thiết kế nhà máy bia năng suất 45 triệu lít/năm |
|  | Thiết kế NM bia năng suất 120 triệu lit/năm |
|  | Nghiên cứu điều kiện thủy phân bã đậu nành từ nấm mốc Aspergillus oryzae  |
|  | Thiết kế dây chuyền sản xuất bia năng suất 45 triệu lit/năm 50% bia hơi, 50% bia chai |
|  | Thiết kế dây chuyền sản xuất bia năng suất 50 triệu lit/năm  |
|  | Thiết kế dây chuyền sản xuất bánh mỳ ruốc năng suất 3 tấn bột/ngày và bánh quy năng suất 2 tấn bột/ngày |
|  | Nghiên cứu sản xuất sản phẩm nấm kim châm đóng lọ thanh trùng |
|  | Thiết kế nhà máy sữa tươi tiệt trùng UHT và sữa chua uống |
|  | Thiết kế nhà máy sữa tiệt trùng UHT năng suất 100 tấn/ngày và sữa chua yogurt 150 tấn/ngày đi từ nguyen liệu sữa bột |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất: sữa tươi uht công suất 100 tấn/ ngày. Sữa chua uống men sống 30 tấn/ ngày |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất sữa chua ăn 100 tấn/ngày và sữa chua uống 150 tấn/ ngày từ nguyên liệu sữa bột |
|  | Thiết kế nhà máy sữa tươi tiệt trùng UHT và sữa chua uống tiệt trùng năng suất 180 tấn nguyên lieu/ngày |
|  | Nghiên cứu ảnh hưởng của nguyên liệu đậu tương đến chất lượng đậu phụ |
|  | Nghiên cứu ảnh hưởng của một số yếu tố đến tính chất của carageenan |
|  | Nghiên cứu quy trình sản xuất cháo sen bát bảo |
|  | Thiết kế phân xưởng chế biến thịt gồm 2 sản phẩm: Thịt lợn xay đóng hộp năng suất 2 tấn sản phẩm/ca; Thịt thăn hun khói năng suất 1 tấn/ca |
|  | Thiết kế phân xưởng chế biến thịt gồm 2 sản phẩm: Xúc xích hun khói năng suất 2 tấn sản phẩm/ca; Thịt dọi muối, sấy, hun khói năng suất 600 kg/ca |
|  | Thiết kế nhà máy chế biến thịt gồm 3 sản phẩm: Xúc xích hun khói năng suất 2 tấn sản phẩm/ca; Giò lụa năng suất 600 kg/ca, thịt thăn muối sấy hun khói 1 tấn SP/ca |
|  | Thiết kế nhà máy chế biến sữa tiệt trùng có đường UHT công suất 100 000 lit sản phẩm và sữa chua ăn có đường công suất 20 tấn sản phẩm 1 ngày từ sữa bột |
|  | Nghiên cứu thành phần bay hơi và sơ bộ xác định hoạt tính kháng khuẩn của tinh dầu lá hương nhu tía (Ocimum sanctum L.) |
|  | Nghiên cứu thành phần bay hơi và sơ bộ xác định hoạt tính kháng khuẩn của tinh dầu lá hương nhu tía (Ocimum sanctum L.) |
|  | Nghiên cứu thành phần bay hơi của chất thơm thu nhận từ thịt quả dưa hấu (Citrullu lanatus) |
|  | Nghiên cứu các nhân tố ảnh hưởng đến sự hài lòng của khách hàng khi sử dụng bánh quy sữa Cosy Marie Kinh Đô |
|  | Xây dựng phương pháp xác định Aflatoxin M1 trong sữa và các sản phẩm sữa bằng phương pháp ái lực miễn dịch |
|  | Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình sản xuất đường trehalose bằng enzyme |
|  | Nghiên cứu các nhân tố ảnh hưởng đến sự hài lòng của khách hàng khi sử dụng bánh quy sữa Cosy Marie Kinh Đô |
|  | Nghiên cứu các nhân tố ảnh hưởng đến sự lựa chọn sản phẩm sữa tươi tiệt trùng TH True Milk |
|  | Nghiên cứu các nhân tố ảnh hưởng đến sự lựa chọn sản phẩm sữa tươi tiệt trùng TH True Milk |
|  | Nghiên cứu tách chiết Polyphenol và Anthocyanin từ lá chè Shan |
|  | Xây dựng hệ thống HACCP cho nhà máy sản xuất bia |
|  | Xây dựng hệ thống HACCP cho nhà máy sản xuất nước tinh khiết đóng chai |
|  | Nghiên cứu so sánh chất lượng một số dầu thực vật trên thị trường Việt Nam |
|  | Nghiên cứu so sánh chất lượng một số dầu thực vật trên thị trường Việt Nam |
|  | Nghiên cứu tách chiết các hoạt chất chất chống oxi hóa từ lá tía tô |
|  | Nghiên cứu tách chiết Tannin từ vỏ quả Măng Cụt bằng phương pháp ngâm chiết |
|  | Nghiên cứu xây dựng hệ thống HACCP cho dây chuyền sản xuất sữa đậu nành |
|  | Bước đầu nghiên cứu sản xuất nấm sò |
|  | Bước đầu nghiên cứu sản xuất nấm sò |
|  | Xây dựng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn ISO 22000:2005 cho nhà máy sản xuất bia |
|  | Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng cho sản phẩm xúc xích |
|  | Xây dựng hệ thống quản lý theo tiêu chuẩn HACCP cho dây chuyền sản xuất Pate |
|  | Xây dựng hệ thống HACCP cho nhà máy sản xuất bia hơi |
|  | Xây dựng hệ thống ISO 22000:2005 cho nhà máy sản xuất bia hơi |
|  | Xây dựng hệ thống quản lý HACCP cho cơ sở sản xuất sữa ngô. |
|  | Đánh giá thực trạng và xây dựng GMP, SSOP cho nhà hàng The Forest. |
|  | Áp dụng phương pháp 5S trong phân xưởng sản xuất bánh Pháp |
|  | Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn ISO 22000:2005 cho phân xưởng sản xuất bánh Pháp |
|  | Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn ISO 22000:2005 cho phân xưởng sản xuất kẹo |
|  | Khảo sát chế độ ăn thực phẩm giàu prtein-lipid chế biến ở nhiệt độ cao tại khu vực Hà Nội; tìm hiểu, xây dựng quy trình xử lý mẫu tóc, mẫu thực phẩm thu được để phân tích hàm lượng PhIP |
|  | Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình chưng cất và phân tích thành phần của tinh dầu vỏ quả phật thủ |
|  | Thiết kế hệ thống cấp đông nhanh IQF cho nhà máy chế biến cá fillet xuất khẩu năng suất 42 tấn/ngày |
|  | Thiết kế máy trộn vít tải đứng sản xuất thức ăn chăn nuôi cho lợn |
|  | Thiết kế hệ thống sấy phun sản xuất sữa bột |
|  | Nghiên cứu xây dựng ứng dụng mô phỏng động học các quá trình lên men bằng phần mềm Matlab |
|  | Thiết kế máy trộn bột nhào sản xuất bánh bích quy |
|  | Nghiên cứu quá trình và tính toán thiết kế hệ thống sấy năng suất 220kg/mẻ |
|  | Nghiên cứu quá trình và tính toán thiết kế hệ thống sấy năng suất 220kg/mẻ |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất bia hơi năng suất 20 triệu lít/năm |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất bia năng suất 25 triệu lít/năm |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất bia năng suất 50 triệu lít/năm |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất rượu etylic năng suất 6000l/ngày |
|  | Thiết kế nhà máy xay xát gạo năng suất 4 tấn/giờ |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất thức ăn cho cá Tra, cá Basa năng suất 10.000 tấn/năm |
|  | Thiết kế nhà máy bia năng suất 50 triệu lít/năm |
|  | Nghiên cứu quá trình và tính toán thiết kế hệ thống sấy năng suất 250kg/mẻ |
|  | Nghiên cứu quá trình và tính toán thiết kế hệ thống sấy năng suất 250kg/mẻ |
|  | Quy trình thiết bị sản xuất tinh dầu hương nhu năng suất sản phẩm 10 lít/mẻ |
|  | thiết kế nhà máy máy sản xuất nước cà chua cô đặc năng suất 600 tấn / năm |
|  | nghiên cứu sấy sản phẩm lên men truyền thống |
|  | Thiết kế xưởng lên men trong nhà máy sản xuất cồn năng suất 90 triệu lít/năm |
|  | Thiết kế nhà máy chế biến sữa với nguyên liệu từ sữa bột gồm các dây truyền sản xuất |
|  | Thiết kế nhà máy bia năng suất 50 triệu lit/năm |
|  | Thiết kế nhà máy bia năng suất 70 triệu lit/năm |
|  | Thiết kế nhà máy bia năng suất 100 triệu lit/năm; 70% bia chai |
|  | Thiết kế nhà máy bia năng suất 75 triệu l/năm |
|  | thiết kế nhà máy bia năng suất 50 triệu l/năm (100% bia chai) |
|  | Nghiên cứu quá trình thủy phân phụ phẩm tôm bằng enzyme làm thức ăn cho cá |
|  | Nghiên cứu quá trình lên men phụ phẩm tôm làm thức ăn cho cá |
|  | Phát triển các sản phẩm từ nấm kim châm |
|  | thiết kế nhà máy thực phẩm từ cá |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất bột cá |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất chè đen |
|  | Nghiên cứu quá trình bổ sung probiotic trong sản xuất sữa chua đậu đen |
|  | Nghiên cứu quy trình sản xuất sữa chua đậu đen chứa probiotic |
|  | Thiết kế nhà máy bia Ale năng suất 2 tr lit/năm |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất bia 30 Tr lit năm (100% malt) |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất bia 20 Tr lit/ năm bia hơi và bia chai |
|  | Nghiên cứu khả năng đông tụ protein của một số loại nông sản nhờ vi sinh vật, ứng dụng vào sản xuất phomat từ hạt điều |
|  | Thiết kế nhà máy bia năng suất 40 triệu lít/năm |
|  | Đồ án thiết kế nhà máy bia năng suất 60 triệu lít năm |
|  | Nghiên cứu về gạo lứt nảy mầm |
|  | Thiết kế nhà máy bia năng suất 50 triệu lít năm |
|  | Thiết kế nhà máy bia năng suất 45 triệu lít năm  |
|  | Thiết kế nhà máy bia năng suất 65 triệu lít năm  |
|  | Biến đổi các hợp chất cao phân tử trong quá trình sản xuất một số loại gạo nếp xay nảy mầm |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất bánh quy năng suất 9 tấn bột/ngày và bánh bông lan cuộn năng suất 4 tấn bột/ngày |
|  | Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quá trình thủy phân bột khoai lang ở nhiệt độ thấp dưới nhiệt độ hồ hóa |
|  | Khảo sát tính kháng khuẩn của tỏi và bước đầu ứng dụng trong thức ăn cho vịt giai đoạn dưới 28 ngày tuổi |
|  | Nghiên cứu quy trình sản xuất vang ngọt từ ổi |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất mỳ ăn liền năng suất 7 tấn bột/ngày |
|  | Thu nhận protein từ bã rượu để ứng dụng vào thực phẩm |
|  | Tuyển chọn chủng lactic sinh enzyme beta - galactosidase |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất bia ns 100 trl/năm |
|  | Đồ án thiết kế nhà máy sản xuất bia craft năng suất 1 m3/mẻ |
|  | Nghiên cứu ảnh hưởng của quá trình gia nhiệt đến chất lượng đậu phụ |
|  | Khảo sát ảnh hưởng của giống đến tinh chất của tinh bột khoai lang |
|  | Nghiên cứu ảnh hưởng của tác nhân đông tụ đên chất lượng đậu phụ |
|  | Nghiên cứu ảnh hưởng của thời gian bảo quản nguyên liệu đến tính chất tinh bột khoai lang |
|  | Nghiên cứu ảnh hưởng của pH, nhiệt độ, thời gian đông tụ đến chất lượng đậu phụ |
|  | Nghiên cứu ảnh hưởng của phương thức đông tụ và quá trình khuấy trộn đến chất lượng đậu phụ |
|  | Nghiên cứu khả năng kháng vi sinh vật phân lập từ quả nho xanh Ninh Thuân của một số axit hữu cơ |
|  | Thiết kế nhà máy chế biến rau quả với 3 dây chuyền: Nước chanh leo 1500 kg sp/ca; Vải nước đường 2000 kg sp/ca; Necta mơ 1500 kg sp/ca |
|  | Thiết kế nhà máy chế biến rau quả với 3 dây chuyền: Dứa nước đường 2500 kg sp/ca; Necta xoài 2000 kg sp/ca; Mứt mận nhuyễn 500 kg sp/ca |
|  | Thiết kế nhà máy chế biến rau quả với 3 dây chuyền: dưa chuột dầm dấm 1500 kg sp/ca; Ngô nước đường 2500 kg sp/ca; Mận nước đường 1000 kg sp/ca |
|  | Thiết kế nhà máy chế biến lạnh đông với 3 dây chuyền: Tôm nguyên con đông lạnh 1000 kg sp/ca; tôm vặt đầu đông lạnh 500 kg sp/ca; tôm nõn đông lạnh 500 kg sp/ca |
|  | Thiết kế nhà máy chế biến lạnh đông với 2 dây chuyền: Vải lạnh đông năng suất 1,5 tấn sp/ca; Dứa lạnh đông năng suất 1,5 tấn sp/ca |
|  | Thiết kế nhà máy chế biến rau quả: Dưa chuột dầm dấm 10 tấn sp/ca, Nấm rơm đóng hộp 3,5 tấn sp/ca |
|  | Nghiên cứu quy trình sản xuất nanocurcumin từ nghệ tươi |
|  | Nghiên cứu quy trình sản xuất enzyme bromelin từ phụ phẩm dứa |
|  | Thiết kế nhà máy chế biến rau quả với hai dây truyền: Sản xuất dứa lạnh đông năng suất 10 tấn sp/ca và Sản xuất đông lạnh năng suất 8 tấn sp/ca |
|  | Sản phẩm cháo dinh dưỡng từ malt lúa mì |
|  |  “Nghiên cứu quá trình thủy phân bột gạo bằng hai chế phẩm enzyme alpha-amylase và glucoamylase.” |
|  | Thiết kế nhà máy chế biến thịt gồm 2 đay chuyền SX Xúc xích nhũ tương sấy, hun khói, hấp NS 800 kg SP/ca va Giò lụa NS 1 tấn SP/ca |
|  | Thiết kế nhà máy chế biến thịt gồm 02 dây chuyền SX: Lạp xưởng NS 1 tấn SP/ca;- Thịt dọi muối, sấy, hun khói NS 1 tấn SP/ca |
|  | Pate đóng hộp số 3 năng suất 2 tấn SP/ca Chân giò muối sấy hun khói NS 600 kgSP/ca |
|  | Thiết kế nhà máy chế biến thịt gồm 2 dây chuyền SX- Xúc xích hun khói năng suất 1 tấn SP/ca; - Xúc xích tiệt trùng năng suất 2 tấn SP/ca |
|  | Thiết kế nhà máy chế biến thịt gồm 2 dây chuyền SX:- Salami khô NS 500kg SP/mẻ- Jambon hấp NS 800 kg/ca |
|  | Khảo sát hoạt tính kháng khuẩn của tinh dầu quế với các chủng vi khuẩn phân lập từ sữa bò bị bệnh viêm vú |
|  | Khảo sát hoạt tính kháng khuẩn của tinh dầu màng tang với các chủng vi khuẩn phân lập từ sữa bò bị bệnh viêm vú |
|  | Khảo sát một số biện pháp tiền xử lý mật rỉ hướng tới ứng dụng trong chế biến thực phẩm |
|  | Thiết kế nhà máy chế biến sữa từ sữa tươi gồm 2 sản phẩm: sữa UHT với năng suất 100 tấn/ngày và sữa chua yoghurt năng suất 50 tấn/ngày |
|  | Khảo sát ảnh hưởng của một số yếu tố đến sự ổn định màu betacyanin trong nước ép thịt quả thanh long ruột đỏ (hylocereus polyrhizus) |
|  | Thiết kế nhà máy chế biến sữa từ sữa bột gồm 2 sản phẩm: sữa UHT năng suất 80 tấn/ngày và sữa chua uống 70 tấn/ngày |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất bia hơi năng suất 3 triệu lít năm, tỷ lệ gạo thanh thế 30% |
|  | Thiết kế dây chuyền sản xuất bánh mỳ ngọt năng suất 3 tấn bột/ngày và bánh bông lan năng suất 1 tấn bột/ngày |
|  | Thiết kế nhà máy bia NS 60 triệu lít/ năm sản phẩm bia hơi và bia chai |
|  | Thiết kế nhà máy bia NS 60 triệu lít/ năm sản phẩm bia hơi và bia chai |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất rau quả gồm 2 dây chuyền: vải nước đường năng suất 3 tấn sp/ca và dưa chuột bao tử dầm dấm 2 tấn sp/ca |
|  | Thiết kế nhà máy chế biến rau quả gồm 2 dây chuyền: nước cam ép 1,5 tấn sp/ca và necta mơ 1,5 tấn sp/ca |
|  | Thiết kế NM SX bánh quy 2 tấn/ ngày, bánh mỳ bơ kem sữa 00 kg/ngày |
|  | Thiết kế nhà máy SX bánh quy và bánh Pháp năng suất 2 T SP/ ngày |
|  | Nghiên cứu bổ sung whey protein vào xúc xích nhũ tương |
|  | Thiết kế nhà máy chế biết thịt thăn hun khói 1 tấn SP /ca; thịt lợn xay đóng hộp 2 tấn SP/ca |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất nhà máy SX rau quả sữa ngô 10t sp/ca; necta xoài chuối 7,5 T SP/năm |
|  | Thiết kế nhà máy SX rau quả dứa khoanh nước đường 5t SP/ca; nước dứa 3,5 T SP/ ca |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất bia đen công suất 20 triệu lít/ năm 100 % bia chai |
|  | Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn dị dưỡng có khả năng chuyển hóa nitơ từ nước ao nuôi tôm |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất bia chai, công suất 40 triệu lít/năm |
|  | Nghiên cứu tách dòng và điều kiện biểu hiện gen mã hóa protein NS1 của virút Dengue trong Escherichia coli sử dụng lactose làm chất cảm ứng |
|  | Thiết kế hệ thống xử lý nước thải của nhà máy sản xuất bia công suất 50 triệu lít / năm |
|  | Nghiên cứu tạo cộng hợp Aflatoxin B1-BSA ứng dụng trong tạo que thử phát hiện độc tố aflatoxin B1 |
|  | Tạo chế phẩm vi sinh từ chủng vi sinh vật bản địa xử lý nước thải giết mổ gia súc. |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuẩt bia công suất 50 triệu lít/năm |
|  | Nghiên cứu nâng cao giá trị dinh dưỡng của thức ăn gia súc |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất rượu cồn công suất 25 triệu lít/năm |
|  | Nghiên cứu điều kiện nâng cao độ nhạy que thử phát hiện nhanh virus Rubella |
|  | Nghiên cứu thu nhận peptide có hoạt tính chống oxy hóa từ dịch lên men bã đậu tương |
|  | Thiết kế cơ sở sản xuất nấm mỡ, năng suất 600 tấn/năm |
|  | Nghiên cứu chế tạo và đánh giá khả năng kháng khuẩn của vật liệu Nano bạc - Polyethylene glycol - Chittosan, định hướng ứng dụng trong màng đắp y sinh |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất bia lon từ malt vàng, công suất 50 triệu lít/năm |
|  | Nghiên cứu thu nhận và tạo chế phẩm enzyme nattokinase |
|  | Đánh giá khả năng xử lý nước thải sơ chế cao su bằng bùn hạt PVA trong hệ thống UASB |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất bia, công suất 60 triệu lít/năm (sử dụng 30% gạo thay thế) |
|  | Nghiên cứu thu nhận hoạt chất Aminoethoxy vinyl glycine (AVG) từ dịch lên men chủng Streptomyces parvulus S6-AVG để tạo chế phẩm AVG ứng dụng cho kéo dài thời gian thu hoạch quả tươi |
|  | Thiết kế nhà máy bia đen công suất 20 triệu lít/năm |
|  | Khảo sát polysaccharid từ Trametes versicolor (nấm vân chi) thu nhận bằng phương pháp lên men chìm |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuẩt bia công suất 30 triệu lít/năm |
|  | Phân lập, tuyển chọn, khảo sát đặc điểm vi khuẩn tổng hợp enzyme cellulase ứng dụng để sản xuất phân bón từ bã dong giềng sau khi trồng nấm |
|  | Thiết kế nhà Thiết kế nhà máy sản xuất bia năng suất 40 triệu lít/ năm sử dụng 40% nguyên liệu thay thế.máy sản xuất bia |
|  | Nghiên cứu xử lý Nitơ trong nước thải cao su sau UASB |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất bia năng suất 30 triệu lít/ năm sử dụng 35% nguyên liệu thay thế. |
|  | Phân lập vi sinh vật có hệ enzym ngoại bào nhằm ứng dụng trong tạo chế phẩm vi sinh xử lý phể thải hữu cơ |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất bia năng suất 120 triệu lít/năm |
|  | Nghiên cứu tách dòng và biểu hiện gen mã hóa nattokinase trong Escherichia coli. |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất bia năng suất 50 triệu lít/ năm sử dụng 30% nguyên liệu thay thế. |
|  | Nghiên cứu tạo chủng Pichia pastoris tái tổ hợp mang gen mã hóa Lactoferrin từ bò |
|  | Thiết kế nhà máy bia công suất 50 triệu lít/năm |
|  | Nghiên cứu xây dựng cấu trúc CRISPR/Cas9 để bất hoạt PD-1 của tế bào T ở người |
|  | Nghiên cứu chế tạo và khảo sát khả năng kháng khuẩn của vật liệu chitosan-nano bạc |
|  | Thiết kế nhà máy bia năng suất 75 triệu lít/năm |
|  | Thiết kế nhà máy bia công suất 30 triệu lít/năm |
|  | Nghiên cứu xây dựng quy trình tách chiết RNA của Norovirus từ nhuyễn thể hai mảnh vỏ sử dụng công nghệ bi từ gắn oligonucleotide |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất axit lactic công suất 2 triệu lít / năm |
|  | Phân lập, tuyển chọn và khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến sự sinh trưởng và phát triển của chủng vi khuẩn Bacillus có khả năng phân giải cellulose và ứng dụng trong xử lý nước rỉ rác |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất bia xuất khẩu, công suất 45 triệu lít/năm (sử dụng 10% gạo thay thế) |
|  | Nghiên cứu xử lý bã sắn tạo nanocellulose tinh thể |
|  | Nghiên cứu đặc điểm chủng vi khuẩn lactic bền nhiệt cho ứng dụng trong nông nghiệp |
|  | Thiết kế nhà máy bia không cồn công suất 20 triệu lít/năm |
|  | Tối ưu kỹ thuật lên men sinh tổng hợp nattokinase trong thiết bị lên men quy mô PTN |
|  | Nghiên cứu nâng cấp quá trình lên men sản xuất enzyme nattokinase |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất bia công suất 30 triệu lít/ năm với 100 % bia chai, tỷ lệ nguyên liệu thay thế 25 % |
|  | Nghiên cứu sử dụng KIT cholinesterase phát hiện nhanh dư lượng thuốc trừ sâu lân hữu cơ, carbamate trên chè nguyên liệu |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất bia lon từ malt đen, công suất 30 triệu lít/năm |
|  | Nghiên cứu thu nhận và sử dụng sinh khối nấm mục để loại bỏ một số hợp chất màu dùng trong công nghệ dệt nhuộm |
|  | Nghiên cứu tạo chủng Bacillus subtilis tái tổ hợp sản xuất nattokinase tái tổ hợp với promoter mạnh Pveg |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất sữa chua năng suất 15 tấn/ngày |
|  | Nghiên cứu điều kiện nhân giống chủng Tetragenoccos halophilus CH2-4 và CH6-2 phân lập từ nước mắm |
|  | Thiết kế nhà máy sản xuất bia công suất 20 triệu lít/ năm với 75 % bia chai và 25 % bia hơi, tỷ lệ nguyên liệu thay thế của bia chai là 25 %, bia hơi là 35 % |