



(/vi/home.html)

VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

SCHOOL OF BIOTECHNOLOGY AND FOOD TECHNOLOGY

(+84) 24 3868 2470

SBFT@

Nhập từ khóa tìm kiếm



VI EN (/home/changeLangua

TRANG CHỦ ▾ (/VI%26NEWS_CATEGORY_ID%3D6/HOME.HTML)

ĐÀO TẠO ▾ (/VI/NEWS/CATEGORY/7-DAO-TAO.HTML)

NGHIÊN CỨU ▾ (/VI/NEWS/CATEGORY/8-NGHIEN-CUU.HTML)

BỘ MÔN ▾ (/VI/NEWS/CATEGORY/9-BO-MON.HTML)

TIN TỨC ▾ (/VI/NEWS/CATEGORY/10-TIN-TUC.HTML)

SINH VIÊN ▾ (/VI/NEWS/CATEGORY/11-SINH-VIEN.HTML)

HỢP TÁC ▾ (/VI/NEWS/CATEGORY/159-HOP-TAC.HTML)

Trang chủ (/vi/home.html) / Nghiên cứu (/vi/news/category/8-nghien-cuu.html)

/ Đề tài nghiên cứu (/vi/news/category/58-de-tai-nghien-cuu.html)

/ Đề tài NAFOSTED (/vi/news/category/64-de-tai-nafosted.html)

ĐỀ TÀI NAFOSTED

1. Cố định beta-galactosidase tái tổ hợp từ *Lactobacillus reuteri* L103 biểu hiện trong *Lactobacillus plantarum* sử dụng liên kết chitin lên vật liệu chitin, ứng dụng cho sản xuất galacto-oligosaccharide từ lactose (Bộ Khoa học và Công nghệ). TS. Nguyễn Tiến Thành, 2012-2013.
2. Nghiên cứu đặc tính chức năng của aminoreductone và tối ưu hóa sự tạo thành aminoreductone trong phản ứng Maillard (Bộ Khoa học và Công nghệ). TS. Vũ Thu Trang, 2012-2013.
3. Nghiên cứu tuyển chọn vi khuẩn sinh tổng hợp peptidase thủy phân peptide dạng opioid (exorphins) có nguồn gốc thực phẩm (Bộ Khoa học và Công nghệ). PGS.TS. Hồ Phú Hà, 2009-2010.
4. Phân tích so sánh hệ protein của chủng vi khuẩn lao *Mycobacterium tuberculosis* nhạy cảm và kháng đa thuốc (Rifampicin và Isoniazid) phân lập tại Việt Nam (Bộ Khoa học và Công nghệ). TS. Trương Quốc Phong, 2011-2012.

NGHIÊN CỨU

- » Lĩnh vực nghiên cứu (/home/news/cat huong-nghien-cuu.html? lang=vi%26news_category_id%3D57)
- » Đề tài nghiên cứu (/vi/news/category/ nghien-cuu.html)
 - » Dự án sản xuất thử nghiệm cấp Nhì (/vi/news/category/61-du-an-san-> nghiem-cap-nha-nuoc.html)
 - » Dự án sản xuất thử nghiệm cấp Bộ (/vi/news/category/62-du-an-san-> nghiem-cap-bo.html)
 - » Đề tài KHCN cấp Nhà nước (/vi/news/category/63-de-tai-khcn nuoc.html)
 - » Đề tài NAFOSTED (/vi/news/categ tai-nafosted.html)
 - » Đề tài KHCN cấp Bộ (/vi/news/cat de-tai-khcn-cap-bo.html)
 - » Đề tài KHCN cấp Thành phố/Tỉnh (/vi/news/category/67-de-tai-khcn thanh-pho-tinh.html)
 - » Đề tài KHCN cấp Trường (/vi/news/category/68-de-tai-khcn truong.html)
 - » Đề tài, dự án hợp tác quốc tế (/vi/news/category/184-de-tai-du tac-quoc-te.html)
- » Sản phẩm tiêu biểu (/vi/news/category pham-tieu-bieu.html)
- » Giải thưởng và Sáng chế độc quyền (/vi/news/category/185-giai-thuong-v-che-doc-quyen.html)
- » Các bài báo Quốc tế (/vi/news/categor bai-bao-quoc-te.html)
- » Các bài báo Trong nước (/vi/news/cate cac-bai-bao-trong-nuoc.html)

TIN TIÊU ĐIỂM



(/vi/home.html)

VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

SCHOOL OF BIOTECHNOLOGY AND FOOD TECHNOLOGY

(+84) 24 3868 2470

SBFT@



VI EN (/home/changeLangua

[TRANG CHỦ ▾ \(/VI%26NEWS_CATEGORY_ID%3D6/HOME.HTML\)](#)
[ĐÀO TẠO ▾ \(/VI/NEWS/CATEGORY/7-DAO-TAO.HTML\)](#)
[NGHIÊN CỨU ▾ \(/VI/NEWS/CATEGORY/8-NGHIEN-CUU.HTML\)](#)
[BỘ MÔN ▾ \(/VI/NEWS/CATEGORY/9-BO-MON.HTML\)](#)
[TIN TỨC ▾ \(/VI/NEWS/CATEGORY/10-TIN-TUC.HTML\)](#)
[SINH VIÊN ▾ \(/VI/NEWS/CATEGORY/11-SINH-VIEN.HTML\)](#)
[HỢP TÁC ▾ \(/VI/NEWS/CATEGORY/159-HOP-TAC.HTML\)](#)
[Trang chủ \(/vi/home.html\)](#) / [Nghiên cứu \(/vi/news/category/8-nghien-cuu.html\)](#)
[/ Đề tài nghiên cứu \(/vi/news/category/58-de-tai-nghien-cuu.html\)](#)
[/ Đề tài KHCN cấp Bộ \(/vi/news/category/66-de-tai-khcn-cap-bo.html\)](#)

ĐỀ TÀI KHCN CẤP BỘ

1. Nghiên cứu sử dụng enzyme vi sinh vật để nâng cao giá trị protein từ bã đậu nành nhằm ứng dụng trong chế biến thực phẩm (Bộ Giáo dục và Đào tạo). *PGS.TS Quàn Lê Hà*, 2016-2017
2. Nghiên cứu công nghệ tạo bùn hạt yếm khí của hệ thống UASB (Bộ Giáo dục và Đào tạo). *PGS.TS Nguyễn Lan Hương*, 2016-2017
3. Nghiên cứu tạo bộ sinh phẩm dạng que thử phát hiện nhanh virut rota tiêu chảy ở trẻ em (Bộ Giáo dục và Đào tạo). *PGS.TS Trương Quốc Phong*, 2014-2015.
4. Nghiên cứu đa dạng và khả năng sinh hợp chất kháng sinh, chất chống ung thư của xạ khuẩn nội cộng sinh trên một số cây dược liệu tự nhiên (Bộ Giáo dục và Đào tạo). *TS Vũ Thu Trang*, 2014-2015.
5. Nghiên cứu tách chiết màu tự nhiên từ thực vật và ứng dụng trong sản xuất thực phẩm chế biến từ gạo (Bộ Giáo dục và Đào tạo). *TS Lê Hoàng Lâm*, 2014-2015.
6. Xây dựng qui trình công nghệ thu nhận N-axetyl-D-glucosamin từ chitin ứng dụng endochitinase and hexosaminidase (Bộ Giáo dục và Đào tạo). *PGS.TS. Lê Thanh Hà*, 2013-2014.
7. Nghiên cứu phát triển hương liệu tự nhiên giàu terpenoid từ quả họ citrus và ứng dụng trong sản xuất đồ uống (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn). *PGS. Nguyễn Thị Minh Tú*, 2013-2014.
8. Nghiên cứu và ứng dụng công nghệ làm chậm quá trình thoái hóa cấu trúc tinh bột để sản xuất một số loại bánh tươi từ nguyên liệu gạo Việt Nam (Bộ Giáo dục và Đào tạo). *PGS.TS. Lương Hồng Nga*, 2013-2014.
9. Nghiên cứu phát triển bộ sinh phẩm phát hiện nhanh norovirus trong các loại nhuyễn thể và thực phẩm chế biến không gia nhiệt dựa trên kỹ thuật RT-LAMP (Bộ Y tế). *TS. Lê Quang Hòa*, 2013-2014.
10. Nghiên cứu xây dựng mô hình mùi đặc trưng của một số loại rau gia vị truyền thống và ứng dụng trong sản xuất thực phẩm ăn liền (Bộ Giáo dục và Đào tạo). *PGS.TS. Cung Tố Quỳnh*, 2012-2013.
11. Nâng cao chất lượng tạp chí Khoa học công nghệ các trường đại học kỹ thuật theo tiêu chí ISI (Bộ Giáo dục và Đào tạo). *GS.TS. Hà Duyên Tư*, 2012-2013.
12. Nghiên cứu một số chất có hoạt tính sinh học từ lá du đủ có khả năng phòng chống ung thư (Bộ Giáo dục và Đào tạo). *PGS.TS. Đỗ Thị Hoa Viên*, 2011-2013.
13. Nghiên cứu ứng dụng MOS bổ sung vào thức ăn nuôi tôm trong chăn nuôi (Bộ Giáo dục và Đào tạo). *GS.TS. Đặng Thị Thu*, 2011-2013.
14. Nghiên cứu tổng hợp butanol sinh học từ sắn bằng kỹ thuật lên men trực tiếp nguyên liệu không qua xử lý nhiệt (Bộ Giáo dục và Đào tạo). *TS. Chu Kỳ Sơn*, 2011-2013
15. Nghiên cứu công nghệ sản xuất sản phẩm xúc xích lên men có sử dụng chế phẩm sinh học và kiểm soát các yếu tố công nghệ nhằm nâng cao chất lượng và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (Bộ Giáo dục và Đào tạo). *PGS.TS. Phan Thanh Tâm*, 2010-2011.

NGHIÊN CỨU

- » [Lĩnh vực nghiên cứu \(/home/news/categoria-nghien-cuu.html?lang=vi%26news_category_id%3D57\)](#)
- » [Đề tài nghiên cứu \(/vi/news/category/nghien-cuu.html\)](#)
 - » [Dự án sản xuất thử nghiệm cấp Nhà \(/vi/news/category/61-du-an-san-xu-nghiem-cap-nha-nuoc.html\)](#)
 - » [Dự án sản xuất thử nghiệm cấp Bộ \(/vi/news/category/62-du-an-san-xu-nghiem-cap-bo.html\)](#)
 - » [Đề tài KHCN cấp Nhà nước \(/vi/news/category/63-de-tai-khcn-nuoc.html\)](#)
 - » [Đề tài NAFOSTED \(/vi/news/category-tai-nafosted.html\)](#)
 - » [Đề tài KHCN cấp Bộ \(/vi/news/category-de-tai-khcn-cap-bo.html\)](#)
 - » [Đề tài KHCN cấp Thành phố/Tỉnh \(/vi/news/category/67-de-tai-khcn-thanh-pho-tinh.html\)](#)
 - » [Đề tài KHCN cấp Trường \(/vi/news/category/68-de-tai-khcn-truong.html\)](#)
 - » [Đề tài, dự án hợp tác quốc tế \(/vi/news/category/184-de-tai-du-tac-quoc-te.html\)](#)
- » [Sản phẩm tiêu biểu \(/vi/news/category/phan-tieu-bieu.html\)](#)
- » [Giải thưởng và Sáng chế độc quyền \(/vi/news/category/185-giai-thuong-v-che-doc-quyen.html\)](#)
- » [Các bài báo Quốc tế \(/vi/news/category/bai-bao-quoc-te.html\)](#)
- » [Các bài báo Trong nước \(/vi/news/category-cac-bai-bao-trong-nuoc.html\)](#)

TIN TIÊU ĐIỂM

16. Nghiên cứu ứng dụng *Aspergillus oryzae* và *Bacillus subtilis* để thu nhận chế phẩm có hoạt chất sinh học nhằm hỗ trợ điều trị bệnh nhân bị bệnh tiểu đường từ nguồn đậu đen (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn). PGS.TS. Quán Lê Hà, 2011-2013.
17. Nghiên cứu công nghệ sản xuất chế phẩm probiotic chất lượng cao và ứng dụng trong một số sản phẩm chức năng (Bộ Giáo dục và đào tạo). ThS. Nguyễn Lan Chi, 2010-2011.
18. Nghiên cứu công nghệ sản xuất thực phẩm chức năng từ đậu tương lên men dùng cho người bệnh tiểu đường (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn). PGS. TS. Quán Lê Hà, 2010-2011.
19. Xác định các thông số kỹ thuật và xây dựng quy trình công nghệ bảo quản quả bằng màng Chitosan (Bộ Giáo dục và đào tạo). PGS.TS. Nguyễn Xuân Phương, 2009-2010.
20. Nâng cao chất lượng về vệ sinh và an toàn thực phẩm của miến dong sản xuất tại làng nghề Minh Khai và các giải pháp khắc phục (Bộ Giáo dục và đào tạo). PGS.TS Lương Hồng Nga, 2009-2010.
21. Nghiên cứu công nghệ sản xuất sản phẩm giàu đạm từ cá và nghiên cứu ứng dụng FPC sản xuất một số sản phẩm thực phẩm chức năng (Bộ Giáo dục và đào tạo). TS. Đỗ Thị Yến, 2009-2010.
22. Nghiên cứu các giải pháp công nghệ để hạn chế và tiêu diệt vi sinh vật gây bệnh trong chế biến một số sản phẩm rau quả lên men (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn). PGS.TS. Lê Thanh Mai, 2008-2009.
23. Nghiên cứu thành phần mùi đặc trưng thực phẩm. (Bộ Giáo dục và đào tạo). PGS.TS. Nguyễn Thị Minh Tú, 2009-2010.
24. Nghiên cứu sử dụng phối hợp prebiotic và probiotic trong sản xuất thực phẩm chức năng (Bộ Giáo dục và đào tạo). PGS.TS. Hồ Phú Hà, 2008-2009.
25. Đánh giá tính chất prebiotic của chế phẩm manooligosaccharid sản xuất từ bã cơm dừa theo phương pháp sinh học (Bộ Giáo dục và đào tạo). GS.TS. Đặng Thị Thu, 2009-2010.
26. Nghiên cứu tạo chế phẩm nấm đối kháng nhằm giảm thiểu sự nhiễm tạp aflatoxin trên thóc với sự hỗ trợ của kỹ thuật PCR (Bộ Giáo dục và Đào tạo). PGS.TS. Nguyễn Thị Xuân Sâm, 2009-2010.
27. Nghiên cứu phát triển bộ sinh phẩm phát hiện RNA virus viêm gan A trong thực phẩm nhuyễn thể dựa trên kỹ thuật RT-LAMP (Bộ Y tế). PGS.TS. Tô Kim Anh, 2009-2010.
28. Thiết lập hệ thống phân tích mùi đặc trưng thực phẩm (Bộ Giáo dục và Đào tạo). PGS.TS. Cung Thị Tố Quỳnh, 2009-2010.
29. Tuyển chọn chủng vi khuẩn malolactic và nghiên cứu xác giải pháp xử lý thích nghi nhằm nâng cao hiệu quả sản xuất rượu vang nho Đà Lạt (Bộ Giáo dục và Đào tạo). PGS.TS. Phạm Thu Thủy, 2009-2010.
30. Nghiên cứu ứng dụng *Aspergillus oryzae* để tạo sản phẩm chứa hoạt chất kim hãm alpha-glucoisidase nhằm ứng dụng cho người mắc bệnh tiểu đường (Bộ Giáo dục và Đào tạo). PGS.TS. Quán Lê Hà, 2010
31. Nghiên cứu ứng dụng công nghệ vi sinh và enzym để chế biến phế liệu tôm thành các sản phẩm có giá trị gia tăng (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn). PGS.TS. Lê Thanh Hà, 2009-2011.
32. Tách chiết và tinh sạch enzym nattokinaza từ đậu tương lên men nhằm ứng dụng trong phòng chống các bệnh tim mạch và tai biến mạch máu (Bộ Giáo dục và Đào tạo). PGS.TS. Nguyễn Lan Hương, 2010-2011
33. Nghiên cứu thiết kế, chế tạo thiết bị và công nghệ trộn sản phẩm nhiều cấu tử trên máy trộn thùng quay lập phương (Bộ Giáo dục và đào tạo). GS.TS. Nguyễn Văn Cách, 2009-2010.

- » TỔNG KẾT HỘI NGHỊ NGHIÊN CỨU K SINH VIÊN LẦN THỨ 35 (16/05/2018) (/vi/news/382-tong-ket-hoi-nghi-nghie khoa-hoc-sinh-vien-lan-thu-35.html)
- » DANH SÁCH SV BÁO CÁO TẠI HỘI NCKHSV LẦN THỨ 35 - NĂM 2018 (13/05/2018) (/vi/news/38 sach-sv-bao-cao-tai-hoi-nghi-nckhsv-lan-thu-2018.html)
- » CHƯƠNG TRÌNH HỘI NGHỊ NCKH SINH VIÊN LẦN THỨ 35 NĂM 2018 (08/05/2018; (/vi/news/380-chuong-trinh-hoi-nghi-r vien-lan-thu-35-nam-2018.html)
- » Thông tin tuyển dụng Công ty TNHH chế thực phẩm GOC (07/05/2018) (/vi/nev thong-tin-tuyen-dung-cong-ty-tnhh-chi thuc-pham-goc.html)
- » Tổng kết ngày hội tư vấn việc làm năm 2018 (27/04/2018) (/vi/news/378-ton ngay-hoi-tu-van-viec-lam-nam-2018.ht

SỰ KIỆN SẮP DIỄN RA

Nội dung đang cập nhật ...

HỘI THẢO & DỰ ÁN KHOA HỌC

- » Hội thảo khoa học toàn quốc: Tiễn bộ K KTSH từ nghiên cứu đến sản xuất 2016 (<http://sbftconference.hust.edu.vn>)
- » Network of universities and enterprises training in Southeast Asia (NutriSEA), E! Erasmus Plus – KA2, 2015-2018 (<http://www.nutrisea.eu>)
- » Production of cellulosic fermentable car biocatalysis under high dry matter cont (BioAsia – French Embassy), 2014-2016 (<http://bioasia.hust.edu.vn>)
- » Exploring vegetal and microbial diversit technological innovation to improve foc and safety” Scientific Interuniversity Pre (PCSI), Agency for French Speaking Uni (AUF), 2013-2015 (<http://pcsi2013.hust>)
- » Gains from losses of root and tuber crop (GRATITUDE), FP7-EU, 2012-2014 (<http://www.fp7-gratitude.eu>)
- » Safe Food for Europe (FOODSEG), FP7-2014 (<http://www.foodseg.net>)
- » International Alcohol Workshop (INAW) (<http://inaw.hust.edu.vn>)
- » International Association for Monitorin Quality Assurance in the Total Food Sup - MoniQA, 2007-2010 (<http://www.moi>)
- » Quản lý chất lượng và an toàn thực phâ 19-20/10/2017 (<http://qmfs.hust.edu.v>)

LIÊN KẾT NHANH

- » Trang nội bộ (</home/download?lang=vi>)



(/vi/home.html)

VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

SCHOOL OF BIOTECHNOLOGY AND FOOD TECHNOLOGY

(+84) 24 3868 2470

SBFT@

Nhập từ khóa tìm kiếm



VI EN (/home/changeLangua

[TRANG CHỦ ▾ \(/VI%26NEWS_CATEGORY_ID%3D6/HOME.HTML\)](#)
[ĐÀO TẠO ▾ \(/VI/NEWS/CATEGORY/7-DAO-TAO.HTML\)](#)
[NGHIÊN CỨU ▾ \(/VI/NEWS/CATEGORY/8-NGHIEN-CUU.HTML\)](#)
[BỘ MÔN ▾ \(/VI/NEWS/CATEGORY/9-BO-MON.HTML\)](#)
[TIN TỨC ▾ \(/VI/NEWS/CATEGORY/10-TIN-TUC.HTML\)](#)
[SINH VIÊN ▾ \(/VI/NEWS/CATEGORY/11-SINH-VIEN.HTML\)](#)
[HỢP TÁC ▾ \(/VI/NEWS/CATEGORY/159-HOP-TAC.HTML\)](#)
[Trang chủ \(/vi/home.html\)](#) / [Nghiên cứu \(/vi/news/category/8-nghien-cuu.html\)](#)
[/ Đề tài nghiên cứu \(/vi/news/category/58-de-tai-nghien-cuu.html\)](#)
[/ Đề tài KHCN cấp Thành phố/Tỉnh \(/vi/news/category/67-de-tai-khcn-cap-thanh-pho-tinh.html\)](#)

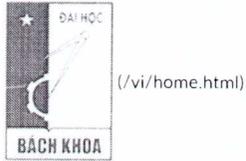
ĐỀ TÀI KHCN CẤP THÀNH PHỐ/TỈNH

1. Nghiên cứu ứng dụng chế phẩm sinh học có bản chất tự nhiên phối hợp một số phụ gia an toàn để bảo quản nguyên liệu thủy sản ở tỉnh Quảng Nam. (Sở Khoa học & Công nghệ Hà Nội). PGS.TS. Phan Thanh Tâm, 2015-2017
2. Nghiên cứu giải pháp công nghệ thích ứng để xử lý chất thải làng nghề sản xuất tinh bột dong dao tại xã Minh Quang, huyện Ba Vì (Sở Khoa học & Công nghệ Hà Nội). GS.TS. Nguyễn Văn Cách, 2014-2015.
3. Nghiên cứu công nghệ sản xuất nước mía giải khát từ cây mía tím (Sở Khoa học & Công nghệ Hòa Bình). GS.TS. Hà Duyên Tư, 2013-2014.
4. Nghiên cứu chế tạo bộ sinh phẩm phát hiện nhanh *Listeria monocytogenes* trong thực phẩm dựa trên kỹ thuật LAMP (Sở Khoa học & Công nghệ Hà Nội). ThS. Phùng Thị Thủy, 2013-2014.
5. Nghiên cứu thu nhận và ứng dụng enzym trong quá trình nghiền bột giấy (Sở Khoa học & Công nghệ Hà Nội). PGS.TS. Nguyễn Thị Xuân Sâm, 2012-2013.
6. Nghiên cứu sản xuất và ứng dụng chế phẩm enzym trong sản xuất bánh mì (Sở Khoa học & Công nghệ Hà Nội). TS. Đặng Minh Hiếu, 2012-2013.
7. Nghiên cứu qui trình tách chiết, tinh chế các hợp chất có hoạt tính sinh học thuộc nhóm Saponin của bã hạt cây Du trà và thử nghiệm trong bảo quản một số loại quả có mùi tương (Sở Khoa học & Công nghệ Hà Nội). PGS.TS. Nguyễn Thị Minh Tú, 2012-2013.
8. Nghiên cứu bảo quản nguyên liệu thịt (lợn, bò, gà) bằng chế phẩm sinh học nisin và axit hữu cơ tương (Sở Khoa học & Công nghệ Hà Nội). TS. Nguyễn Liêu Ba, 2011-2012.
9. Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất đồ uống chứa probiotic và polyphenol chè xanh tương (Sở Khoa học & Công nghệ Hà Nội). TS. Vũ Hồng Sơn, 2010-2011.
10. Nghiên cứu chế tạo và ứng dụng DNA microarray cho phân tích phát hiện sớm đồng thời trực khuẩn lao và trực khuẩn lao đa kháng thuốc trên bệnh nhân lao Hà nội tương (Sở Khoa học & Công nghệ Hà Nội). TS. Lê Quang Hòa, 2009-2010.
11. Nghiên cứu sản xuất các thực phẩm chức năng từ đậu tương (Sở Khoa học & Công nghệ Hà Nội). PGS.TS. Trần Liên Hà, 2009-2010.

NGHIÊN CỨU

- » [Lĩnh vực nghiên cứu \(/home/news/category/58-de-tai-nghien-cuu.html?lang=vi%26news_category_id%3D57\)](#)
- » [Đề tài nghiên cứu \(/vi/news/category/8-nghien-cuu.html\)](#)
 - » [Dự án sản xuất thử nghiệm cấp Nhà nước \(/vi/news/category/61-du-an-san-xuath-nghiem-cap-nha-nuoc.html\)](#)
 - » [Dự án sản xuất thử nghiệm cấp Bộ \(/vi/news/category/62-du-an-san-xuath-nghiem-cap-bo.html\)](#)
 - » [Đề tài KHCN cấp Nhà nước \(/vi/news/category/63-de-tai-khcn-nuoc.html\)](#)
 - » [Đề tài NAFOSTED \(/vi/news/category/64-de-tai-nafosted.html\)](#)
 - » [Đề tài KHCN cấp Bộ \(/vi/news/category/65-de-tai-khcn-cap-bo.html\)](#)
 - » [Đề tài KHCN cấp Thành phố/Tỉnh \(/vi/news/category/67-de-tai-khcn-thanh-pho-tinh.html\)](#)
 - » [Đề tài KHCN cấp Trường \(/vi/news/category/68-de-tai-khcn-truong.html\)](#)
 - » [Đề tài, dự án hợp tác quốc tế \(/vi/news/category/184-de-tai-du-tac-quoc-te.html\)](#)
- » [Sản phẩm tiêu biểu \(/vi/news/category/69-san-pham-tieu-bieu.html\)](#)
- » [Giải thưởng và Sáng chế độc quyền \(/vi/news/category/185-giai-thuong-v-sang-che-doc-quyen.html\)](#)
- » [Các bài báo Quốc tế \(/vi/news/category/70-cac-bai-bao-quoc-te.html\)](#)
- » [Các bài báo Trong nước \(/vi/news/category/71-cac-bai-bao-trong-nuoc.html\)](#)

TIN TIÊU ĐIỂM


[TRANG CHỦ ▾ \(/VI%26NEWS_CATEGORY_ID%3D6/HOME.HTML\)](/VI%26NEWS_CATEGORY_ID%3D6/HOME.HTML)
[ĐÀO TẠO ▾ \(/VI/NEWS/CATEGORY/7-DAO-TAO.HTML\)](/VI/NEWS/CATEGORY/7-DAO-TAO.HTML)
[NGHIÊN CỨU ▾ \(/VI/NEWS/CATEGORY/8-NGHIEN-CUU.HTML\)](/VI/NEWS/CATEGORY/8-NGHIEN-CUU.HTML)
[BỘ MÔN ▾ \(/VI/NEWS/CATEGORY/9-BO-MON.HTML\)](/VI/NEWS/CATEGORY/9-BO-MON.HTML)
[TIN TỨC ▾ \(/VI/NEWS/CATEGORY/10-TIN-TUC.HTML\)](/VI/NEWS/CATEGORY/10-TIN-TUC.HTML)
[SINH VIÊN ▾ \(/VI/NEWS/CATEGORY/11-SINH-VIEN.HTML\)](/VI/NEWS/CATEGORY/11-SINH-VIEN.HTML)
[HỢP TÁC ▾ \(/VI/NEWS/CATEGORY/159-HOP-TAC.HTML\)](/VI/NEWS/CATEGORY/159-HOP-TAC.HTML)

Trang chủ (</vi/home.html>) / [Nghiên cứu \(/vi/news/category/8-nghien-cuu.html\)](/vi/news/category/8-nghien-cuu.html)
[/ Đề tài nghiên cứu \(/vi/news/category/58-de-tai-nghien-cuu.html\)](/vi/news/category/58-de-tai-nghien-cuu.html)
[/ Đề tài KHCN cấp Nhà nước \(/vi/news/category/63-de-tai-khcn-cap-nha-nuoc.html\)](/vi/news/category/63-de-tai-khcn-cap-nha-nuoc.html)

ĐỀ TÀI KHCN CẤP NHÀ NƯỚC

1. Nghiên cứu công nghệ sản xuất nanocellulose từ bã sắn và ứng dụng trong CN Thực phẩm, dược phẩm (Bộ Công Thương). PGS.TS. *Tô Kim Anh*, 2016-2018
2. *Nghiên cứu công nghệ sản xuất thực phẩm chức năng giàu phytoestrogen từ phối hạt đậu tương (Bộ Khoa học và Công nghệ)*. PGS. TS. *Đỗ Thị Hoa Viên*, 2015-2018
3. Xây dựng quy trình công nghệ chiết xuất alkaloid từ lá đu đủ *Carica papaya* L. làm nguyên liệu tạo chế phẩm hỗ trợ điều trị ung thư (Đề tài cấp Nhà nước thuộc chương trình Hóa Dược, Bộ Công Thương). TS. *Vũ Hồng Sơn*, 2015-2017.
4. Nghiên cứu công nghệ tiên xử lý bã mía thân thiên với môi trường ứng dụng trong sản xuất ethanol (Bộ Công Thương). TS. *Phạm Tuấn Anh*, 2013-2015.
5. Nghiên cứu công nghệ sản xuất Pectic oligosaccharide (POS) bằng enzym ứng dụng trong chế biến thực phẩm chức năng, (Bộ Công Thương). PGS.TS. *Nguyễn Thị Xuân Sâm*, 2014-2016.
6. Nghiên cứu quy trình công nghệ tạo chế phẩm CoQ10 từ *Agrobacterium tumefaciens* tái tổ hợp để sản xuất thực phẩm chức năng (Bộ Công Thương). PGS.TS *Trương Quốc Phong*, 2014-2015.
7. Nghiên cứu sản xuất và sử dụng chế phẩm vi sinh vật để nâng cao hiệu quả xử lý nước thải nhà máy chế biến cao su (Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn). PGS.TS. *Khuất Hữu Thanh*, 2013-2015.
8. Nghiên cứu công nghệ sản xuất kenatinase ứng dụng trong chế biến lông vũ làm thức ăn bổ sung trong chăn nuôi (Bộ Công Thương). PGS.TS. *Khuất Hữu Thanh*, 2012-2014.
9. Khai thác hợp chất kháng vi sinh vật từ phụ phẩm nhà máy thủy sản bằng phương pháp sinh học và ứng dụng trong bảo quản thịt tươi (Bộ Khoa học và Công nghệ). PGS.TS. *Hồ Phú Hà*, 2011-2012.
10. Nghiên cứu công nghệ sản xuất mannanase tái tổ hợp và ứng dụng trong công nghệ tẩy trắng bột giấy (Bộ Công Thương). GS.TS. *Đặng Thị Thu*, 2009-2011
11. Nghiên cứu ứng dụng công nghệ sinh học hoàn thiện chế phẩm BIO-TS3 có khả năng tăng sức đề kháng của tôm trong nuôi tôm sú thâm canh (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn). PGS.TS. *Khuất Hữu Thanh*, 2009-2010.
12. Nghiên cứu và phát triển quy trình công nghệ sản xuất gạo mầm và ứng dụng trong sản xuất đồ uống (trà gạo mầm) (Bộ Khoa học và Công nghệ). PGS.TS. *Cung Thị Tố Quỳnh*, 2012.
13. Nghiên cứu sản xuất xúc xích lên men từ thịt bò và thịt lợn (Bộ Công Thương). PGS.TS. *Phan Thanh Tâm*, 2011-2012.
14. Nghiên cứu ứng dụng công nghệ vi sinh và enzym để chế biến phế liệu tôm thành các sản phẩm có giá trị gia tăng (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn). PGS.TS. *Lê Thanh Hà*, 2009-2011.
15. Nghiên cứu ứng dụng công nghệ enzym trong sản xuất collagen từ da cá tra (*Pangasianodon hypophthalmus*) (thuộc đề tài "Nghiên cứu ứng dụng công nghệ enzym trong sản xuất collagen từ da cá tra (*Pangasianodon hypophthalmus*)") (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn). PGS.TS. *Quản Lê Hà*, 2010.

NGHIÊN CỨU

- » [Lĩnh vực nghiên cứu \(/home/news/category-nghien-cuu.html?lang=vi%26news_category_id%3D57\)](/home/news/category-nghien-cuu.html?lang=vi%26news_category_id%3D57)
- » [Đề tài nghiên cứu \(/vi/news/category/nghien-cuu.html\)](/vi/news/category/nghien-cuu.html)
 - » [Dự án sản xuất thử nghiệm cấp Nhà \(/vi/news/category/61-du-an-san-nghiem-cap-nha-nuoc.html\)](/vi/news/category/61-du-an-san-nghiem-cap-nha-nuoc.html)
 - » [Dự án sản xuất thử nghiệm cấp Bộ \(/vi/news/category/62-du-an-san-nghiem-cap-bo.html\)](/vi/news/category/62-du-an-san-nghiem-cap-bo.html)
 - » [Đề tài KHCN cấp Nhà nước \(/vi/news/category/63-de-tai-khcn-cap-nha-nuoc.html\)](/vi/news/category/63-de-tai-khcn-cap-nha-nuoc.html)
 - » [Đề tài NAFOSTED \(/vi/news/category/tai-nafosted.html\)](/vi/news/category/tai-nafosted.html)
 - » [Đề tài KHCN cấp Bộ \(/vi/news/category/de-tai-khcn-cap-bo.html\)](/vi/news/category/de-tai-khcn-cap-bo.html)
 - » [Đề tài KHCN cấp Thành phố/Tỉnh \(/vi/news/category/67-de-tai-khcn-thanh-pho-tinh.html\)](/vi/news/category/67-de-tai-khcn-thanh-pho-tinh.html)
 - » [Đề tài KHCN cấp Trường \(/vi/news/category/68-de-tai-khcn-truong.html\)](/vi/news/category/68-de-tai-khcn-truong.html)
 - » [Đề tài, dự án hợp tác quốc tế \(/vi/news/category/184-de-tai-du-tac-quoc-te.html\)](/vi/news/category/184-de-tai-du-tac-quoc-te.html)
- » [Sản phẩm tiêu biểu \(/vi/news/category/phan-tieu-bieu.html\)](/vi/news/category/phan-tieu-bieu.html)
- » [Giải thưởng và Sáng chế độc quyền \(/vi/news/category/185-giai-thuong-v-che-doc-quyen.html\)](/vi/news/category/185-giai-thuong-v-che-doc-quyen.html)
- » [Các bài báo Quốc tế \(/vi/news/category/bai-bao-quoc-te.html\)](/vi/news/category/bai-bao-quoc-te.html)
- » [Các bài báo Trong nước \(/vi/news/category/cac-bai-bao-trong-nuoc.html\)](/vi/news/category/cac-bai-bao-trong-nuoc.html)

TIN TIÊU ĐIỂM

16. Nghiên cứu ứng dụng enzym vi sinh vật để tổng hợp và thu nhận peptit chức năng kim hàm enzym chuyển angiotensin (Angiotensin Converting Enzym Inhibitory Peptides- ACEIP) từ casein (đề tài nhánh thuộc đề tài "Nghiên cứu công nghệ sản xuất thực phẩm chức năng bổ sung từ vi sinh vật") (Bộ Khoa học và Công nghệ). PGS.TS. *Quản Lê Hà*, 2010.
17. Nghiên cứu tạo chủng *E. coli* tái tổ hợp mang gen mã hóa PDC và ADH II từ *Zymomonas mobilis* lên men cồn từ đường C5 và C6 (Bộ Công Thương). PGS.TS. *Trương Quốc Phong*, 2009-2010.
18. Nghiên cứu công nghệ sản xuất chitinase và chitosanase tái tổ hợp (Bộ Công Thương). PGS.TS. *Lê Thanh Hà*, 2010-2011.
19. Nghiên cứu tạo chế phẩm enzym tái tổ hợp thủy phân lignocellulose phục vụ sản xuất cồn nhiên liệu (Bộ Khoa học và Công nghệ). PGS.TS. *Tô Kim Anh*, 2009-2010.
20. Nghiên cứu ứng dụng công nghệ vi sinh và hệ thống thiết bị tiết kiệm năng lượng để xử lý nước thải sinh hoạt đô thị (Bộ Khoa học và Công nghệ). GS.TS. *Nguyễn Văn Cách*, 2009-2010.
21. Nghiên cứu sản xuất cồn từ nguyên liệu sắn lát khô, sắn tươi bằng công nghệ đường hóa và lên men đồng thời (Bộ Công Thương). PGS.TS. *Nguyễn Thanh Hằng*, 2008-2009.

- » TỔNG KẾT HỘI NGHỊ NGHIÊN CỨU K SINH VIÊN LẦN THỨ 35 (16/05/2018) ([/vi/news/382-tong-ket-hoi-nghi-nghien-khoa-hoc-sinh-vien-lan-thu-35.html](#))
- » DANH SÁCH SV BẢO CAO TẠI HỘI NCKHSV LẦN THỨ 35 - NĂM 2018 (13/05/2018) ([/vi/news/38-sach-sv-bao-cao-tai-hoi-nghi-nckhsv-lan-thu-35-nam-2018.html](#))
- » CHƯƠNG TRÌNH HỘI NGHỊ NCKH SINH VIÊN LẦN THỨ 35 NĂM 2018 (08/05/2018) ([/vi/news/380-chuong-trinh-hoi-nghi-nckhsv-lan-thu-35-nam-2018.html](#))
- » Thông tin tuyển dụng Công ty TNHH chế thực phẩm GOC (07/05/2018) ([/vi/news/thong-tin-tuyen-dung-cong-ty-tnhh-chuc-thuc-pham-goc.html](#))
- » Tổng kết ngày hội tư vấn việc làm năm 2018 (27/04/2018) ([/vi/news/378-ton-gay-hoi-tu-van-viec-lam-nam-2018.html](#))

SỰ KIỆN SẮP DIỄN RA

Nội dung đang cập nhật ...

HỘI THẢO & DỰ ÁN KHOA HỌC

- » Hội thảo khoa học toàn quốc: Tiến bộ KKTSH từ nghiên cứu đến sản xuất 2016 ([http://sbftconference.hust.edu.vn](#))
- » Network of universities and enterprises training in Southeast Asia (NutriSEA), EU Erasmus Plus – KA2, 2015-2018 ([http://www.nutrisea.eu](#))
- » Production of cellulosic fermentable carbohydrates by biocatalysis under high dry matter content (BioAsia – French Embassy), 2014-2016 ([http://bioasia.hust.edu.vn](#))
- » Exploring vegetal and microbial diversity and technological innovation to improve food safety" Scientific Interuniversity Programme (PCSI), Agency for French Speaking Universities (AUF), 2013-2015 ([http://pcsi2013.hust.edu.vn](#))
- » Gains from losses of root and tuber crops (GRATITUDE), FP7-EU, 2012-2014 ([http://www.fp7-gratitude.eu](#))
- » Safe Food for Europe (FOODSEG), FP7-EU, 2012-2014 ([http://www.foodseg.net](#))
- » International Alcohol Workshop (INAW) ([http://inaw.hust.edu.vn](#))
- » International Association for Monitoring and Quality Assurance in the Total Food Supply (MoniQA), 2007-2010 ([http://www.moniqua.org](#))
- » Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm (QMFs), 2019-20/10/2017 ([http://qmfs.hust.edu.vn](#))

LIÊN KẾT NHANH

- » Trang nội bộ ([/home/download?lang=vi](#))



(/vi/home.html)

VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

SCHOOL OF BIOTECHNOLOGY AND FOOD TECHNOLOGY

(+84) 24 3868 2470

SBFT@



VI EN (/home/changeLangua

[TRANG CHỦ ▾ \(/VI%26NEWS_CATEGORY_ID%3D6/HOME.HTML\)](#)
[ĐÀO TẠO ▾ \(/VI/NEWS/CATEGORY/7-DAO-TAO.HTML\)](#)
[NGHIÊN CỨU ▾ \(/VI/NEWS/CATEGORY/8-NGHIEN-CUU.HTML\)](#)
[BỘ MÔN ▾ \(/VI/NEWS/CATEGORY/9-BO-MON.HTML\)](#)
[TIN TỨC ▾ \(/VI/NEWS/CATEGORY/10-TIN-TUC.HTML\)](#)
[SINH VIÊN ▾ \(/VI/NEWS/CATEGORY/11-SINH-VIEN.HTML\)](#)
[HỢP TÁC ▾ \(/VI/NEWS/CATEGORY/159-HOP-TAC.HTML\)](#)

Trang chủ (/vi/home.html) / Nghiên cứu (/vi/news/category/8-nghien-cuu.html)
 / Đề tài nghiên cứu (/vi/news/category/58-de-tai-nghien-cuu.html)
 / Đề tài KHCN cấp Trường (/vi/news/category/68-de-tai-khcn-cap-truong.html)

ĐỀ TÀI KHCN CẤP TRƯỜNG

- 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. ThS. Vũ Thị Minh Hằng, 2016
- Nghiên cứu sử dụng nước hoạt tính để đẩy nhanh quá trình nảy mầm một số loại hạt ứng dụng trong sản xuất đồ uống dạng KVAS. TS. Nguyễn Văn Hưng, 2016
- Nghiên cứu khả năng tiền xử lý nho Ninh Thuận bằng axit hữu cơ ứng dụng trong công nghệ bảo quản bằng kỹ thuật kiểm soát thành phần khí quyển Controlled Atmosphere (CA). ThS. Nguyễn Thị Hạnh, 2016
- Nghiên cứu phương pháp sấy màng gác nguyên chất từ màng gác nhằm giảm thiểu sự tổn thất β -Caroten và Licopen. TS. Nguyễn Đức Trung, 2016
- Nghiên cứu quy trình thu nhận, tinh sạch và đánh giá hoạt tính kháng thể kháng VP6 protein rota virus. ThS. Đỗ Thị Thu Hà, 2016
- Nghiên cứu biến đổi hoạt tính estrogen trong quá trình phân huỷ sinh học của bisphenol A và một số đồng phân bisphenol bởi chủng vi khuẩn Sphingomonas fuliginis OMI. TS. Đặng Minh Hiếu, 2016
- Nghiên cứu giải pháp đo và điều khiển nhiệt độ tâm khối hạt nhằm nâng cao hiệu quả của quá trình rang hạt đậu tương nảy mầm trên máy rang thùng quay. TS. Phạm Ngọc Hưng, 2016
- Nghiên cứu ứng dụng vi khuẩn lactic để sản xuất đồ uống dạng sữa chua uống từ dịch ngô. TS. Nguyễn Tiến Cường, 2016
- Phân lập nấm men từ sữa người và bước đầu ứng dụng lên men phế phụ phẩm nông nghiệp để làm thức ăn gia súc. TS. Nguyễn Trường Giang, 2016
- Khảo sát thành phần nhóm tiền chất tạo mùi (carotenoid, axit amin và axit béo) trong một số giống chè vùng Phú Thọ. ThS. Nguyễn Thị Lan Anh, 2016
- Nghiên cứu loại mỡ và tinh sạch gelatin cho qui trình chế biến gelatin thực phẩm từ bì lợn. ThS. Phạm Thị Quỳnh, 2015
- Nghiên cứu tạo kháng nguyên VP6 tái tổ hợp của virus rota phân lập tại Việt Nam, phục vụ phát triển kit chẩn đoán virus rota. ThS. Đỗ Thị Thu Hà, 2015
- Nghiên cứu dịch tễ học phân tử các chủng L. monocytogenes phân lập từ thực phẩm tại Việt Nam. ThS. Phùng Thị Thùy, 2015
- Tuyển chọn hệ enzym cellulase ứng dụng trong sản xuất vi sợi cellulose vi sợi từ bã mía. TS. Phạm Tuấn Anh, 2015
- Phân lập và sơ bộ định tên hệ vi sinh vật gây thối hỏng nho Ninh Thuận. ThS. Nguyễn Thị Hạnh, 2015
- Nghiên cứu xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc thực phẩm cho doanh nghiệp sản xuất chè. TS. Nguyễn Thị Thảo, 2015
- Nghiên cứu giải pháp công nghệ ứng dụng hydrogen peroxide (H₂O₂) vào quy trình sản xuất đường để giảm độ màu đường thành phẩm. ThS. Hoàng Quốc Tuấn, 2015
- Nghiên cứu bảo quản quả vải tươi bằng hóa chất và axit hữu cơ. ThS. Nguyễn Thị Hạnh, 2014.
- Nghiên cứu xây dựng qui trình thủy phân ngô ngọt để sản xuất sữa ngô. TS. Vũ Thu Trang, 2014.

NGHIÊN CỨU

- » [Lĩnh vực nghiên cứu \(/home/news/category/61-du-an-san-xuathu-nghien-cuu.html?lang=vi%26news_category_id%3D57\)](#)
- » [Đề tài nghiên cứu \(/vi/news/category/nghien-cuu.html\)](#)
 - » [Dự án sản xuất thử nghiệm cấp Nhà nước \(/vi/news/category/61-du-an-san-xuathu-nghien-cap-nha-nuoc.html\)](#)
 - » [Dự án sản xuất thử nghiệm cấp Bộ \(/vi/news/category/62-du-an-san-xuathu-nghien-cap-bo.html\)](#)
 - » [Đề tài KHCN cấp Nhà nước \(/vi/news/category/63-de-tai-khcn-nuoc.html\)](#)
 - » [Đề tài NAFOSTED \(/vi/news/category/tai-nafosted.html\)](#)
 - » [Đề tài KHCN cấp Bộ \(/vi/news/category/de-tai-khcn-cap-bo.html\)](#)
 - » [Đề tài KHCN cấp Thành phố/Tỉnh \(/vi/news/category/67-de-tai-khcn-thanh-pho-tinh.html\)](#)
 - » [Đề tài KHCN cấp Trường \(/vi/news/category/68-de-tai-khcn-truong.html\)](#)
 - » [Đề tài, dự án hợp tác quốc tế \(/vi/news/category/184-de-tai-du-tac-quoc-te.html\)](#)
- » [Sản phẩm tiêu biểu \(/vi/news/category/phan-tieu-bieu.html\)](#)
- » [Giải thưởng và Sáng chế độc quyền \(/vi/news/category/185-giai-thuong-v-che-doc-quyen.html\)](#)
- » [Các bài báo Quốc tế \(/vi/news/category/bai-bao-quoc-te.html\)](#)
- » [Các bài báo Trong nước \(/vi/news/category/cac-bai-bao-trong-nuoc.html\)](#)

TIN TIÊU ĐIỂM

20. Nghiên cứu xây dựng qui trình phát hiện nhanh tinh kháng thuốc adefovir dipivoxit ở vi rút viêm gan B dựa trên kỹ thuật lai phân tử. ThS Lê Thị Quỳnh Như, 2014.
21. Nghiên cứu giải pháp nâng cao giá trị gia tăng của gạo bằng công nghệ vi sóng. TS. Nguyễn Ngọc Hoàng, 2014.
22. Nghiên cứu quá trình tách ẩm từ màng dịch thực phẩm kém chịu nhiệt (nước quả ép) dưới tác động của không khí khô ở điều kiện áp suất thường và nhiệt độ thấp. ThS. Phạm Thanh Hương, 2014.
23. Tối ưu điều kiện sinh tổng hợp nattokinase theo phương pháp lên men chìm từ khô đậu tương. KS. Phạm Thị Quỳnh, 2014.
24. Nghiên cứu xây dựng hệ thống nuôi cấy vi tảo tích lũy hàm lượng tinh bột cao, phù hợp với điều kiện sản xuất ethanol sinh học từ nguồn nguyên liệu tinh bột phi thực phẩm. ThS. Nguyễn Lan Chi, 2014.
25. Nghiên cứu thành phần polyphenol, hoạt tính chống oxy hóa và khả năng ức chế bệnh gout của rau cần tây (*Apium graveolens* L.) trồng ở Việt Nam. TS. Nguyễn Thị Thảo, 2014
26. Nghiên cứu công nghệ sấy quả vải và nhân ở nhiệt độ thấp kết hợp với vi sóng và chân không. TS. Nguyễn Đức Trung, 2014
27. Khảo sát sự nhiễm tạp vi khuẩn gây bệnh *Listeria monocytogenes* mang gen độc trên thủy sản đông lạnh tại một số siêu thị ở địa bàn Hà Nội. ThS Phùng Thị Thủy, 2013.
28. Nghiên cứu ứng dụng polyphenol chè xanh trong sản xuất thạch dừa và kẹo dẻo. TS. Vũ Hồng Sơn, 2012.
29. Nghiên cứu ứng dụng kỹ thuật sấy phun trong sản xuất bột nấm men và cao nấm men. ThS. Phạm Thanh Hương, 2012.
30. Nghiên cứu và phát triển quy trình sản xuất vải sấy và nước quả vải chất lượng cao. PGS.TS. Nguyễn Xuân Phương, 2012.
31. Nghiên cứu ứng dụng enzym thể hệ mới(cellulase và protease) nhằm nâng cao hiệu suất thu hồi tinh bột trong quy trình sản xuất tinh bột từ sắn tươi. ThS. Nguyễn Thị Hoài Đức, 2012.
32. Nghiên cứu nuôi cấy tảo để sản xuất cồn sinh học. PGS.TS. Nguyễn Thanh Hằng 2012.
33. Đánh giá sự nhiễm tạp aflatoxin trong chuỗi sản xuất và cung ứng ngô trên địa bàn tỉnh Phú Thọ. PGS.TS. Cung Tố Quỳnh, 2012.
34. Nghiên cứu ứng dụng polyphenol chè xanh trong sản xuất thạch dừa và kẹo dẻo. KS. Nguyễn Tiến Huy, 2012.
35. Nghiên cứu ứng dụng phương pháp Bản đồ thị hiếu (Preference Mapping) trong nghiên cứu và phát triển sản phẩm thực phẩm: ứng dụng trên bánh đậu xanh. ThS. Vũ Minh Hằng, 2012.
36. Nghiên cứu thành phần axit béo dạng trans trong bánh quy. ThS. Hoàng Quốc Tuấn, 2012.
37. Nghiên cứu thực trạng tiêu dùng, hiểu biết và mong đợi đối với thực phẩm chức năng của người tiêu dùng tại Hà Nội. TS. Từ Việt Phú, 2012.
38. Nghiên cứu các giải pháp kỹ thuật nâng cao giá trị gia tăng của nông sản, thủy sản và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. ThS. Phùng Thị Thủy, 2012.
39. Nghiên cứu thăm dò phương pháp chiết xuất hợp chất polysaccharide có hoạt tính ức chế reverse transcriptase từ nấm Vân chi (*Tranmetes versicolor*). ThS. Nguyễn Thanh Hòa, 2012.
40. Nghiên cứu ảnh hưởng của các thông số công nghệ tới quá trình lên men sản xuất enzym của một số chủng nấm mốc. TS. Phạm Tuấn Anh, 2012.
41. Phát triển phương pháp sắc ký lỏng cao áp phân tích thành phần butanol trong dịch lên men ABE. ThS Lê Lan Chi, 2012.
42. Nghiên cứu sử dụng quang phổ Raman trong phân loại Chitosan. KS. Lê Thị Quỳnh Như, 2012.
43. Nghiên cứu ảnh hưởng của điện tích dòng lọc tới sự tắc màng trong quá trình thu hồi chế phẩm sinh học bằng phương pháp lọc màng nano. ThS. Lê Ngọc Cương, 2012.
44. Tối ưu hóa quy trình biến tính tinh bột ứng dụng trong sản xuất miến dong riêng. ThS. Nguyễn Thị Hoài Đức, 2010.
45. Nghiên cứu ứng dụng polyphenol chè xanh trong sản xuất thực phẩm chức năng. TS. Vũ Hồng Sơn, 2009.

- » TỔNG KẾT HỘI NGHỊ NGHIÊN CỨU K SINH VIÊN LẦN THỨ 35 (16/05/2018) (</vi/news/382-tong-ket-hoi-nghi-nghie-khoa-hoc-sinh-vien-lan-thu-35.html>)
- » DANH SÁCH SV BẢO CAO TẠI HỘI NC NCKHSV LẦN THỨ 35 - NĂM 2018 (13/05/2018) (</vi/news/38-sach-sv-bao-cao-tai-hoi-nghi-nckhsv-lan-thu-35-nam-2018.html>)
- » CHƯƠNG TRÌNH HỘI NGHỊ NCKH SINH VIÊN LẦN THỨ 35 NĂM 2018 (08/05/2018) (</vi/news/380-chuong-trinh-hoi-nghi-r-vien-lan-thu-35-nam-2018.html>)
- » Thông tin tuyển dụng Công ty TNHH chế thực phẩm GOC (07/05/2018) (</vi/nev-thong-tin-tuyen-dung-cong-ty-tnhh-ch-thuc-pham-goc.html>)
- » Tổng kết ngày hội tu vấn việc làm năm 2018 (27/04/2018) (</vi/news/378-ton-ngay-hoi-tu-van-viec-lam-nam-2018.ht>)

SỰ KIỆN SẮP DIỄN RA

Nội dung đang cập nhật ...

HỘI THẢO & DỰ ÁN KHOA HỌC

- » Hội thảo khoa học toàn quốc: Tiến bộ K KTSH từ nghiên cứu đến sản xuất 2016 (<http://sbftconference.hust.edu.vn>)
- » Network of universities and enterprises training in Southeast Asia (NutriSEA), E! Erasmus Plus – KA2, 2015-2018 (<http://www.nutrisea.eu>)
- » Production of cellulosic fermentable car biocatalysis under high dry matter cont (BioAsia – French Embassy), 2014-2016 (<http://bioasia.hust.edu.vn>)
- » Exploring vegetal and microbial diversit technological innovation to improve foc and safety" Scientific Interuniversity Pre (PCSI). Agency for French Speaking Uni (AUF), 2013-2015 (<http://pcsi2013.hust.edu.vn>)
- » Gains from losses of root and tuber crop (GRATITUDE), FP7-EU, 2012-2014 (<http://www.fp7-gratitude.eu>)
- » Safe Food for Europe (FOODSEG), FP7-2014 (<http://www.foodseg.net>)
- » International Alcohol Workshop (INAW) (<http://inaw.hust.edu.vn>)
- » International Association for Monitoring Quality Assurance in the Total Food Sup - MoniQA, 2007-2010 (<http://www.moniqa.org>)
- » Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm (QMLVAT) 19-20/10/2017 (<http://qmfs.hust.edu.vn>)

LIÊN KẾT NHANH

- » Trang nội bộ (</home/download?lang=vi>)