

ĐỀ CƯƠNG LUẬN VĂN TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC NĂM 2020
NGÀNH CÔNG NGHỆ SINH HỌC – KHÓA 43

STT	TÊN ĐỀ TÀI	CBHD	TÁC GIẢ	SL
01	Khảo sát hoạt tính chống oxy hóa và thành phần các hợp chất Phenolic từ dịch thủy phân nấm men <i>Saccharomyces cerevisiae</i> thu hồi bằng phương pháp xử lý nhiệt	TS. Huỳnh Xuân Phong	Nguyễn Thị Kim Huê	01
02	Tuyển chọn vi khuẩn sinh tổng hợp Phytase và khảo sát điều kiện nuôi cấy	TS. Võ Văn Song Toàn	Huỳnh Thành Nam	01
03	Phân lập và tuyển chọn nấm men lên men rượu vang táo ta (<i>Ziziphus mauritiana</i> Lam)	PGS.TS Nguyễn Văn Thành	Trần Thị Thu Lan	01
04	Phân lập, tuyển chọn vi khuẩn <i>Bacillus</i> Sp. Có khả năng sinh tổng hợp Enzyme nattokinase từ sản phẩm đậu nành lên men tại Tỉnh Đồng Tháp	PGS.TS Nguyễn Văn Thành	Trần Thị Mỹ Duyên	01
05	Tuyển chọn dòng nấm men lên men rượu vang hỗn hợp táo tây (<i>Malus domestica</i>) và ổi (<i>Psidium guajava</i>)	PGS.TS Nguyễn Văn Thành	Trần Cẩm Đáo	01
06	Phân lập và tuyển chọn nấm men lên men rượu vang ổi lê Đài loan (<i>Psidium guajava</i> L.)	PGS.TS Nguyễn Văn Thành	Võ Thị Phương Em	01
07	Sản xuất thử nghiệm và xác định điều kiện bảo quản rượu vang bưởi năm roi	TS Huỳnh Xuân Phong	Mai Thúy Vy	01
08	Phân lập và tuyển chọn dòng vi sinh vật có khả năng sinh tổng hợp Acid glucuronic từ nước dừa	PGS.TS Nguyễn Văn Thành	Lê Nhật Linh	01
09	Phân lập và tuyển chọn nấm men rượu vang mía (<i>Saccharum officinarum</i>)	PGS.TS Nguyễn Văn Thành	Nguyễn Lê Thanh Lam	01
10	Khảo sát hoạt tính chống oxy hóa và thành phần các hợp chất Phenolic từ dịch thủy phân nấm men <i>Saccharomyces cerevisiae</i> thu hồi bằng phương pháp xử lý cơ học	TS. Huỳnh Xuân Phong	Nguyễn Thị Ngọc Luyến	01
11	Tuyển chọn vi khuẩn Lactic có khả năng kháng khuẩn gây mụn <i>Propionbacterium acnes</i> và xác định điều kiện nuôi cấy trong môi trường nước chua tàu hủ	TS. Huỳnh Xuân Phong Ths.Bùi Hoàng Đăng Long	Lý Xuân Mai	01

STT	TÊN ĐỀ TÀI	CBHD	TÁC GIẢ	SL
12	Xây dựng quy trình lên men nước ép thanh long ruột đỏ (<i>Hylocereus polyrhizus</i>) sử dụng nấm men <i>saccharomyces cerevisiae</i>	TS. Huỳnh Xuân Phong	Nguyễn Ngọc My	01
13	Ứng dụng vi khuẩn <i>Pseudomonas syringae</i> -124.5 và <i>Bacillus siamensis</i> – HG 1 trong phân hủy nhựa	TS. Nguyễn Thị Pha	Nguyễn Thị Thanh Ngân	01
14	Tuyển chọn nấm men lên men rượu vang hỗn hợp mãng cầu Xiêm (<i>Annona muricata</i> .L) và mít thái (<i>Artocarpus heterophyllus</i> L.)	TS Nguyễn Văn Thành	Nguyễn Kim Ngọc	01
15	Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn <i>Bacillus</i> sp. Từ sản phẩm nước mắm chay làm từ đậu nành tại Huyện Phú Tân Tỉnh An Giang	TS Nguyễn Văn Thành	Trần Thị Kim Ngân	01
16	Phân lập, tuyển chọn vi khuẩn <i>Bacillus</i> sp. Từ sản phẩm đậu nành lên men ở Thành Phố Cần Thơ có khả năng sinh tổng hợp Enzyme nattokinase	TS Nguyễn Văn Thành	Trần Thị Thảo Nguyên	02
17	Khảo sát thời gian bảo quản tinh trùng lợn của một số môi trường pha loãng	TS. Trần Thị Thanh Khương	Lư Thị Ngọc Yến Nhi	01
18	Tuyển chọn nấm men lên men rượu vang hỗn hợp mãng cầu xiêm (<i>Annona muricata</i> L.) và ôi (<i>Psidium guajva</i> L.)	TS Nguyễn Văn Thành	Nguyễn Thị Ngọc Nhi	01
19	Khảo sát các điều kiện ảnh hưởng đến quá trình lên men sữa chua xoài cát chu (<i>Mangifera indida</i> L.)	Ts. Huỳnh Ngọc Thanh Tâm	Đinh Thị Nhí	01
20	Phân lập, tuyển chọn vi khuẩn <i>Bacillus</i> sp. Có khả năng sinh tổng hợp Enzyme Nattokinase từ sản phẩm đậu nành lên men Tại Tỉnh Vĩnh Long	TS Nguyễn Văn Thành	Phạm Thị Huỳnh Như	01
21	Phân lập, tuyển chọn và định danh vi khuẩn có khả năng sinh tổng hợp acid glucuronic từ trà thủy sâm	TS Nguyễn Văn Thành	Văng Thị Huỳnh Như	01
22	Phân lập và tuyển chọn nấm men lên men rượu vang đu đủ ruột vàng <i>Carica papaya</i> L.	TS Nguyễn Văn Thành	Phan Thị Lan Phương	01
23	Xây dựng quy trình lên men nước mãng cầu xiêm <i>Citrus sinensis</i> L.Osbeck sử dụng nấm <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	TS. Huỳnh Xuân Phong	Nguyễn Phúc Thiện	01

STT	TÊN ĐỀ TÀI	CBHD	TÁC GIẢ	SL
24	Xây dựng quy trình lên men nước ép bưởi năm roi (<i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck) sử dụng nấm men <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	TS. Huỳnh Xuân Phong	Phan Thanh Tín	01
25	Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn <i>Bacillus</i> sp. Có khả năng sinh tổng hợp Enzyme nattokinase từ sản phẩm lên men đậu nành tại Thành Phố Long Xuyên Tỉnh An Giang	PGS.TS Nguyễn Văn Thành	Nguyễn Thị Bảo Trân	01
26	Thử nghiệm sản xuất rượu vang măng cầu xiêm (<i>Annona murica</i> L.)	TS. Huỳnh Xuân Phong	Lê Văn Vinh	01
27	Phân lập, tuyển chọn và định danh vi khuẩn có khả năng sinh tổng hợp Glucuronic Acid từ nước thốt nốt lên men	TS Nguyễn Văn Thành	Lê Thị Như Ý	01
28	Khảo sát khả năng sống sót và phát triển của vi khuẩn cố định đạm ở giá thể Zeolite	GS.TS Cao Ngọc Điệp	Trần Phương Anh	01
29	Khảo sát khả năng ức chế nấm sợi gây bệnh cây trồng của hỗn hợp cao chiết thực vật với ION Zn^{2+}	TS. Nguyễn Đức Độ	Đặng Ngọc Bảo Châu	01
30	Xác định điều kiện thủy phân và lên men etha nol từ vỏ cam sành (<i>Citrus Sinensis</i> (L.) Osbeck)	Ts. Huỳnh Xuân Phong ThS. Bùi Hoàng Đăng Long	Lê Thị Diễm	01
31	Khảo sát điều kiện và môi trường nuôi cấy thích hợp cho vi khuẩn <i>Bacillus</i> sp. Sinh tổng hợp Enzyme Fibrinolytic	TS Nguyễn Văn Thành	Nguyễn Thị Duy Dung	01
32	Nghiên cứu điều kiện ly trích Naringin từ vỏ cam sành (<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck)	Ts. Huỳnh Xuân Phong ThS. Bùi Hoàng Đăng Long	Phạm Thị Anh Đào	01
33	Khảo sát khả năng kháng khuẩn của phức hợp 4 loại cao chiết phối trộn với ION kim loại	TS. Nguyễn Đức Độ	Tăng Thị Ngọc Hân	01
34	Khảo sát khả năng kháng khuẩn sinh của vi khuẩn Acid lactic được phân lập từ nấm chua cá rô	TS. Nguyễn Phạm Anh Thi	Nguyễn Thị Như Huỳnh	01
36	Khảo sát ảnh hưởng của ba loại ánh sáng lên sự hình thành quả thể của nhộng trùng thảo (<i>Cordyceps militaris</i>)	PGS.TS Trần Nhân Dũng	Dương Tấn Nghĩa	01
37	Khảo sát hàm lượng các hợp chất nhóm Polyphenol và hoạt tính kháng oxy hóa của cao phân đoạn sắc ký	TS. Nguyễn Đức Độ	Lê Thảo Nhi	01

STT	TÊN ĐỀ TÀI	CBHD	TÁC GIẢ	SL
	cột silicagel từ cây diệp hạ châu đắng (<i>Phyllanthus amarus</i>)			
38	Hoàn thiện quy trình chế biến và bảo quản dưa chua môn ngứa (<i>Colocasia esculenta</i> (L.) SCHOTT)	TS. Huỳnh Ngọc Thanh Tâm	Lê Trung Nghĩa	01
39	Khảo sát các điều kiện ảnh hưởng đến quá trình lên men và thời gian bảo quản bắp cải trắng muối chua (<i>Brassica oleracea</i> L. Var. <i>capitata</i> L)	TS. Huỳnh Ngọc Thanh Tâm	Đặng Thị Thúy Quyên	01
40	Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn có khả năng đối kháng nấm <i>Colletotrichum</i> sp. Gây bệnh thán thư trên cây bầu trong điều kiện phòng thí nghiệm	ThS. Nguyễn Thị Liên	Lê Hoàng Tâm	01
41	Đánh giá đặc điểm di truyền của một số giống đậu nành (<i>Glycine max</i> (L.) Merrill) nhập nội dựa trên đặc điểm hình thái, đặc tính nông học và năng suất	PGS.TS Trương Trọng Ngôn	Nguyễn Trí Thanh	01
42	Khảo sát các điều kiện ảnh hưởng đến quá trình lên men và thời gian bảo quản dưa cải bẹ xanh (<i>Barassica juncea</i> (L.) Czern)	TS. Huỳnh Ngọc Thanh Tâm	Phan Thị Hồng Thắm	01
43	Thiết kế cặp mồi PCR nhận diện vi khuẩn <i>Pediococcus acidilactici</i> dựa vào vùng trình tự 16S - rRNA	TS. Đỗ Tấn Khang	Trần Kiều Diệu Thi	01
44	Phân lập và tuyển chọn dòng nấm men lên men rượu vang chum ruột (<i>Phyllanthus acidus</i> (L.) SKEELS)	TS. Huỳnh Ngọc Thanh Tâm	Trần Thị Mai Thi	01
45	Khảo sát ảnh hưởng chế phẩm vi sinh đến một số đặc tính sinh học đất và năng suất lúa sạ ngọc đỏ hương dứa tại Huyện lấp vò Tỉnh Đồng Tháp	TS. Đỗ Thị Xuân	Nguyễn Hữu Thiện	01
46	Phân lập, khảo sát và tuyển chọn vi khuẩn Acidlactic có khả năng lên men sữa cghua sơ ri) <i>Malpighia glabra</i> L.)	TS. Huỳnh Ngọc Thanh Tâm	Nguyễn Ngọc Phương Trang	01
47	Khảo sát sự ảnh hưởng chế phẩm vi sinh đến một số đặc tính sinh học đất và năng suất lúa cấy ngọc đỏ hương dứa tại Huyện lấp vò Tỉnh Đồng Tháp	TS. Đỗ Thị Xuân	Trần Thị Như Ý	01
48	Ảnh hưởng của chất điều hòa sinh trưởng thực vật trong vi nhân giống cây chúc (<i>Citrus hystrix</i>)	TS. Nguyễn Thị Pha	Trần Quang Khôi	01

STT	TÊN ĐỀ TÀI	CBHD	TÁC GIẢ	SL
49	Phân lập và tuyển chọn các chủng vi khuẩn sợi có khả năng phân giải Cellulose để xử lý phế phụ phẩm bòn bôn	PGS.TS Trần Nhân Dũng	Nguyễn Thị Cẩm Hon	01
50	Khảo sát sự khác biệt trong vùng gen rpoC1 và dấu phân tử ISSR của sâu riêng (<i>Durio zibethinus</i>)	TS. Đỗ Tấn Khang	Phan Thanh Huynh	01

ĐỀ CƯƠNG LUẬN VĂN TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC NĂM 2017
NGÀNH CÔNG NGHỆ SINH HỌC – KHÓA 40

STT	TÊN ĐỀ TÀI	TÁC GIẢ	CB HD	SL
01	Trích ly và tinh sạch Enzyme Ficin từ quả cây sung (<i>Ficus racemosa</i> L.)	Trần Thị Thu Thảo	TS. Võ Văn Song Toàn	01
02	Khảo sát phương pháp trích ly tinh sạch Tyrosinase từ nấm rơm (<i>Volvariella volvacea</i>)	Trương Thị Thanh Tuyền	TS. Võ Văn Song Toàn	01
03	Tinh sạch Phosvitin từ lòng đỏ trứng vịt cỏ (<i>Silver Appleyard</i>)	Lê Duy Nam	TS. Võ Văn Song Toàn	01
04	Phân lập, tuyển chọn vi khuẩn <i>Bacillus</i> sp. ức chế vi sinh vật gây bệnh từ cá da trơn Tỉnh Tiền Giang	Nguyễn Thái An	PGS.TS Nguyễn Văn Thành	01
05	Phân lập, tuyển chọn vi khuẩn <i>Bacillus</i> sp. ức chế vi sinh vật gây bệnh từ cá da trơn Tỉnh Bến Tre	Nguyễn Văn Hiếu	PGS.TS Nguyễn Văn Thành	01
06	Khảo sát quy trình chiết khấu và thành phần sinh hóa của cao chiết từ lá mơ xanh (<i>Paederia</i> spp.)	Huỳnh Tuấn Kiệt	TS. Nguyễn Đức Độ	01
07	Khảo sát hiệu quả chiết xuất và hoạt tính sinh học từ cao chiết lá cỏ tranh (<i>Imperata cylindrica</i> (L.) Beauv.)	Lý Thị Cẩm Hồng	TS. Nguyễn Đức Độ	01
08	Khảo sát hoạt tính chống oxy hóa và kháng nấm <i>Candida albicans</i> M1175 từ vỏ và lá cây Lộc Vừng (<i>Barringtonia acutangula</i> L. Gaertn)	Nguyễn Hoàng Duy	PGS.TS Nguyễn Minh Chơn	01
09	So sánh hoạt tính kháng <i>Escherichia coli</i> của dịch chiết tỏi (<i>Allium sativum</i>) và hành tây (<i>Allium cepa</i>) dựa vào mật số <i>Escherichia coli</i> có trong thịt heo được khảo sát ở các chợ An Hòa, Hưng Lợi, Tân An thuộc Quận ninh Kiều	Nguyễn Ngọc Thanh Trúc	TS. Huỳnh Ngọc Thanh Tâm	01
10	Khảo sát khả năng kháng khuẩn và kháng nấm của các loại cao chiết từ cỏ màn trâu (<i>Eleusine indica</i>)	Đặng Liên Huê	TS. Nguyễn Đức Độ	01
11	Phân lập, tuyển chọn vi khuẩn nội sinh trong cây đậu phộng trồng ở Thành Phố Quy Nhơn Tỉnh Bình Định	Phạm Nguyễn Hồng Thoa	Gs.TS Cao Ngọc Điệp	01
12	Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn nội sinh trong cây đậu phộng trồng tại Huyện Phù Cát Tỉnh Bình Định	Trần Thanh Thủy	Gs.TS Cao Ngọc Điệp	01

STT	TÊN ĐỀ TÀI	TÁC GIẢ	CB HD	SL
13	Tối ưu hóa sinh khối vi khuẩn <i>Lactobacillus</i> sp. tạo chế phẩm Probiotic	Trần Thị Diệu	PGS.TS Nguyễn Văn Thành	01
14	Sự sống sót và hình thành nốt rễ của dòng vi khuẩn <i>Bradyrhizobium japonicum</i> CJ02 trên đậu nành (giống cư jut) trồng trên đất Ferrasol, thí nghiệm trong chậu	Lê Hải Đăng	Gs.TS Cao Ngọc Diệp	01
15	Khảo sát khả năng kháng cỏ dại của dịch chiết từ cây diệp hạ châu (<i>Phyllanthus</i> L.)	Nguyễn Thị Tú Trinh	TS. Trần Thanh Mến	01
16	Tối ưu hóa sinh khối vi khuẩn <i>Bacillus</i> sp. và tạo chế phẩm Probiotic	Lê Thị Cẩm Nhân	PGS.TS Nguyễn Văn Thành	01
17	Phân lập, tuyển chọn vi khuẩn <i>Lactobacillus</i> sp. ức chế vi sinh vật gây bệnh từ cá da trơn Tỉnh Tiền Giang	Nguyễn Hữu Khanh	PGS.TS Nguyễn Văn Thành	01
18	Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn <i>Lactobacillus</i> sp. từ cá da trơn ức chế vi sinh vật gây bệnh trên cá tra ở Tỉnh Bến Tre	Đặng Vĩnh An	PGS.TS Nguyễn Văn Thành	01
19	Khảo sát ảnh hưởng của chất dinh dưỡng bổ sung đến sự phát triển, năng suất và chất lượng nấm rơm (<i>Volvariella volvacea</i>)	Lê Tấn Hiệp	TS. Bùi Thị Minh Diệu	01
20	Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn nội sinh Hải miên (Sponge) có khả năng tạo hoạt chất kháng khuẩn ở vùng biển Hà Tiên, Tỉnh Kiên Giang	Nguyễn Thị Thùy Linh	GS.TS. Cao Ngọc Diệp	01
21	Phân lập, tuyển chọn vi khuẩn <i>Bacillus</i> sp. có khả năng tiết ra Enzyme Nattokinase từ sản phẩm lên men Natto	Nguyễn Tấn Quy	PGS.TS Nguyễn Văn Thành	01
22	Phân lập và tuyển chọn nấm men tự nhiên lên men rượu vang dâu hạ châu (<i>Baccaurea ramiflora</i> Lour)	Phạm Mai Thơ	PGS.TS Nguyễn Văn Thành	01
23	Khảo sát khả năng kháng khuẩn và kháng nấm của cao chiết từ lá mơ xanh (<i>Paederia</i> spp)	Trần Thị Như Ý	TS. Nguyễn Đức Độ	01
24	So sánh hoạt tính kháng <i>Escherichia coli</i> của dịch chiết tỏi (<i>Allium sativum</i>) và gừng (<i>Zingiber officinale</i>) dựa vào mật số <i>Escherichia coli</i> có trong thịt heo được khảo sát ở chợ xuân khánh, Hưng lợi, Tân An thuộc Q. Ninh kiều	Nguyễn Thị Minh Trâm	TS. Huỳnh Ngọc Thanh Tâm	01

STT	TÊN ĐỀ TÀI	TÁC GIẢ	CB HD	SL
25	Khảo sát nhiệt độ trồng nấm rơm trên cơ chất mặt cưa cao su có bổ sung <i>Trichoderma</i> và <i>bacillus</i>	Huỳnh Thu Toàn	PGS.TS Trần Nhân Dũng	01
26	Probiotic – Nấm men, phân lập và định danh sơ bộ nấm men <i>Saccharomyces boulardii</i> trong các sản phẩm Probiotic	Trần Thị Lại	PGS.TS Nguyễn Văn Thành	01
27	Nấm mốc – phân lập và định danh sơ bộ (<i>Amylomyces rouxii</i> và <i>Rhizopus oryzae</i>)	Đặng Thị Kim Anh	PGS.TS Nguyễn Văn Thành	01
28	Nấm men – phân lập và định danh sơ bộ (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	Nguyễn Thị Kim Diệu	PGS.TS Nguyễn Văn Thành	01
29	TRích ly và tinh sạch Enzyme Bromelain từ chồi ngọn khóm (<i>Ananas comosus</i> L.) bằng sắc ký trao đổi Ion	Trần Thị Thu Thảo	TS. Võ Văn Song Toàn	01
30	Nghiên cứu khả năng kháng khuẩn và kháng oxy hóa của tinh dầu nghệ đen (<i>Curcuma zedoaria</i>)	Nguyễn Ngọc Thanh Vy	TS. Võ Văn Song Toàn	01
31	Khảo sát ảnh hưởng của điều kiện nuôi cấy đến khả năng tổng hợp chitinase của chủng vi khuẩn BT3	Nguyễn Cẩm Tú	TS. Võ Văn Song Toàn	01
32	Nghiên cứu sản xuất Cellulose của vi khuẩn <i>Acetobacter</i> từ ổi (<i>Psidium guajava</i>)	Phạm Thị Bé Hương	PGS.TS Nguyễn Văn Thành	01
33	Phân lập và tuyển chọn các dòng nấm men (<i>Saccharomyces</i> spp.) lên men rượu cà na (<i>Canarium album</i>) tại các Tỉnh Cần Thơ, Hậu Giang và Sóc Trăng	Nguyễn Phước Nghĩa	TS. Huỳnh Ngọc Thanh Tâm	01
34	Khảo sát khả năng kháng khuẩn và kháng nấm của cao chiết lá cây mua (<i>Melastoma</i> spp.)	Võ Thị Châu Pha	TS. Nguyễn Đức Độ	01