

STT	Giảng Viên	NGHIÊN CỨU KHOA HỌC		
		Tên Đề tài NCKH	Cấp quản lý	Năm NCKH
1	Đào Thanh Khê	Nghiên cứu trích ly dịch màu từ lá ổi và ứng dụng trong nhuộm vải	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2018
2	Đoàn Thị Minh Phương	Nghiên cứu trích ly dịch màu từ lá ổi và ứng dụng trong nhuộm vải	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2018
3	Đoàn Thị Minh Phương	Thiết kế hệ thống sắc ký cột bán tự động (mô phỏng theo hệ thống sắc ký điều chế) ứng dụng tách và tinh chế betacyanin trong cây thài lài tím <i>Tradescantia pallida</i>	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2018
4	Huỳnh Lê Huy Cường	Nghiên cứu ứng dụng sợi thiên nhiên và phế phẩm nông nghiệp để gia cường vật liệu composite	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2018
5	Lê Thúy Nhung	Nghiên cứu trích ly dịch màu từ lá ổi và ứng dụng trong nhuộm vải	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2018
6	Lữ Thị Mộng Thy	Nghiên cứu tổng hợp nanocomposite bạc trên cơ sở graphene oxit ứng dụng làm vật liệu kháng khuẩn	Sở Khoa học Công nghệ TP.HCM	2018
7	Mai Hùng Thanh Tùng	Nghiên cứu tổng hợp vật liệu xúc tác quang composit $\text{BiVO}_4/\text{Ta}_2\text{O}_5/\text{g-C}_3\text{N}_4$ nhằm ứng dụng xử lý các chất hữu cơ ô nhiễm trong môi trường nước.		2018
8	Mai Hùng Thanh Tùng	Nghiên cứu tổng hợp vật liệu xúc tác quang dị thể đa pha lai ghép liên hợp thể hệ mới $\text{g-C}_3\text{N}_4/\text{Ag}/\text{XVO}_4@ \text{MnFe}_2\text{O}_4$ ($X = \text{Bi}, \text{In}$) nhằm ứng dụng xử lý dư lượng các chất kháng sinh trong môi trường nước	Quỹ phát triển khoa học và công nghệ quốc gia (Nafosted)	2018
9	Nguyễn thị Thanh Hiền	Nghiên cứu điều chế hạt micro/nano chitosan bằng phương pháp electrospraying để dẫn truyền thuốc	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2018
10	Nguyễn Văn Phúc	Phân tích hàm lượng độc chất dạng hydrocarbon thơm đa vòng trong thực phẩm thịt lợn nướng tại TP.HCM	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2018
11	Tán Văn Hậu	Tổng hợp vật liệu hấp phụ kim loại nặng bằng các phản ứng biến tính Cellulose	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2018
12	Trần Nguyễn An Sa	Nghiên cứu tổng hợp nano bạc sử dụng anthocyanin có nguồn gốc tự nhiên (chiết xuất từ cây thài lài, bắp cải tím, hoa đậu biếc...) làm chất khử định hướng ứng dụng trong dược và trong phân tích kim loại	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2018

13	Trần Nguyễn An Sa	Thiết kế hệ thống sắc ký cột bán tự động (mô phỏng theo hệ thống sắc ký điều chế) ứng dụng tách và tinh chế betacyanin trong cây thài lài tím (<i>Tradescantia pallida</i>)	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2018
14	Trần Nguyễn An Sa	Nghiên cứu chiết xuất, tinh chế anthocyanidin từ tự nhiên (bắp cải tím, thài lài tím, hoa đậu biếc...) sử dụng làm thuốc thử hữu cơ trong phân tích một vài kim loại (Al (III); Zn (II); Cu (II), Cd(II), Pb (II))	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2018
15	Trần Tấn Nhật	Nghiên cứu quy trình công nghệ mạ niken hóa học trên kim loại nhôm	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2018
16	Nguyễn Cao Hiền	Nghiên cứu trích ly dịch màu từ lá ổi và ứng dụng trong nhuộm vải	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2018