

STT	Giảng Viên	NGHIÊN CỨU KHOA HỌC		
		Tên Đề tài NCKH	Cấp quản lý	Năm NCKH
1	Bùi Phương Quỳnh	Phát triển màng bao bì hoạt động, thân thiện môi trường trên cơ sở kết hợp PVA với các chiết xuất tự nhiên	Viện Khoa học Kỹ thuật Hàn quốc (KIST), Seoul, Republic of Korea	2019
2	Đào Thanh Khê	Nghiên cứu phương pháp cô đặc chân không dịch ép trái khổ qua tươi (<i>Momordica charantia</i> L.)	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2019
3	Đoàn Thị Minh Phương	Nghiên cứu phân lập citrulline từ vỏ dưa hấu và khả năng ứng dụng	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2019
4	Đoàn Thị Minh Phương	Khảo sát hàm lượng polyphenol, khả năng kháng oxi hóa và ức chế enzym α -glucosidase của một số phụ phẩm nông nghiệp	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2019
5	Đoàn Thị Minh Phương	Nghiên cứu khả năng ức chế enzym α -glucosidase trong điều trị đái tháo đường type 2 của dịch chiết cây sấu đầu	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2019
6	Đoàn Thị Minh Phương	Phân lập hợp chất polysaccharide từ vỏ quả sấu riêng và khả năng ứng dụng	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2019
7	Đoàn Thị Minh Phương	Nghiên cứu phân lập cellulose và pectin từ vỏ quả mít và khả năng ứng dụng	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2019
8	Giang Ngọc Hà	NGHIÊN CỨU LỚP PHỦ KỸ NƯỚC TRÊN BỀ MẶT THỦY TINH VÀ ỨNG DỤNG TRONG MÀNG LỌC DẦU/NƯỚC	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2019
9	Huỳnh Văn Tiến	Nghiên Cứu lớp phủ kỹ nước trên bề mặt thủy tinh và ứng dụng trong màng lọc dầu nước	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2019
10	Lê Thị Hồng Thúy	Nghiên cứu chế tạo tá dược từ phụ phẩm tinh bột của quá trình thủy phân protein hạt đậu xanh	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2019
11	Lê Thị Hồng Thúy	Nghiên cứu sự hình thành lớp phủ composite ăn được trên cơ sở nhựa cánh kiến (shellac) và cải tiến tính năng định hướng bảo quản rau quả	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2019
12	Lê thị Ngọc Hạnh	Nghiên cứu phân lập cellulose và pectin từ vỏ quả mít và khả năng ứng dụng	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2019

13	Lê thị Ngọc Hạnh	Nghiên cứu khả năng ức chế enzym α -glucosidase trong điều trị đái tháo đường type 2 của dịch chiết cây sấu đầu	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2019
14	Lê thị Ngọc Hạnh	Nghiên cứu phân lập citrulline từ vỏ dưa hấu và khả năng ứng dụng	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2019
15	Lê thị Ngọc Hạnh	Khảo sát hàm lượng polyphenol, khả năng kháng oxi hóa và ức chế enzym α -glucosidase của một số phụ phẩm nông nghiệp	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2019
16	Lê thị Ngọc Hạnh	Phân lập hợp chất polysaccharide từ vỏ quả sấu riêng và khả năng ứng dụng	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2019
17	Lê Thúy Nhung	Nghiên cứu phương pháp cô đặc chân không dịch ép trái khổ qua tươi (<i>Momordica charantia</i> L.)	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2019
18	Lữ Thị Mộng Thy	Nghiên cứu tổng hợp vật liệu nanocomposite trên cơ sở graphene ứng dụng trong pin mặt trời chất màu nhạy quang.	Sở Khoa học Công nghệ TP.HCM	2019
19	Lữ Thị Mộng Thy	Nghiên cứu ly trích, khảo sát hàm lượng rutin, quercetin, phenolic tổng, flavonoid tổng, hoạt tính kháng oxi hóa trong cao chiết từ lá và nụ vối (<i>Cleistocalyx Operculatus</i>)	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2019
20	Nguyễn Cao Hiền	Nghiên cứu phương pháp cô đặc chân không dịch ép trái khổ qua tươi (<i>Momordica charantia</i> L.)	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2019
21	Nguyễn Hưng Thủy	Kỹ thuật tạo ngón tay giả thẩm mỹ từ latex cao su thiên nhiên	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2019
22	Nguyễn Ngọc Kim Tuyền	Nghiên cứu ứng dụng sợi thiên nhiên và phế phẩm nông nghiệp để gia cường cho vật liệu composite.	ĐHQG TpHCM	2019
23	Nguyễn Thị Lương	Carboxymethyl hóa tinh bột từ một số lương thực không phổ biến ứng dụng làm nguyên liệu tá dược trong thuốc viên nén	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2019
24	Nguyễn Thị Lương	Nghiên cứu chế tạo vật liệu tổ hợp trên cơ sở sáp ong/HPMC ứng dụng bảo quản quả chanh không hạt sau thu hoạch	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2019
25	Phan Thị Thanh Diệu	Nghiên cứu ứng dụng công nghệ xử lý ảnh trong việc phát hiện vật thể lạ (FOD: Foreign object debris detection)	Bộ Khoa học và Công nghệ	2019

26	Trần Nguyễn An Sa	Thiết kế hệ thống cột khử Cd bán tự động sử dụng trong nghiên cứu, giảng dạy và nghiên cứu thay thế thuốc thử, kim loại Cd trong xác định nitrat, nitrit theo hướng hóa học phân tích xanh (GAC)	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2019
27	Trần Nguyễn An Sa	Thiết kế hệ thống chuẩn độ 2 pha bán tự động (theo TCVN 5455 - 1998) ứng dụng xác định chất hoạt động bề mặt	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2019
28	Trần Nguyễn An Sa	Nghiên cứu khả năng tạo phức của Rutin, Quercetin với kim loại và định hướng sử dụng Rutin, Quercetin làm thuốc thử hữu cơ trong xác định kim loại	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2019
29	Trần Nguyễn An Sa	Nghiên cứu ly trích, khảo sát hàm lượng rutin, quercetin, phenolic tổng, flavonoid tổng, hoạt tính kháng oxi hóa trong cao chiết từ lá và nụ vối (<i>Cleistocalyx Operculatus</i>)	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2019
30	Võ Phạm Phương Trang	Nghiên cứu phương pháp cô đặc chân không dịch ép trái khổ qua tươi (<i>Momordica charantia</i> L.)	Trường ĐHCN Thực phẩm Tp.HCM	2019