

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 18 tháng 07 năm 2019

### QUYẾT ĐỊNH

Về việc công bố kết quả cuộc thi “Nghiên cứu Khoa học Sinh viên ngành Công nghệ Thực Phẩm 2019” và trao giải cho các nhóm đạt thành tích cao.

Ngày 12 tháng 07 năm 2019, khoa Công nghệ thực phẩm đã tổ chức cuộc thi “Nghiên cứu Khoa học Sinh viên ngành Công nghệ Thực Phẩm 2019”. Sau phần thi sơ khảo (trình bày kết quả bằng poster), ban giám khảo cuộc thi đã lựa chọn được 5 trong 9 đội dự thi vào vòng chung kết được diễn ra cùng ngày.

Căn cứ vào kết quả chấm điểm của Ban giám khảo, khoa Công nghệ Thực Phẩm quyết định trao giải thưởng gồm giấy khen và tiền mặt cho các nhóm theo danh sách như sau:

STT	Họ và	Tên	MSSV	TÊN ĐỀ TÀI	ĐIỂM TỔNG	XẾP HẠNG
1	Hồ Thị Thanh	Thúy	DH61502037	NGHIÊN CỨU ĐIỀU CHẾ NANO CURCUMIN BẰNG PHƯƠNG PHÁP ĐẢO NHIỆT VÀ PHÁT TRIỂN SẢN PHẨM DẠNG CAO HÒA TAN	83	Giải nhất
2	Phạm Thị Kim	Ngọc	DH61502119			
3	Đình Thùy	Dương	DH61500461	KHẢO SÁT SỰ ẢNH HƯỞNG CỦA SIÊU ÂM LÊN HIỆU SUẤT TRÍCH LY ALBUMIN VÀ GLUTELIN TỪ RONG BÚN NƯỚC LỢ <i>Enteromorpha sp.</i>	78.8	Giải nhì
4	Nguyễn Sơn	Thông	DH61501621			
5	Trần Văn	Tân	DH61501292	KHẢO SÁT ĐIỀU KIỆN TRÍCH LY TỐI ƯU VÀ HOẠT TÍNH KHÁNG OXI HÓA CỦA DỊCH CHIẾT POLYPHENOL TỪ LÁ ỒI ( <i>PSIDIUM GUAJAVA. L</i> )	76.4	Giải ba
6	Cao Thị Huỳnh	Như	DH61501269			
7	Lâm Thị Diễm	Trinh	DH61502469	NGHIÊN CỨU ĐIỀU KIỆN TRÍCH LY DỊCH TRÍCH LẠC TIÊN ( <i>PASSIFLORA FOETIDA L</i> ) VÀ ỨNG DỤNG DỊCH TRÍCH VÀO CHẾ BIẾN SYRUP THẢO DƯỢC LẠC TIÊN	64.2	Giải khuyến khích

TRƯỞNG KHOA

PGS.TS Hoàng Kim Anh

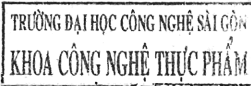
Lưu ý: Các đội nhận giải liên hệ văn phòng khoa nhận giải khi quyết định được ký.

TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHỆ SÀI GÒN  
KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
ĐỘC LẬP – TỰ DO – HẠNH PHÚC

ĐO ★ CỜ

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 22 tháng 07 năm 2019



## QUYẾT ĐỊNH

*Về việc trao giải sáng tạo cuộc thi  
“Nghiên cứu Khoa học Sinh viên ngành Công nghệ Thực Phẩm 2019”*

Dựa trên kết quả chung kết cuộc thi “Nghiên cứu Khoa học Sinh viên ngành Công nghệ Thực Phẩm 2019” ngày 12 tháng 07 năm 2019, đề tài **“Vi bao anthocyanin bằng nấm men có sự hỗ trợ của siêu âm và ứng dụng vào các sản phẩm thực phẩm”** có tính mới, có ý nghĩa khoa học và khả năng ứng dụng cao. Ban giám khảo đánh giá cao đề tài này với điểm tổng kết là 83,0.

Khoa Công nghệ Thực Phẩm quyết định trao **Giải Sáng tạo** cho sinh viên thực hiện đề tài **Nguyễn Thị Thanh Hằng-DH61501586**.

Giải thưởng có trị giá 2.000.000đ (*Hai triệu đồng*) do Ban Giám Khảo cuộc thi tài trợ.

TRƯỜNG KHOA


A handwritten signature in black ink, appearing to read "H.K.A.", with a horizontal line underneath.

PGS.TS Hoàng Kim Anh

**DANH SÁCH SINH VIÊN ĐỀ NGHỊ ĐƯỢC CỘNG ĐIỂM LUẬN VĂN TỐT NGHIỆP**

STT	Họ và Tên	MSSV	TÊN ĐỀ TÀI	THÀNH TÍCH	ĐIỂM BÁO CÁO	ĐIỂM CỘNG	
1	Nguyễn Thị Thanh	Hằng	DH61501586	VI BAO ANTHOCYANIN BẰNG NẤM MEN CÓ SỰ HỖ TRỢ CỦA SIÊU ÂM VÀ ỨNG DỤNG VÀO CÁC SẢN PHẨM THỰC PHẨM	Giải sáng tạo	83.0	1.0
2	Hồ Thị Thanh	Thúy	DH61502037	NGHIÊN CỨU ĐIỀU CHẾ NANO CURCUMIN BẰNG PHƯƠNG PHÁP ĐÀO NHIỆT VÀ PHÁT TRIỂN SẢN PHẨM DẠNG CAO HÒA TAN	Giải nhất	83.0	1.0
3	Phạm Thị Kim	Ngọc	DH61502119				1.0
4	Đình Thủy	Dương	DH61500461	KHẢO SÁT SỰ ẢNH HƯỞNG CỦA SIÊU ÂM LÊN HIỆU SUẤT TRÍCH LY ALBUMIN VÀ GLUTELIN TỪ RONG BÚN NƯỚC LỢ <i>Enteromorpha sp.</i>	Giải nhì	78.8	1.0
5	Nguyễn Sơn	Thông	DH61501621				1.0
6	Trần Văn	Tân	DH61501292	KHẢO SÁT ĐIỀU KIỆN TRÍCH LY TỐI ƯU VÀ HOẠT TÍNH KHÁNG OXI HÓA CỦA DỊCH CHIẾT POLYPHENOL TỪ LÁ ỒI ( <i>PSIDIUM GUAJAVA. L</i> )	Giải ba	76.4	1.0
7	Cao Thị Huỳnh	Như	DH61501269				1.0
8	Lâm Thị Diễm	Trình	DH61502469	NGHIÊN CỨU ĐIỀU KIỆN TRÍCH LY DỊCH TRÍCH LẠC TIỀN ( <i>PASSIFLORA FOETIDA L</i> ) VÀ ỨNG DỤNG DỊCH TRÍCH VÀO CHÈ BIẾN SYRUP THẢO DƯỢC LẠC TIỀN	Giải khuyến khích	64.2	0.75
9	Hồ Thị	Hà	DH61502366	KHẢO SÁT ẢNH HƯỞNG CỦA ENZYME CELLULASE ĐẾN QUÁ TRÌNH TRÍCH LY PROTEIN TỪ RONG BÚN NƯỚC LỢ <i>Enteromorpha sp.</i>	Tham gia		0.5
10	Đình Nguyễn Thúy	Nhi	DH61501622		Tham gia		0.5
11	Trịnh Thị Kim	Liên	DH61500445	KHẢO SÁT ẢNH HƯỞNG CỦA SÓNG SIÊU ÂM ĐẾN QUÁ TRÌNH TRÍCH LY PROTEIN TỪ RONG BÚN NƯỚC LỢ <i>Enteromorpha sp.</i>	Tham gia		0.5
12	Võ Ái	Duy	DH61502464		Tham gia		0.5
13	Huỳnh Thị Thanh	Trúc	DH61501280	NGHIÊN CỨU ĐIỀU CHẾ NANO CURCUMIN BẰNG PHƯƠNG PHÁP ĐÀO NHIỆT VÀ PHÁT TRIỂN SẢN PHẨM DẠNG BỘT SẤY PHUN HÒA TAN	Tham gia		0.5
14	Nguyễn Thị Thanh	Tú	DH61501272		Tham gia		0.5
15	Huỳnh Quí	Giàu	DH61501612	NGHIÊN CỨU TRÍCH LY POLYPHENOL TỪ CÂY CHÓ ĐỀ ( <i>Phyllanthus urinaria.L</i> )	Tham gia		0.5
16	Nguyễn Châu Hải	Yến	DH61501616		Tham gia		0.5

Ngày 16 tháng 07 năm 2019  
Xác nhận của Khoa CNTP

  
Hoàng Kim Anh