

# MỤC LỤC

- |          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>1</b> | <b>Thực hành bảo quản và chế biến thực phẩm của người dân tại huyện Thanh Trì, thành phố Hà Nội năm 2018.</b>  | <b>1</b>  |
|          | <i>Practices of food preservation and processing of people in Thanh Tri district, Hanoi city in 2018.</i>  |           |
|          | <i>Đặng Quang Tân, Trịnh Bảo Ngọc, Nguyễn Lâm, Lê Thị Hương,<br/>Nguyễn Quang Dũng</i>   |           |
| <b>2</b> | <b>Nghiên cứu quá trình dịch hóa và tạo maltodextrin từ tinh bột khoai lang bằng chế phẩm enzyme công nghiệp.</b>  | <b>9</b>  |
|          | <i>Effects of some factors on the process of starch hydrolysis of sweet potato.</i>  |           |
|          | <i>Bùi Thị Hồng Phương, Nguyễn Mạnh Đạt, Đỗ Thị Thủy Lê,<br/>Đỗ Thị Thanh Huyền, Nguyễn Thị Hồng Lĩnh</i>  |           |
| <b>3</b> | <b>Đánh giá thực trạng ô nhiễm vi sinh vật, hóa học trong một số loại thực phẩm ăn ngay được bán tại cổng các trường học trên địa bàn thành phố Thanh Hóa.</b> | <b>18</b> |
|          | <i>Assessment of microbiological and chemical contamination in some ready-to-eat foods sold at school gates in Thanh Hoa city.</i>                             |           |
|          | <i>Lê Hồng Sơn, Đỗ Kim Anh, Phạm Thị Thanh Bình</i>  |           |
| <b>4</b> | <b>Nghiên cứu xử lý enzyme và phối maltodextrin đến hiệu suất và chất lượng bột Xoài ba màu.</b>   | <b>26</b> |
|          | <i>Effect of pectinase enzyme treatment and malt dextrin mixing on production of “Ba màu” Mangoes Powder.</i>  |           |
|          | <i>Trần Xuân Hiền, Lê Thị Thúy Hằng, Nguyễn Tuấn Hùng</i>  |           |
| <b>5</b> | <b>Nghiên cứu điều kiện thích hợp cho quá trình chuyển hóa và tổng hợp trehalose từ tinh bột sắn bằng phương pháp enzyme.</b>                                  | <b>35</b> |
|          | <i>Research on optimal conditions for the conversion and synthesis of trehalose from casava starch by enzymatic method.</i>                                    |           |
|          | <i>Đỗ Thị Thanh Huyền, Nguyễn Mạnh Đạt, Bùi Thị Hồng Phương, Đỗ Thị Thủy Lê, Lê Đức Mạnh</i>   |           |

- 6 Tối ưu hóa điều kiện lên men rượu vang thanh trà sử dụng phương pháp bề mặt đáp ứng. 43**  
*Optimization of fermentation conditions for maprang wine production using response surface methodology.*  
*Nguyễn Minh Thủy, Bùi Thanh Trúc, Nguyễn Thành Thu, Ngô Văn Tài*
- 7 Nghiên cứu đặc tính sinh lý và định tên chủng vi khuẩn ưa mặn sinh tổng hợp canthaxanthin cao. 50**  
*Studies on physiological features and taxonomy of halophilic bacterium synthesizing high canthaxanthin.*  
*Đỗ Thị Thủy Lê, Nguyễn Mạnh Đạt, Bùi Thị Hồng Phương, Đỗ Thị Thanh Huyền, Nguyễn Thị Hồng Linh*
- 8 Nghiên cứu ảnh hưởng của tỷ lệ dịch lá dứa bổ sung và chế độ nướng để nâng cao chất lượng của bánh yến mạch. 57**  
*Study on proportion of supplemented pandan leaves and baking scheme to improve the quality of oat cookies.*  
*Diệp Kim Quyên*
- 9 Nghiên cứu tạo quy trình chế biến rượu vang nho xanh dâu tằm. 65**  
*Study on manufacturing process of fruit wines made of green grapes and mulberries.*  
*Phan Uyên Nguyên, Võ Thị Kim Thoa, Trần Quốc Dũng, Mai Thị Mỹ Linh*
- 10 Dinh dưỡng Y dược Truyền thống Việt đón chào năm Canh Tý - 2020. 74**  
*Traditional Medicine Nutrition welcomes the year of rat 2020.*  
*PGS.TS.BS Nguyễn Tuấn Bình - Chi Hội trưởng Chi hội Dinh dưỡng Y Dược truyền thống Việt.*