



ISSN 1859-2333

Tạp chí
KHOA HỌC

Trường Đại học Cần Thơ
Can Tho University Journal of Science

Số chuyên đề
CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
Special issue on Food Technology

Tập 57, Số chuyên đề (2021)

Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ
Can Tho University Journal of Science

Phần B: Nông nghiệp, Thủy sản và Công nghệ Sinh học
Part B: Agriculture, Fisheries and Biotechnology

ISSN 1859-2333

Tập 57, Số chuyên đề (2021)

HỘI ĐỒNG BIÊN TẬP

Tổng biên tập (*Editor-in-Chief*)
Hà Thanh Toàn

Phó Tổng biên tập (*Deputy Editor-in-Chief*)
Nguyễn Thanh Phương

Thư ký Tòa soạn (*Editorial Secretariat*)
Trần Thanh Điện

Thư ký Hội đồng biên tập (*Secretary of Editorial Board*)
Trần Thanh Bé

Ủy viên (*Members of Editorial Board*)

Võ Thị Gương Trường Đại học Tây Đô	Nguyễn Đức Hiền Công ty Vemedim
Trần Ngọc Hải Trường Đại học Cần Thơ	Nguyễn Trọng Ngữ Trường Đại học Cần Thơ
Lê Văn Hòa Trường Đại học Cần Thơ	Lưu Hồng Mẫn Viện Lúa Đồng bằng sông Cửu Long
Nguyễn Văn Mười Trường Đại học Cần Thơ	Bùi Hữu Thuận Trường Đại học Cần Thơ

MỤC LỤC

Đánh giá chất lượng khô cá lóc theo tiêu chuẩn Việt Nam <i>Trần Bạch Long và Nguyễn Văn Mười</i> 1	
Nghiên cứu công nghệ chế biến trà túi lọc từ vỏ bưởi Năm Roi (<i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck) <i>Trần Thanh Trúc, Mai Thành Thái, Mai Diễm Trinh và Nguyễn Trọng Tuấn</i> 10	
Ảnh hưởng của điều kiện trích ly và cô quay chân không đến đặc tính của cao chiết từ vỏ bưởi da xanh (<i>Citrus maxima</i> (Burn.) Merr.) <i>Tô Nguyễn Phước Mai và Nguyễn Văn Mười</i> 21	
Ứng dụng công nghệ tiên tiến để kéo dài thời gian bảo quản trái cây <i>Lê Thị Bích Phương, Tô Nguyễn Phước Mai, Nguyễn Văn Áy và Nguyễn Văn Mười</i> 32	
Thực trạng sản xuất các sản phẩm dạng khô từ cá lóc ở Đồng bằng sông Cửu Long <i>Trần Bạch Long, Trần Thanh Trúc và Nguyễn Văn Mười</i> 48	
Thực trạng tiêu dùng các sản phẩm được phát triển từ cá lóc tại Đồng bằng sông Cửu Long <i>Tô Nguyễn Phước Mai, Châu Thị Lệ Duyên, Nguyễn Tấn Dũng, Kha Chấn Tuyền và Lê Thị Bích Phương</i> 59	
Ảnh hưởng của điều kiện xả tiết đến chất lượng sản phẩm phi lê cá lóc (<i>Channa striata</i>) <i>Nguyễn Văn Minh, Trần Thanh Giang, Lê Thiên Sa, Đặng Tố Uyên, Nguyễn Tấn Dũng và Nguyễn Văn Mười</i> 71	

CONTENT

Quality assessment of dried snakehead fish based on Viet Nam standards <i>Tran Bach Long and Nguyen Van Muoi</i>1	
Research on herbal tea bags processing technology for pomelo peel of Nam Roi cultivar (<i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck) <i>Tran Thanh Truc, Mai Thanh Thai, Mai Diem Trinh and Nguyen Trong Tuan</i>10	
Effects of extraction and rotary evaporation conditions to the characteristics of concentrated aqueous extract from pomelo peel (<i>Citrus maxima</i> (Burn.) Merr.) of Da Xanh cultivar <i>To Nguyen Phuoc Mai and Nguyen Van Muoi</i> ...21	
The advanced food preservation techniques for increased shelf life of fruits: A review <i>Le Thi Bich Phuong, To Nguyen Phuoc Mai, Nguyen Van Ay and Nguyen Van Muoi</i>32	
The present situation in manufacturing of dried product from snakehead fish in the Mekong Delta of Vietnam <i>Tran Bach Long, Tran Thanh Truc and Nguyen Van Muoi</i>48	
The present situation in consumption of products from snakehead fish in the Mekong Delta of Vietnam <i>To Nguyen Phuoc Mai, Chau Thi Le Duyen, Nguyen Tan Dung, Kha Chan Tuyen and Le Thi Bich Phuong</i>59	
Effects of bleeding conditions on the quality of snakehead fish (<i>Channa striata</i>) fillets <i>Nguyen Van Minh, Tran Thanh Giang, Le Thien Sa, Dang To Uyen, Nguyen Tan Dung and Nguyen Van Muoi</i>71	

Phát triển các thuộc tính cảm quan trong đánh giá độ tươi sản phẩm phi lê cá lóc (*Channa striata*) bằng phương pháp QIM và Torry

Nguyễn Văn Minh, Lê Thiên Sa,
Trần Thanh Giang, Đặng Tố Uyên,
Nguyễn Thị Thanh Hải, Sonkarlay Karnue
và Lương Đức Vũ..... 78

Nghiên cứu thu hồi dịch thủy phân từ đầu cá lóc (*Channa striata*) bằng enzyme alcalase và flavourzyme

Trương Thị Mộng Thu, Mai Thị Ngọc Thủy,
Lê Thị Minh Thủy và Trần Thanh Trúc 85

Nghiên cứu chế độ thủy phân đầu cá lóc (*Channa striata*) thu hồi dịch đậm bằng enzyme flavourzyme

Trương Thị Mộng Thu, Nguyễn Văn Mười
và Lê Thị Minh Thủy..... 93

Ảnh hưởng của nhiệt độ cao kết hợp thủy phân bằng alkaline đến hiệu quả thu nhận bột khoáng giàu calcium từ xương cá lóc (*Channa striata*)

Lê Thị Minh Thủy và Trương Thị Mộng Thu..... 101

Phân lập và nhận diện các dòng nấm mốc hiện diện trên vỏ bưởi Da Xanh và bưởi Năm Roi được trồng ở Đồng bằng sông Cửu Long

Huỳnh Ngọc Thanh Tâm, Nguyễn Thị Kim Tươi
và Hà Thanh Toàn 108

Tính chất hóa lý của bưởi Da Xanh và bưởi Năm Roi được trồng ở Đồng bằng sông Cửu Long

Nguyễn Thị Kim Tươi, Nguyễn Hồng Khôi Nguyên,
Trần Thanh Trúc và Hà Thanh Toàn..... 118

Ảnh hưởng của phương pháp trích ly và độ tuổi thu hoạch đến hàm lượng polyphenol, flavonoid và hoạt tính chống oxy hóa của vỏ trắng bưởi Năm Roi (*Citrus grandis* (L.) Osbeck)

Nguyễn Hồng Khôi Nguyên, Bạch Long Giang
và Trần Thanh Trúc 127

Development of sensory attributes of QIM and Torry schemes to assess freshness of snakehead (*Channa striata*) fillets

Nguyen Van Minh, Le Thien Sa,
Tran Thanh Giang, Dang To Uyen,
Nguyen Thi Thanh Hai, Sonkarlay Karnue
and Luong Duc Vu.....78

The study on the recovery of fish protein hydrolysate from snakehead fish (*Channa striata*) head by using alcalase and flavourzyme

Truong Thi Mong Thu, Mai Thi Ngoc Thuy,
Le Thi Minh Thuy and Tran Thanh Truc85

The study of the hydrolysis conditions on the recovery of fish protein hydrolysate from snakehead fish (*Channa striata*) head underline flavourzyme

Truong Thi Mong Thu, Nguyen Van Muoi
and Le Thi Minh Thuy93

Effects of high temperature combine with alkaline enzyme on the production of calcium-rich mineral powder from snakehead fish bone (*Channa striata*)

Le Thi Minh Thuy and Truong Thi Mong Thu..101

Isolation and identification of fungi on the peels of Da Xanh and Nam Roi pomelo growing in the Mekong Delta

Huynh Ngoc Thanh Tam, Nguyen Thi Kim Tươi
and Ha Thanh Toan.....108

Physicochemical properties of Da Xanh and Nam Roi pomelos growed in the Mekong Delta

Nguyen Thi Kim Tươi, Nguyen Hong Khoi Nguyen,
Tran Thanh Truc and Ha Thanh Toan118

Effects of extraction methods and the maturity period on total polyphenol, flavonoid content, and antioxidant activity of the albedo of Nam Roi pomelo (*Citrus grandis* (L.) Osbeck)

Nguyen Hong Khoi Nguyen, Bach Long Giang
and Tran Thanh Truc127

Các phương pháp tạo màng bảo quản trái cây họ cam quýt
Lê Thanh Phước, Nguyễn Thúy Vi và Tôn Nữ Liên Hương..... 136

Khảo sát màng bao kháng nấm bảo quản quả cam
Tôn Nữ Liên Hương, Nguyễn Thúy Vi, Lê Thanh Phước và Nguyễn Minh Hiền..... 143

Ảnh hưởng của quá trình tiền xử lý đến chất lượng cam Sành (*Citrus sinensis*) sấy dẻo
Phan Thị Thanh Quế, Dương Kim Thanh, Lê Duy Nghĩa, Nguyễn Lâm Thảo Vy, Kha Chấn Tuyền, Nguyễn Văn Áy và Dương Thị Phương Liên..... 151

Tối ưu hóa điều kiện ngâm thẩm thấu trong mật ong của cam Sành (*Citrus sinensis*)
Dương Thị Phương Liên, Trần Minh Đăng Khoa, Dương Kim Thanh và Phan Thị Thanh Quế..... 161

Đánh giá các chỉ tiêu chất lượng của một số loại chanh (*Citrus* sp.) ở Long An
Huỳnh Tiến Đạt, Kha Chấn Tuyền, Nguyễn Tấn Dũng, Nguyễn Sơn Huy và Võ Thị Nguyệt Mai..... 170

Ảnh hưởng của nhiệt độ sấy đến các hợp chất có hoạt tính sinh học trong vỏ bưởi Da Xanh (*Citrus maxima* Burm. Merr.)
Trần Thị Yến Nhi, Đào Tấn Phát, Trần Thị Kim Liên, Nguyễn Duy Đan, Ung Thanh Đạt, Huỳnh Bảo Long, Mai Huỳnh Cang, Nguyễn Tấn Dũng, Nguyễn Văn Áy, Huỳnh Xuân Phong và Trần Ngọc Quyên..... 177

Nghiên cứu điều kiện chiết xuất naringin từ vỏ bưởi Năm Roi (*Citrus grandis* (L.) Osbeck)
Lý Thị Thùy Duyên, Mai Kim Ngân, Bùi Hoàng Đăng Long, Bạch Long Giang, Trần Quốc Toàn, Kha Chấn Tuyền, Nguyễn Văn Áy và Huỳnh Xuân Phong 183

Coating methods for preserving *Citrus* spp. (*Rutaceae*) fruits: A review
Le Thanh Phuoc, Nguyen Thuy Vi and Ton Nu Lien Huong136

Investigation on the antifungal coating of oranges
Ton Nu Lien Huong, Nguyen Thuy Vi, Le Thanh Phuoc and Nguyen Minh Hien143

Effect of pretreatments on the quality of soft dried Sành orange (*Citrus sinensis*)
Phan Thi Thanh Que, Duong Kim Thanh, Le Duy Nghia, Nguyen Lam Thao Vy, Kha Chan Tuyen, Nguyen Van Ay and Duong Thi Phuong Lien151

Optimization of the osmosis soaking conditions in honey of King mandarin (*Citrus sinensis*)
Duong Thi Phuong Lien, Tran Minh Dang Khoa, Duong Kim Thanh and Phan Thi Thanh Que...161

Quality parameters of lime fruits (*Citrus* sp.) cultivated in Long An province
Huynh Tien Dat, Kha Chan Tuyen, Nguyen Tan Dung, Nguyen Son Huy and Vo Thi Nguyet Mai170

Effects of convection drying temperature on phytochemicals in pomelo's flavedo (*Citrus maxima* Burm Merr)
Tran Thi Yen Nhi, Dao Tan Phat, Tran Thi Kim Lien, Nguyen Duy Dan, Ung Thanh Dat, Huynh Bao Long, Mai Huynh Cang, Nguyen Tan Dung, Nguyen Van Ay, Huynh Xuan Phong and Tran Ngoc Quyen177

Study on the conditions for extracting of naringin from pomelo peels (*Citrus grandis* (L.) Osbeck)
Ly Thi Thuy Duyen, Mai Kim Ngan, Bui Hoang Dang Long, Bach Long Giang, Tran Quoc Toan, Kha Chan Tuyen, Nguyen Van Ay and Huynh Xuan Phong.....183

Thành phần hóa học và hoạt tính kháng vi sinh vật gây bệnh của tinh dầu vỏ bưởi Năm Roi (*Citrus grandis* (L.) Osbeck)

Huỳnh Xuân Phong, Mai Kim Ngân,
Trần Thị Thảo Nguyên, Lưu Minh Châu,
Nguyễn Ngọc Thanh, Bạch Long Giang,
Mai Huỳnh Cang, Nguyễn Tấn Dũng và
Nguyễn Văn Ấy 189

Chemical composition and antimicrobial activity of the essential oil extracted from pomelo peel (*Citrus grandis* (L.) Osbeck)

Huynh Xuan Phong, Mai Kim Ngan,
Tran Thi Thao Nguyen, Luu Minh Chau,
Nguyen Ngoc Thanh, Bach Long Giang,
Mai Huynh Cang, Nguyen Tan Dung and
Nguyen Van Ay 189

THẺ LỆ VIẾT VÀ GỬI BÀI

1. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ được Bộ Thông tin và Truyền thông cấp giấy phép số 101/GP.BTTTT ngày 10 tháng 4 năm 2015, mã số ISSN 1859-2333. Tạp chí thuộc danh mục các tạp chí được tính điểm công trình của một số Hội đồng Giáo sư Nhà nước.
2. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ được chia thành 4 phần gồm (i) Khoa học Tự nhiên, Công nghệ và Môi trường; (ii) Nông nghiệp, Thủy sản và Công nghệ Sinh học; (iii) Khoa học Xã hội, Nhân văn và Giáo dục và (iv) Kinh tế và Pháp luật. Tạp chí công bố và giới thiệu các bài tổng quan (review articles) và bài của các công trình nghiên cứu (research articles) của tác giả trong và ngoài nước. Nội dung công bố là các công trình chưa được xuất bản trên bất kỳ tạp chí nào khác. Tạp chí được xuất bản 9 số/năm, trong đó có 3 số xuất bản bằng tiếng Anh.
3. Bài viết gửi đăng phải tuân thủ quy định của Tạp chí và được hướng dẫn chi tiết trên website: sj.ctu.edu.vn.
4. Bài viết không quá 20 trang, khổ A4, dòng đơn, kiểu chữ Times New Roman, kích thước 11.
5. Bài viết phải có phần tóm tắt bằng tiếng Việt và tiếng Anh tối đa 200 từ; tựa bài viết và các từ khóa bằng tiếng Việt và tiếng Anh.
6. Ban Biên tập Tạp chí nhận bài thường xuyên, tổ chức thẩm định và xét duyệt theo quy định của Tạp chí. Bài viết gửi đăng được thẩm định thông qua và được Hội đồng biên tập duyệt đăng sẽ được xuất bản trên số báo định kỳ, được công bố toàn văn tại website: sj.ctu.edu.vn
7. Lệ phí gửi đăng bài là 1.000.000đ/bài.
8. Bài viết gửi đăng tại địa chỉ: sj.ctu.edu.vn.

Địa chỉ liên hệ:

*Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ
Lầu 4, Nhà Điều hành, Trường Đại học Cần Thơ
Khu II, Đường 3/2, Q. Ninh Kiều, TP. Cần Thơ
Điện thoại: (0292) 3 872 157
Email: tapchidhct@ctu.edu.vn*



*Giấy phép xuất bản số 101/GP.BTTTT của Bộ Thông tin và Truyền thông ngày 10/4/2015.
In 100 quyển, khổ 19 x 26 cm, tại Xưởng in Nhà xuất bản Trường Đại học Cần Thơ.
In xong và nộp lưu chiểu quý 2 năm 2021.*