

MỤC LỤC

Thiết kế mô hình máy gieo sạ lúa theo cụm bằng nguyên lý hút chân không <i>Nguyễn Thành Tính, Phạm Khải Nguyên và Từ Bửu Lộc</i>	1
Tuyển chọn và ứng dụng xạ khuẩn ưa nhiệt có khả năng phân giải cellulose trong nuôi trồng nấm rơm (<i>Volvariella volvacea</i> L.) <i>Trần Văn Bé Năm, Nguyễn Hữu Thoại, Huỳnh Ngọc Thanh Tâm và Trần Hữu Hậu</i>	11
Nghiên cứu ảnh hưởng của mức độ trưởng thành, thời gian lên men và nhiệt độ sấy đến hàm lượng các hợp chất sinh học và giá trị cảm quan của trà lá tía tô (<i>Perilla frutescens</i> (L.) Britt.) <i>Nguyễn Tuấn Anh, Võ Trường Thịnh và Trần Chí Nhân</i>	18
Tuyển chọn vi khuẩn lactic từ tôm thẻ chân trắng có tiềm năng sinh bacteriocin ức chế <i>Escherichia coli</i> và <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Huỳnh Ngọc Thanh Tâm, Trần Hữu Hậu, Trần Văn Bé Năm và Nguyễn Thị Như Hạ</i>	28
Sản xuất phô mai tươi từ sữa hoàn nguyên bằng phương pháp đông tụ với rennet và acid citric <i>Phạm Thị Hoàn và Trịnh Khánh Sơn</i>	37
Ảnh hưởng của nhiệt độ sấy đến hàm lượng polyphenol, flavonoid, khả năng kháng oxy hóa và đánh giá khả năng bảo quản của bột đề nấm đông trùng hạ thảo <i>Nguyễn Hồng Khôi Nguyên, Lê Như Bình, Nguyễn Thị Kiều Diễm và Trần Bạch Long</i>	48
Ảnh hưởng của nhiệt độ đến động học và đặc tính lý hóa của bột rau má (<i>Centella asiatica</i> (L.) Urb.) sấy chân không <i>Châu Văn Đan và Trần Chí Nhân</i>	61

CONTENT

Development of a rice direct spot seeding machine model based on the vacuum suction principle <i>Nguyen Thanh Tinh, Pham Khai Nguyen and Tu Bui Loc</i>	1
Selection and application of thermophilic actinomycetes capable of cellulose degradation in the cultivation of straw mushroom (<i>Volvariella volvacea</i> L.) <i>Tran Van Be Nam, Nguyen Huu Thoai, Huynh Ngoc Thanh Tam and Tran Huu Hau</i>	11
Study on the impact of maturity stage, fermentation time, and drying temperature on the bioactive compounds and sensory attributes of perilla leaf tea (<i>Perilla frutescens</i> (L.) Britt.) <i>Nguyen Tuan Anh, Vo Truong Thinh and Tran Chi Nhan</i>	18
Selection of Lactic Acid Bacteria from Whiteleg Shrimp with Potential Bacteriocin Production Against <i>Escherichia coli</i> and <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Huynh Ngoc Thanh Tam, Tran Huu Hau, Tran Van Be Nam and Nguyen Thi Nhu Ha</i>	28
Production of fresh cheese from recombined milk using rennet and citric acid coagulation <i>Pham Thi Hoan and Trinh Khanh Son</i>	37
Effect of Drying Temperature on Polyphenol and Flavonoid Contents, Antioxidant Activity, and Storage Stability of Cordyceps militaris Substrate Powder <i>Nguyen Hong Khoi Nguyen, Le Nhu Binh, Nguyen Thi Kieu Diem and Tran Bach Long</i>	48
Effect of temperature on vacuum drying kinetics and physicochemical characteristics of dried <i>Centella asiatica</i> powder <i>Chau Van Dan and Tran Chi Nhan</i>	61

Khảo sát ảnh hưởng của tỷ lệ bột nấm rơm và tỷ lệ nấm men đến các đặc tính vật lý và cảm quan của bánh mì sandwich

Nguyễn Thị Kiều Diễm, Châu Văn Đan,
Lương Uyên Uyên, Lê Hoàng Thanh,
Trần Chí Nhân và Nguyễn Hồng Xuân 73

Ảnh hưởng của chất mang và tỷ lệ chủng đến khả năng sống và hoạt tính protease của *Bacillus* spp. trong chế phẩm vi sinh

Đoàn Thị Ngọc Thanh, Nguyễn Thị Kim Thoa và
Bùi Thị Trúc Linh 86

Ảnh hưởng của quá trình chần và nhiệt độ tồn trữ đông đến đặc tính chất lượng của thịt đầu tôm thẻ chân trắng (*Litopenaeus vannamei*)

Phan Minh Trọng, Nguyễn Văn Mười và
Trần Thanh Trúc 98

Tác động của quá trình chần đến hiệu quả lên men và chất lượng thịt nhãn Idor (*Dimocarpus longan* Lour.) lên men lactic sậy thăng hoa

Phan Minh Trọng, Tô Nguyễn Phước Mai,
Nguyễn Văn Mười và Trần Thanh Trúc 110

Ảnh hưởng của việc thay thế muối NaCl bằng KCl đến chất lượng và đặc tính protein của khô cá lóc

Nguyễn Phụng Tiên, Nguyễn Quỳnh Như,
Trần Bạch Long và Trần Hồng Quân 121

Ảnh hưởng của nhiệt độ sấy và loại bao bì đến một số tính chất hóa lý của bột chuối Già Hương (*Musa sapientum* L.)

Trần Bạch Long, Lê Như Bình, Nguyễn Văn Mười
và Trần Thanh Trúc 130

Phát triển sản phẩm chả cá rô phi đen: Tác động của các phụ gia muối, đường và tinh bột lên đặc tính lý hóa và cảm quan

Trần Hồng Quân, Lê Như Bình,
Nguyễn Thị Kiều Diễm, Châu Thanh Tuấn và
Trần Bạch Long 142

Nghiên cứu tình hình nhiễm giun tròn đường tiêu hóa trên chó và hiệu quả tẩy trừ giun tròn bằng hạt bí ngô (*Cucurbita pepo*) tại Long Hồ và Tam Bình

Trương Phúc Vinh, Võ Thị Ngọc Bích và
Quách Thị Thanh Tâm 156

Investigating the effect of oyster mushroom powder ratio and yeast ratio on the physical and sensory properties of sandwich bread

Nguyen Thi Kieu Diem, Chau Van Dan,
Luong Uyen Uyen, Le Hoang Thanh,
Tran Chi Nhan and Nguyen Hong Xuan 73

Effect of carrier and strains ratio on viability and protease activity of *Bacillus* spp. in a probiotic

Doan Thi Ngoc Thanh, Nguyen Thi Kim Thoa
and Bui Thi Truc Linh 86

Effects of blanching and frozen storage temperature on the quality characteristics of whiteleg shrimp (*Litopenaeus vannamei*) head meat

Phan Minh Trong, Nguyen Van Muoi and
Tran Thanh Truc 98

Effect of blanching on fermentation efficiency and quality of freeze-dried lactic-fermented Idor longan (*Dimocarpus longan* Lour.) pulp

Phan Minh Trong, To Nguyen Phuoc Mai,
Nguyen Van Muoi and Tran Thanh Truc 110

Impact of NaCl replacement by KCl on the quality and protein properties of dried snakehead fish

Nguyen Phung Tien, Nguyen Quynh Nhu,
Tran Bach Long and Tran Hong Quan 121

Effects of drying temperature and packaging type on selected physicochemical properties of Gia Huong banana (*Musa sapientum* L.) powder

Tran Bach Long, Le Nhu Binh, Nguyen Van Muoi
and Tran Thanh Truc 130

Development of black tilapia fish cake: effects of salt, sugar, and starch additives on physicochemical and sensory properties

Tran Hong Quan, Le Nhu Binh,
Nguyen Thi Kieu Diem, Chau Thanh Tuan and
Tran Bach Long 142

Study on the prevalence of infection in dogs and the anthelmintic efficacy of pumpkin seeds (*Cucurbita pepo*) in Long Ho and Tam Binh

Truong Phuc Vinh, Vo Thi Ngoc Bich and
Quach Thi Thanh Tam 156

Ảnh hưởng của rượu khóm (*Ananas comosus*) đến sinh trưởng và phòng bệnh hệ tiêu hoá trên heo Yorkshire cai sữa
 Trương Phúc Vinh, Võ Thị Ngọc Bích và Quách Thị Thanh Tâm 163

Tuyển chọn vi khuẩn lactic có khả năng sinh γ -aminobutyric acid (GABA) từ kim chi và dưa cải muối chua
 Huỳnh Ngọc Thanh Tâm, Lê Thị Như Huỳnh, Đinh Ngọc Bích và Trần Hữu Hậu 169

Ảnh hưởng của tỷ lệ β -cyclodextrin và điều kiện sấy phun đến tính chất hóa lý và cảm quan của bột bưởi (*Citrus grandis* (L.) Osbeck) lỏng cò
 Nguyễn Tấn Hùng 179

Đặc điểm hóa lý, vi sinh của nem chua Đồng Tháp và phân lập vi khuẩn lactic có khả năng sinh acid γ -aminobutyric
 Nguyễn Ngọc Thanh, Bùi Đỗ Kim Tuyền, Lưu Minh Châu, Trần Minh Phúc, Tôn Nữ Thùy An, Bùi Hoàng Đăng Long, Nguyễn Văn Thành và Huỳnh Xuân Phong 192

Khảo sát tỷ lệ lây nhiễm của campylobacter jejuni và campylobacter coli qua các tình huống mô phỏng khi xử lý thịt gà và gan gà tại thành phố Hồ Chí Minh
 Lâm Hoàng Quân, Nguyễn Văn Hiệp, Nguyễn Thị Hồng Nhung, Nguyễn Thanh Hoa, Lê Nguyễn Doan Duy và Tống Thị Ánh Ngọc.... 201

Định danh và khả năng tiết enzyme đối kháng của *Bacillus amyloliquefaciens* BA5ATT với *Phytophthora palmivora* gây bệnh vàng lá, thối rễ sầu riêng tại xã Long Kiến, tỉnh An Giang
 Nguyễn Phú Dũng, Đào Thị Mỹ Tiên, Nguyễn Thị Thái Sơn, Nguyễn Trương Hồng Công và Huỳnh Hữu Lợi 214

Phân bón vi sinh từ vi khuẩn - giải pháp giảm phụ thuộc và tăng hiệu quả sử dụng phân hoá học trong canh tác bền vững
 Phan Thị Ngọc Nhanh, Nguyễn Quốc Khương, Nguyễn Trọng Hồng Phúc, Đỗ Thị Xuân, Lý Ngọc Thanh Xuân, Trần Chí Nhân và Mai Chí Bảo 223

Effect of wine produced from pineapple (*Ananas comosus*) on growth and gastrointestinal disease prevention in weaned Yorkshire pigs
 Truong Phuc Vinh, Vo Thi Ngoc Bich and Quach Thi Thanh Tam 163

Selection of lactic bacteria capable of producing γ -aminobutyric acid (GABA) from kimchi and pickled mustard greens
 Huynh Ngoc Thanh Tam, Le Thi Nhu Huynh, Dinh Ngoc Bich and Tran Huu Hau 169

The effect of different concentrations of β -cyclodextrin and spray drying process parameters on physicochemical and sensory properties of Long Co Co pomelo (*Citrus grandis* (L.) osbeck) juice powder
 Nguyen Tan Hung 179

Physio-biochemical characteristics of fermented pork in Dong Thap and isolation of γ -aminobutyric acid producing lactic acid bacteria
 Nguyen Ngoc Thanh, Bui Do Kim Tuyen, Luu Minh Chau, Tran Minh Phuc, Ton Nu Thuy An, Bui Hoang Dang Long, Nguyen Van Thanh and Huynh Xuan Phong ... 192

Transfer rates of Campylobacter jejuni and Campylobacter coli during simulated handling of chicken meat and chicken liver in Ho Chi Minh City
 Lam Hoang Quan, Nguyen Van Hiep, Nguyen Thi Hong Nhung, Nguyen Thanh Hoa, Le Nguyen Doan Duy and Tong Thi Anh Ngoc ... 201

Identification and antagonistic enzyme secretion ability of *Bacillus* sp. against *Phytophthora palmivora* causing durian yellow leaf and root rot disease in Long Kien commune, An Giang province
 Nguyen Phu Dung, Dao Thi My Tien, Nguyen Thi Thai Son, Nguyen Truong Hong Cong and Huynh Huu Loi..... 214

Microbial fertilizer from bacteria - An alternative solution to chemical fertilizers in sustainable farming
 Phan Thi Ngoc Nhanh, Nguyen Quoc Khuong, Nguyen Trong Hong Phuc, Do Thi Xuan, Ly Ngoc Thanh Xuan, Tran Chi Nhan and Mai Chi Bao..... 223