

## CHƯƠNG TRÌNH PHÂN BAN – thứ năm ngày 19/10/2017

10.30 – 12.10	Phòng 902	Phòng 923	Phòng 702
	<b>Phân ban 1</b> <b>QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM</b> <i>Chủ tọa: GS.TS. Phan Thị Kim</i> <i>PGS.TS. Tô Kim Anh</i>	<b>Phân ban 2</b> <b>KỸ THUẬT THỰC PHẨM (Phần 1)</b> <i>Chủ tọa: GS. TS. Hoàng Đình Hòa</i> <i>PGS.TS. Quản Lê Hà</i>	<b>Phân ban 3</b> <b>DIỄN ĐÀN DOANH NGHIỆP</b> Quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm <i>Chủ tọa: TS. Vũ Hồng Sơn</i> <i>KS. Nguyễn Hữu Dũng</i>
10.30 – 10.50	<b>1. ID 52.</b> Nghiên cứu áp dụng chuỗi giá trị an toàn thực phẩm trong sản xuất mật ong ở Việt Nam. <i>Lê Quang Trung (Viện VICB)</i>	<b>1.</b> Ứng dụng kỹ thuật trợ đông bằng điện trường để bảo quản thực phẩm <i>Vũ Văn Tôn (Công ty ISS)</i>	
10.50 – 11.10	<b>2.</b> Xác định nguồn gốc thực phẩm bằng phương pháp tỉ lệ độ đồng vị. <i>Bùi Xuân Hoàng (Cty KHCN Hoàn Vũ)</i>	<b>2. ID 19.</b> Nghiên cứu ảnh hưởng của điều kiện ngâm, nảy mầm và sấy đến chất lượng malt cao lương đỏ. <i>Nguyễn Tiến Cường, MESTRES Christian</i>	
11.10 – 11.30	<b>3. ID 35.</b> Phân biệt nguồn gốc địa lý của chè dựa trên thành phần kim loại đặc trưng bằng phương pháp ICP-OES và AAS. <i>Nguyễn Thị Thảo, Vũ Hồng Sơn</i>	<b>3. ID 11.</b> Trích ly dầu gấc sử dụng dimethyl ether. <i>Nguyễn Ngọc Hoàng, Nguyễn Thị Hợp, Motonobu Goto</i>	
11.30 – 11.50	<b>4. ID 37.</b> Đánh giá thực trạng kiến thức, thực hành an toàn thực phẩm của người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm trên các tuyến phố ẩm thực đêm tại quận Hoàn Kiếm, Hà Nội. <i>Trần Thị Thu Thủy, Cung Thị Tố Quỳnh</i>	<b>4. ID 03.</b> Tuyển chọn chủng vi khuẩn lactic thích hợp để lên men gừng củ (muối chua). <i>Nguyễn Minh Thu, Nguyễn Thị Giang, Nguyễn Thị Việt Anh</i>	
11.50 – 12.10	<b>Thảo luận</b>	<b>Thảo luận</b>	
<b>12.10 - 13.30</b>	<b>ĂN TRƯA</b> Tầng 10, thư viện Tạ Quang Bửu, HUST		

	Phòng 902	Phòng 923	Phòng 702
13.30 – 15.10	<p><b>Phân ban 4</b></p> <p><b>KIỂM NGHIỆM VÀ PHÂN TÍCH THỰC PHẨM</b></p> <p>Chủ tọa: <b>PGS. TS. Nguyễn Thị Xuân Sâm</b> <b>GS.Trần Đình Thắng</b></p>	<p><b>Phân ban 2</b></p> <p><b>KỸ THUẬT THỰC PHẨM (Phần 2)</b></p> <p>Chủ tọa: <b>GS. TS. Nguyễn Thị Hiền</b> <b>PGS.TS. Nguyễn Văn Mươi</b></p>	<p><b>Phân ban 5</b></p> <p><b>HỘI NGHỊ BÀN TRÒN</b></p> <p>Chương trình đào tạo về Công nghệ Thực phẩm và An toàn thực phẩm</p> <p>Chủ tọa: <b>PGS. TS. Nguyễn Thị Minh Tú</b> <b>PGS.TS. Chu Kỳ Sơn</b></p>
13.30 - 13.50	<p><b>1. ID42.</b> Xây dựng quy trình xác định <math>\beta</math>-agonist trong thịt, gan, thận heo bằng phương pháp QUECHERS kết hợp với UPLC-MS/MS.</p> <p><i>Nguyễn Hương Giang, Vương Thế Hoàng, Lạc Kiến Triều, Ngô Thị Lư, Huỳnh Khánh Duy</i></p>	<p><b>6. ID 23.</b> Các yếu tố ảnh hưởng đến hiệu quả trích ly protein hòa tan từ thịt cá lóc nuôi (<i>Channa striata</i>).</p> <p><i>Võ Hoàng Ngân, Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mươi</i></p>	
13.50 - 14.10	<p><b>2. ID 16.</b> Đánh giá tác dụng chống oxy hóa và chống lão hóa trên nguyên bào sợi người của dịch chiết từ <i>Coffea robusta</i>.</p> <p><i>Nguyễn Thị Ngọc Hợi, Trần Lệ Thu</i></p>	<p><b>7. ID 45.</b> Nghiên cứu động học quá trình trích ly polyphenol tổng từ lá chè già.</p> <p><i>Trần Chí Hải, Lê Thị Hồng Ánh</i></p>	
14.10 - 14.30	<p><b>3. ID 50.</b> Tối ưu hóa quá trình chưng cất tinh dầu gừng (<i>Zingiber collinsi</i>) từ rừng quốc gia Pumat Việt Nam bằng phương pháp bề mặt đáp ứng.</p> <p><i>Lê Thị Mỹ Châu, Nguyễn Văn Lợi, Nguyễn Thị Minh Tú, Trần Đình Thắng</i></p>	<p><b>8. ID 17.</b> Ảnh hưởng của nhiệt độ, hoạt độ nước và tinh dầu quế lên sự sinh trưởng của <i>Aspergillus flavus</i> LA01 và <i>Aspergillus niger</i> LA04.</p> <p><i>Phan Thị Kim Liên, Trần Lệ Thu, Đỗ Trường Sơn, Trần Minh Trang, Hoàng Thị Ngọc Nhon, Trần Thị Minh Hà</i></p>	
14.30 – 14.50	<p><b>4. ID 15.</b> Đánh giá ảnh hưởng của tỉ lệ nồng độ phân tử Sodium dodecyl sulfate/Whey protein đối với sự ổn định của nhũ tương whey protein.</p> <p><i>Trần Lệ Thu, Nguyen Thị Ngọc Hợi</i></p>	<p><b>9. ID 24.</b> Cải thiện tính chất hóa lý của xúc xích cá lóc (<i>Channa striata</i>) bằng chế phẩm protease nội tạng. <i>Tran Thanh Truc, To Nguyen Phuoc Mai, Phan Thi Bích Ngọc, Nguyen Van Muoi.</i></p>	
14.50 – 15.10	<b>Thảo luận</b>	<b>Thảo luận</b>	

