

## TẠP CHÍ

**NÔNG NGHIỆP  
& PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**

**ISSN 1859 - 4581**

**NĂM THỨ HAI MƯƠI BA**

**SỐ ĐẶC BIỆT  
CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM  
VÌ SỨC KHỎE CỘNG ĐỒNG  
Tập II - Tháng 6/2023**

**TỔNG BIÊN TẬP  
TS. NGUYỄN THỊ THANH THỦY  
ĐT: 024.37711070**

**PHÓ TỔNG BIÊN TẬP  
TS. DƯƠNG THANH HẢI  
ĐT: 024.38345457**

**TOÀ SOẠN - TRỊ SỰ  
Số 10 Nguyễn Công Hoan  
Quận Ba Đình - Hà Nội  
ĐT: 024.37711072  
Fax: 024.37711073  
E-mail: tapchinongnghiep@mard.gov.vn  
Website: www.tapchikhoahocnongnghiep.vn**

**VĂN PHÒNG ĐẠI DIỆN TẠP CHÍ  
TẠI PHÍA NAM  
135 Pasteur  
Quận 3 - TP. Hồ Chí Minh  
ĐT/Fax: 028.38274089**

**Giấy phép số:  
114/GP - BTTTT  
Bộ Thông tin và Truyền thông  
cấp ngày 6 tháng 4 năm 2023**

**Chế bản tại Tạp chí Nông nghiệp và  
PTNT. In tại Công ty CP Khoa học  
và Công nghệ Hoàng Quốc Việt**

**Phát hành qua mạng lưới  
Bưu điện Việt Nam; mã ấn phẩm  
C138; Hotline 1800.585855**

## MỤC LỤC

- ❑ PHẠM NGUYỄN NGỌC QUỲNH, PHAN THANH HẠ ĐOAN, TRẦN BẢO UYÊN, LÊ NGỌC LIỄU. Hàm lượng phenolic tổng, antoxian tổng của dịch trích hoa hồng đỏ (*Rosa vermelha*) và khả năng chống oxy hoá dưới điều kiện trích ly khác nhau 7-15
- ❑ TẠ THỊ MINH NGỌC, NGUYỄN THỊ HOÀI TRÂM. Ảnh hưởng của độ deacetyl của chitosan tới hiệu quả bao gói dầu gấc 16-21
- ❑ TRẦN THANH TRÚC, TỐNG THỊ QUÝ, TRẦN HÀ ĐÔNG QUÂN, NGUYỄN HOÀNG NHU. Ảnh hưởng của độ chín nguyên liệu đến chất lượng trái cây sấy dẻo định hình 22-30
- ❑ ĐẶNG THỊ HƯỜNG, LÊ THANH HẢI HÀ, ĐỖ PHƯƠNG KHANH, NGUYỄN THỊ NGỌC ANH. Nghiên cứu nâng cao lượng cao chiết giàu phenolic, betanin từ phần vỏ củ dền đỏ (*Beta vulgaris* L.) 31-39
- ❑ LÊ TRẦN HOÀI AN, LÊ NGỌC LIỄU. Khả năng kháng oxy hoá của dịch thuỷ phân bằng enzym từ màng nhậy hạt é (*Ocimum basilicum* L. var. *Pilosum* (Willd.) Benth.) 40-46
- ❑ NGUYỄN THUY CHÌ, QUẢN LÊ HÀ. Ảnh hưởng của điều kiện sấy đến hoạt tính chống oxy hoá và hàm lượng phycoxyanin của tảo *Spirulina* 47-55
- ❑ NGUYỄN THỊ TÂM THƯ, PHẠM TRỌNG NGHĨA, NGUYỄN HOÀNG ANH, PHẠM KIẾN CƯỜNG. Nghiên cứu quy trình sản xuất cơm ăn liền đóng túi retort 56-62
- ❑ LÝ THỊ MINH HIẾN, ĐỒNG THỊ ANH ĐÀO. Khảo sát ảnh hưởng của quá trình thu nhận chondroitin sunfat từ sụn ức gà sau thuỷ phân và đánh giá chất lượng thành phẩm 63-70
- ❑ NGUYỄN THỊ VĂN ANH, NGUYỄN VĂN HUẾ, NGUYỄN ĐỨC CHUNG, HỒ SỸ VƯƠNG, NGUYỄN VĂN TOÀN. Nghiên cứu ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ và điều kiện bảo quản đến chất lượng trà atiso đỏ túi lọc 71-78
- ❑ TRẦN NGỌC HIẾU, LÊ THỊ THU HIẾN, HỒ THUY THANH TRÚC, HOÀNG KIM ANH. Ảnh hưởng của các điều kiện nảy mầm đến thành phần dinh dưỡng và khả năng chống oxy hoá của đậu vắn trắng (*Dolichos lablab*) 79-88
- ❑ TRẦN NGỌC MỸ LINH, LÊ THỊ THU SƯƠNG, LÊ HOÀNG NHÂN, MAI NGUYỄN TRÂM ANH, PHẠM VĂN HÙNG. Ảnh hưởng của quá trình nảy mầm và xử lý nhiệt - ẩm đến tính chất lý - hoá của bột và tinh bột gạo lứt đỏ 89-95
- ❑ BÙI QUANG THUẬT, NGUYỄN THỊ HOÀNG LAN, BÙI THỊ BÍCH NGỌC, ĐỖ THANH HÀ, LÊ BÌNH HOÀNG, NGUYỄN TRUNG HIẾU. Phân tích và đánh giá các thành phần hoá học chính trong cây tía tô tại một số vùng trồng ở các tỉnh phía Bắc, Việt Nam 96-105
- ❑ LÊ THẾ TÂM, TRẦN PHƯƠNG CHÌ, ĐÀO THỊ THANH XUÂN. Nghiên cứu ảnh hưởng của màng chitosan/nano bạc tổng hợp bằng phương pháp hoá học xanh đến chất lượng mận sau thu hoạch 106-114
- ❑ LƯƠNG HỒNG NGA, DƯƠNG HỒNG QUÂN, VŨ THU TRANG. Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ và thời gian bảo quản đến một số tính chất của tinh bột khoai lang 115-124
- ❑ TẠ LÊ QUỐC AN, LÊ THỊ NGỌC MAI, ĐẶNG QUỐC ANH. Chế tạo viên chỉ thị sự thay đổi nhiệt độ dùng cho bao bì bảo quản lạnh đông thực phẩm 125-131