



TẠP CHÍ

Kiểm nghiệm và An toàn thực phẩm

VIETNAMESE JOURNAL OF FOOD CONTROL

TỔNG BIÊN TẬP

TS. Trần Cao Sơn

THƯ KÝ BIÊN TẬP

Thư ký 1

TS. Nguyễn Thị Giang

Thư ký 2

ThS. Vũ Thị Thu Hương

BAN BIÊN TẬP

PGS.TS. Lê Thị Hồng Hào

Trưởng ban biên tập

1. GS.TS. Đỗ Ngọc Khuê
2. GS.TS. Thái Nguyễn Hùng Thu
3. PGS. TS. Trần Chương Huyền
4. PGS.TS. Nguyễn Xuân Trung
5. PGS.TS. Đoàn Cao Sơn
6. PGS.TS. Phạm Thị Ngọc Mai
7. PGS.TS. Nguyễn Thị Ánh Hương
8. PGS.TS. Nguyễn Bình Minh
9. PGS.TS. Phạm Thị Thanh Hà
10. PGS.TS. Nguyễn Thị Kiều Anh
11. GS.TS. Kyoung-Woong Kim
12. GS.TS. Pavel Shur
13. TS. Lâm Quốc Hùng
14. TS. Lã Thị Huyền
15. TS. Nguyễn Văn Anh
16. TS. Nguyễn Thị Thanh Huyền
17. TS. Lê Thị Phương Thảo
18. TS. Trần Thị Sao Mai
19. TS. Vũ Thị Trang
20. ThS. Nguyễn Thành Trung
21. ThS. Cao Công Khánh
22. ThS. Đinh Việt Chiến

*Xuất bản theo giấy phép hoạt động báo chí
số 644/GP-BTTTT ngày 25/12/2017*

ISSN 2615-9252

của Bộ Thông tin và Truyền thông

*In 1.000 cuốn khổ 19x27 cm tại Công ty
TNHH In và Thương mại Sông Lam*

SỐ ĐẶC BIỆT

CHÀO MỪNG KỶ NIỆM 20 NĂM THÀNH LẬP
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ
ĐÓN NHẬN HUÂN CHƯƠNG LAO ĐỘNG HẠNG NHẤT

MỤC LỤC

- XÁC ĐỊNH HÀM LƯỢNG MỘT SỐ ACID SIALIC TRONG THỰC PHẨM BẢO VỆ SỨC KHỎE BẰNG KỸ THUẬT SẮC KÝ LỎNG KHỐI PHỔ HAI LẦN (LC-MS/MS) **3**
- ĐỊNH LƯỢNG CURCUMIN, DEMETHOXY-CURCUMIN VÀ BISDEMETHOXYCURCUMIN TRÊN NỀN MẪU THỰC PHẨM BẢO VỆ SỨC KHỎE BẰNG PHƯƠNG PHÁP HPLC UV **10**
- TÌNH HÌNH NHIỄM *VIBRIOS PP.* PHÂN LẬP TỪ THỦY SẢN VÀ NƯỚC NUÔI TẠI CÁI BÈ - TIỀN GIANG **18**
- ỨNG DỤNG PHƯƠNG PHÁP SẮC KÝ LỎNG GHEP KHỐI PHỔ TỨ CỰC/THỜI GIAN BAY (UPLC-QTOF-MS) ĐỂ GIÁM SÁT TỒN DƯ KHÁNG SINH TRONG THỊT, CÁ **24**
- SỰ PHỔ BIẾN CỦA ACESULFAME K TRONG ĐỒ UỐNG KHÔNG CỒN ĐANG ĐƯỢC KINH DOANH TẠI BÌNH DƯƠNG NĂM 2018 VÀ TUÂN THỦ VỀ KHAI BÁO ACESULFAME K TRÊN NHÃN CỦA DOANH NGHIỆP **31**
- ĐÁNH GIÁ MỘT SỐ CHỈ TIÊU VI SINH VẬT TRONG THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ Ở PHƯỜNG AN CỤY, THÀNH PHỐ HUẾ **38**
- ĐÁNH GIÁ THỰC TRẠNG Ô NHIỄM THỰC PHẨM TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH ĐẮK LẮK TỪ NĂM 2014 - 2018 **44**

MỤC LỤC

- XÁC ĐỊNH HÀM LƯỢNG RUTIN TRONG MỘT SỐ CAO DƯỢC LIỆU HOA HỒ ĐƯỢC SỬ DỤNG LÀM NGUYÊN LIỆU TRONG CÁC CHẾ PHẨM THỰC PHẨM BẢO VỆ SỨC KHỎE BẰNG PHƯƠNG PHÁP HPLC-UV 51
- NGHIÊN CỨU THỰC TRẠNG AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TẠI CÁC BẾP ĂN TẬP THỂ DOANH NGHIỆP TỈNH NAM ĐỊNH NĂM 2018 56
- XÁC ĐỊNH ĐỒNG THỜI NHÓM ACID BÉO 2-CHLORO-1,3-PROPANDIOL (2-MCPD), 3-CHLORO-1,2-PROPANDIOL (3-MCPD) VÀ GLYCIDOL TRONG DẦU THỰC VẬT BẰNG SẮC KÝ KHÍ GHEP KHỐI PHỔ GC-MS/MS 67
- THỰC HÀNH BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI DÂN TẠI HUYỆN ĐÔNG ANH, THÀNH PHỐ HÀ NỘI NĂM 2018 74
- KHẢO SÁT SỰ TÍCH LŨY Pb TỪ MÔI TRƯỜNG TỰ NHIÊN LÊN CÁ RÔ PHI VÀ ĐÁNH GIÁ RỦI RO SỨC KHỎE ĐỐI VỚI NGƯỜI SỬ DỤNG 81
- THỰC TRẠNG Ô NHIỄM VI SINH TRONG NƯỚC UỐNG ĐÓNG CHAI TẠI KHU VỰC 5 TỈNH TÂY NGUYÊN 86
- KIẾN THỨC, THÁI ĐỘ, THỰC HÀNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ TẠI NỘI THÀNH THÀNH PHỐ KON TUM NĂM 2018 90
- ĐÁNH GIÁ TÌNH HÌNH NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM TẠI BÀ RỊA - VŨNG TÀU GIAI ĐOẠN 2016 - 2018 98
- ĐÁNH GIÁ THỰC TRẠNG NGUỒN GỐC NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ CỦA CÁC NHÀ MÁY, XÍ NGHIỆP CÓ VỐN ĐẦU TƯ NƯỚC NGOÀI THUỘC TỈNH HUNG YÊN NĂM 2018 VÀ THỰC HIỆN CÁC GIẢI PHÁP CAN THIỆP 106
- BIODEGRADABLE FOOD PACKAGING MEMBRANE FROM BACTERIAL CELLULOSE AND BACTERIOCIN FOR PRESERVING RAW FOOD 114
- SIMULTANEOUS SCREENING OF 5 ALLERGENS IN FOOD BY USING LIQUID CHROMATOGRAPHY TRIPLE QUADRUPOLE MASS SPECTROMETRY 121