

MỤC LỤC	Trang
1. Kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở, người chế biến thực phẩm, khách hàng dự phòng dịch Covid-19 tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn Thành phố Sơn La năm 2020	1
Knowledge and practice of food safety of establishment owners, food processors, and customers to prevent Covid-19 epidemic at food service businesses in Son La city in 2020 <i>Nguyễn Thị Thanh Nga, Nguyễn Hùng Long, Ninh Thị Nhung, Phạm Thị Kiều Chinh</i>	
2. Xác định glucosamine trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao với detector huỳnh quang (HPLC-FLD)	11
Determination of glucosamine in functional food samples by high performance liquid chromatography (HPLC-FLD) <i>Phạm Thị Mai Hương, Trương Thị Mỹ Hạnh, Đặng Thị Huyền My, Vũ Thị Trang, Cao Công Khánh, Hoàng Quốc Anh, Mai Thị Ngọc Anh, Nguyễn Thị Minh Thư, Nguyễn Quang Huy, Nguyễn Thị Ánh Hoàng</i>	
3. Chọn lọc và nhận diện vi khuẩn đối kháng nấm bệnh gây hư hỏng quả dâu tây sau thu hoạch	25
Selection and identification of potential bacteria against postharvest fungal pathogens on strawberry fruit <i>Nguyễn Kim Nữ Thảo, Đinh Thị Ngọc Mai, Võ Hoài Hiếu, Lê Thị Hương, Phạm Thị Huệ, Ninh Thị Hạnh, Lê Vinh Hoa, Phạm Văn Quân, Nguyễn Hồng Minh</i>	
4. Nghiên cứu và sản xuất mẫu chuẩn kim loại nặng (As, Cd, Pb, Hg) trong nước	37
Study on the Production of Reference Material of Heavy Metals (As, Cd, Pb, Hg) in Water <i>Lê Thị Phương Thảo, Nguyễn Thị Hằng, Trần Thị Hồng, Nguyễn Minh Châu</i>	
5. Tồn dư thuốc bảo vệ thực vật trên một số nông sản chủ yếu tại Đồng Tháp năm 2016 – 2017	47
Pesticide residues on the agricultural products in Dong Thap province during 2016 - 2017 <i>Nguyễn Công Cừu, Phan Thanh Hòa, Lê Quang Trí, Lê Thị Thanh Hương, Trần Thị Tuyết Hạnh, Lưu Quốc Toàn</i>	
6. Xây dựng phương pháp phát hiện và định lượng một số độc tố vi nấm nhóm <i>Alternaria</i> trong thực phẩm bằng sắc ký lỏng khối phổ phân giải cao	55
Development of method for determination and quantification of <i>Alternaria</i> mycotoxins in food by high resolution mass spectrometry <i>Vũ Ngọc Tú, Hoàng Lan Hương, Bùi Cao Tiến, Trần Cao Sơn, Thái Nguyễn Hùng Thu</i>	
7. Xây dựng quy trình chiết xuất và phân lập hesperidin từ dược liệu trần bì đủ điều kiện để làm nguyên liệu thiết lập chất chuẩn	68
Development of the process for extracting and isolating hesperidin from Chenbi to establish as a reference standard <i>Vũ Thị Thanh An, Cao Công Khánh, Mạc Thị Thanh Hoa, Trần Hùng Sơn, Đỗ Thị Thanh Thủy, Nguyễn Thị Huyền</i>	
8. So sánh hoạt tính kháng khuẩn của một số loại mật ong Việt Nam	77
Comparison of antibacterial activities of some kinds of honey in Vietnam <i>Phạm Như Quỳnh, Lưu Hoàng Bách, Vũ Thu Trang, Cung Thị Tố Quỳnh</i>	