

| CONTENT | Page |
|---|-------------|
| 1. Bioactivity and toxicity evaluation of nutraceuticals using in vitro cell-based models: A review | 553 |
| Tổng quan đánh giá độc tính và hoạt tính sinh học của dược thực phẩm dựa trên mô hình tế bào in vitro | |
| <i>Tran Hung Son</i> | |
| 2. Public health risks related to microbial contamination of foods: A literature review | 574 |
| Nguy cơ sức khỏe cộng đồng liên quan ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm: Tổng quan tài liệu | |
| <i>Bui Thi Kieu Anh</i> | |
| 3. Xác định perfluorooctanoic acid (PFOA) và perfluorooctane sulfonic acid (PFOS) trong bao bì thực phẩm bằng giấy | 588 |
| Xác định perfluorooctanoic acid (PFOA) và perfluorooctane sulfonic acid (PFOS) trong bao bì thực phẩm bằng giấy | |
| <i>Tran Thi Lieu, Kieu Thi Lan Phuong, Do Thi Thu Hang, Hoang Quoc Anh, Nguyen Quynh Hoa, Doan Duy Khanh, Le Huu Tuyen, Nguyen Thi Anh Huong, Dang Thu Hien</i> | |
| 4. Production of Certified reference material <i>Escherichia coli</i> in milk-based product | 597 |
| Sản xuất mẫu chuẩn chứng nhận <i>Escherichia coli</i> trong sản phẩm từ sữa | |
| <i>Le Thi Phuong Thao, Dang Thi Oanh, Dang Huu Cuong, Nguyen Thi Hang, Nguyen Thi Minh Hoa, Tran Thanh Son, Vu Thi Hai Ha, Le Thi Hong Hao</i> | |
| 5. Determination of ethylene oxide and 2-chloro-ethanol using gas chromatography-tandem mass spectrometry: internal standard and stainless-steel ball coupled with QuOil in high-fat food extraction | 607 |
| Phân tích ethylene oxide và 2-chloro-ethanol sử dụng sắc ký khí khối phổ hai lần: sử dụng nội chuẩn và bi thép không gỉ trong xử lý mẫu thực phẩm có hàm lượng chất béo cao | |
| <i>Dinh Viet Chien, Nguyen Thi Hong Ngoc, Bui Cao Tien, Tran Cao Son, Tran Trung Thanh, Nguyen Ha Thanh, Phung Cong Ly, Pham Thi Thanh Ha, Nguyen Thi Anh Huong, Le Thi Hong Hao, Thai Nguyen Hung Thu</i> | |
| 6. Assessment of potential hazards of the inadvertently present chemicals in food | 621 |
| Đánh giá nguy cơ tiềm ẩn của các hóa chất không mong đợi có trong thực phẩm | |
| <i>Suvorov Dmitrii V., Zaitseva Nina V., Shur Pavel Z., Zelenkin Sergey E.</i> | |
| 7. Development of a high-performance liquid chromatography method for simultaneously analysis of saponins and flavonoid in materials and dietary supplements containing <i>Hedera helix</i> extracts | 633 |
| Xây dựng phương pháp HPLC phân tích đồng thời một số saponins và flavonoid trong nguyên liệu và thực phẩm bảo vệ sức khỏe chứa cao khô thường xuân | |
| <i>Luu Thi Huyen Trang, Dong Bao Khanh, Pham Thi Ngoc Mai, Vu Thi Nhat Le, Vu Thi Trang</i> | |
| 8. Response surface optimization of enzymatic hydrolysis of germinated brown rice for higher reducing sugar production | 644 |
| Tối ưu hóa quá trình thủy phân gạo lứt nảy mầm bằng enzyme tạo đường khử cao sử dụng mô hình bề mặt đáp ứng | |
| <i>Vo Minh Hoang, Nguyen Duc Toan</i> | |
| 9. Assessment of contamination levels and exposure risk of perfluoroalkyl substances (PFOS and PFOA) in Vietnamese fish | 657 |
| Nghiên cứu mức độ ô nhiễm và đánh giá rủi ro phơi nhiễm các hợp chất perfluoroalkyl (PFOS và PFOA) trong cá ở Việt Nam | |
| <i>Tran Thi Lieu, Hoang Quoc Anh, Nguyen Thi Anh Huong, Tu Minh Nhat, Nguyen Trong Nghia, Nguyen Thi Chuc, Nguyen Thi Quynh Hoa, Le Huu Tuyen</i> | |