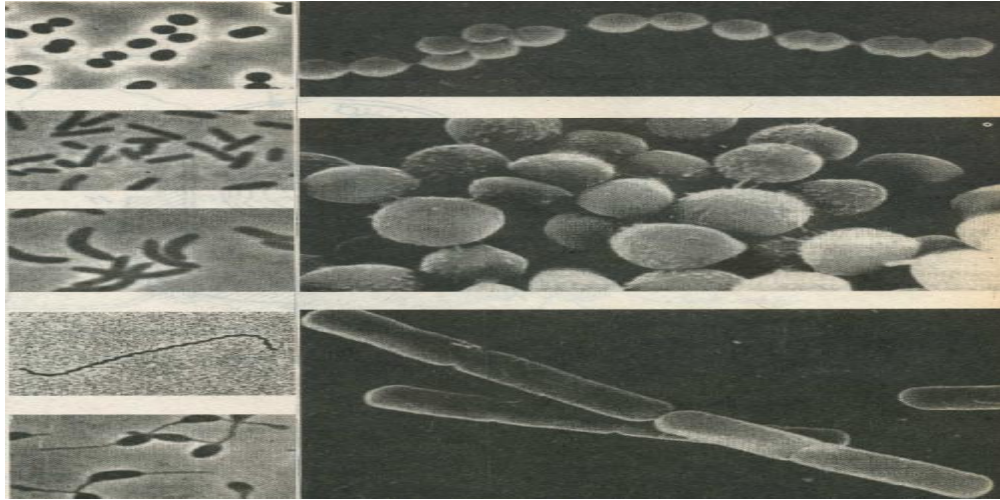


VI SINH VẬT VÀ ENZYM TRONG CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM (Microorganism and enzyme in food technology)



LỜI GIỚI THIỆU

Nhằm giới thiệu đến bạn đọc những tài liệu liên quan đến lĩnh vực “*Khoa học và Công nghệ thực phẩm*” hiện đang lưu hành tại Thư viện A2, nhóm Dịch vụ thông tin – thư viện xây dựng Thư mục chuyên đề “*Vi sinh vật và enzym trong công nghệ thực phẩm*” (*Microorganism and enzyme in food technology*).”. Thư mục gồm có:

- 24 tên sách (nội văn: 14, ngoại văn: 10),
- 20 bài báo khoa học (nội văn: 4, ngoại văn: 16),
- 9 Luận văn Thạc sĩ,
- 5 báo cáo khoa học,
- 18 Tiêu chuẩn Việt Nam.
- 28 Websites.

Đây là lần đầu tiên làm Thư mục chuyên đề, nhóm biên soạn xin ghi nhận mọi ý kiến đóng góp của bạn đọc, đặc biệt là của Khoa, Bộ môn và Thầy cô. Mọi ý kiến đóng góp xin gửi về:

Võ Đình Lệ Tâm
Phòng đọc SĐH (ĐT nội bộ: 5414)
E-mail: vdlt@hcmut.edu.vn.

Cách mô tả tài liệu trong thư mục

1. Sách

Tên tác giả. *Tên sách* / Tên tác giả.- Nơi Xuất bản : Nhà xuất bản, năm xuất bản.- Số trang.

Tóm tắt (Abstract)

Từ khóa

Nơi lưu trữ

Chỉ số phân loại (CSPL) hay số đăng ký cá biệt (ĐKCB)

2. Bài báo khoa học (thuộc tạp chí)

Tên bài báo / Tên tác giả // Tên tạp chí.- Thời gian phát hành.- Số phát hành.- Số trang của bài báo.

Nơi lưu trữ

3. Báo cáo khoa học

Tên tác giả. *Tên báo cáo* / Tên tác giả.- Nơi thực hiện : Nơi báo cáo, Năm báo cáo.- Số trang.

Tóm tắt

Nơi lưu trữ

4. Luận văn Thạc Sĩ

Tên tác giả. *Tên luận văn*.- Nơi thực hiện : Nơi bảo vệ, Ngày bảo vệ.- Số trang.

Tóm tắt

Nơi lưu trữ

5. Tiêu chuẩn Việt Nam (TCVN)

TCVN đi kèm với số ký hiệu tiêu chuẩn và số phân loại (theo tiêu chuẩn phân loại quốc tế (ICS).

Chỉ dẫn tìm kiếm tài liệu ở Thư viện A2

- Sách** được xếp giá ở các kho (*kho trật A2; kho mượn lâu A2*) theo chỉ số phân loại (CSPL) thập phân Dewey (DDC 22) tăng dần được mô tả trên nhãn (xem hình bên) được dán ở gáy sách.

Chú thích:

660.634: Chỉ số phân loại (CSPL)

NG-L: Nguyễn Đức Lượng (tên tác giả); 2004: Năm xuất bản

Đối với sách trong các kho lưu (*lưu nội văn, ngoại văn trật A2*), bạn đọc cung cấp số đăng ký cá biệt (ĐKCB) cho thủ thư để mượn.

Thư viện ĐHBK 660.634 NG-L 2004

2. Tạp chí

Tạp chí được xếp giá ở *Phòng đọc SĐH* theo nhóm ngành, ví dụ: công nghệ thực phẩm, công nghệ sinh học, công nghệ hóa học ... Trong mỗi nhóm ngành, Bạn đọc tìm tạp chí theo tên và số phát hành.

3. Báo cáo khoa học

Báo cáo khoa học được xếp giá ở *Phòng đọc SDH* theo số đăng ký cá biệt tăng dần.

4. Luận văn Thạc Sĩ

Luận văn Thạc Sĩ được xếp giá ở *Phòng đọc SDH* theo nhóm ngành, và trong từng nhóm ngành, luận văn được xếp thứ tự theo họ tác giả.

Chú thích:

2.11.00: Mã ngành

HO-H: Hồ Xuân Hương (tên tác giả)

2002: Năm bảo vệ

Thư viện ĐHBK Luận án Thạc Sĩ 2.11.00 HO-H 2002
--

5. Tiêu chuẩn Việt Nam (TCVN)

TCVN được xếp giá ở *Phòng đọc SDH* theo số phân loại (theo tiêu chuẩn phân loại quốc tế (ICS) theo từng chủ đề. Trong từng chủ đề, các tiêu chuẩn được xếp theo số ký hiệu tiêu chuẩn tăng dần.

Địa chỉ liên hệ

Trang web của Thư viện A2: www.lib.hcmut.edu.vn

Điện thoại liên lạc các kho (nội bộ):

Kho trệt A2: 5413

Kho lưu nội văn (trệt A2): 5413

Kho lưu ngoại văn (trệt A2): 5413

Kho mượn (lầu A2): 5412

Phòng đọc SDH (lầu A2): 5414

I. SÁCH

Nội văn:

1. Charles W. Kim. *Vi sinh vật học bộ câu hỏi và trả lời* / Charles W. Kim; Lê Văn Phủng dịch.- Hà Nội : Y học, 2000.- 136 tr.

Trình bày những vấn đề cơ bản về sinh lý học và miễn dịch học vi khuẩn; vi khuẩn học bệnh lý; virus học; nấm và ký sinh trùng Y học. Ngoài ra cũng bao gồm một phần tổng quan các bệnh nhiễm trùng do vi sinh vật, nấm, và ký sinh trùng gây ra.

Từ khóa: Vi sinh vật; Microbiology; Microorganism; Nấm; Miễn dịch; Virus; Immunity.

CSPL: 660.62 076

Nơi lưu trữ: Kho lưu nội văn (trệt A2): ĐKCB: 0035

2. Kiều Hữu Ảnh. *Giáo trình Vi sinh vật học công nghiệp* / Kiều Hữu Ảnh.- Hà Nội : Khoa học và Kỹ thuật, 1999.- 291 tr.

Giới thiệu những kiến thức cơ sở hóa sinh của các quá trình sản xuất công nghiệp. Đó là Sự phân loại sản phẩm; Các quá trình trao đổi chất cơ sở có liên quan; Sinh khối tế bào; Các sản phẩm lên men; Các chất trao đổi bậc một; Các sản phẩm

trao đổi bậc hai; Các sản phẩm chuyển hóa; Sinh học sự tạo thành metan; Sự chuyển khoáng nhờ vi sinh vật; Các bài tập cơ sở và nâng cao.

Từ khóa: Vi sinh vật; Vi sinh vật công nghiệp; Microbiology; Microorganism; Lên men; Trao đổi chất; Sinh khối.

CSPL: 660.62

Nơi lưu trữ: Kho lưu nội văn (trệt A2): ĐKCB: 0003

3. Lê Xuân Phương. *Vi sinh vật công nghiệp* / Lê Xuân Phương.- Hà Nội : Xây dựng, 2001.- 385 tr.

Trình bày những khái niệm cơ bản về vi sinh vật học; Lịch sử phát triển của ngành vi sinh vật học. Giới thiệu Vi sinh vật học đại cương: Hình thái, cấu tạo, phân loại vi sinh vật; Sinh lý đại cương vi sinh vật; Sự phân bố vi sinh vật trong tự nhiên; Vi sinh vật học chuyên ngành; Sự chuyển hóa các chất có chứa cacbon hoặc nitơ dưới tác dụng của vi sinh vật trong tự nhiên; Sinh tổng hợp các chất có hoạt tính sinh học cao. Giới thiệu hệ vi sinh vật thực phẩm và các sản phẩm thực phẩm; Vi sinh vật gây bệnh và các bệnh về thực phẩm.

Từ khóa: Vi sinh vật; Vi sinh vật công nghiệp; Microbiology; Microorganism; Vi sinh vật thực phẩm.

CSPL: 660.62

Nơi lưu trữ: Kho lưu nội văn (trệt A2): ĐKCB: 4272.

4. Lương Đức Phẩm. *Vi sinh vật học và an toàn vệ sinh thực phẩm* / Lương Đức Phẩm.- Tái bản lần 1.- Hà Nội : Nông nghiệp, 2001.- 423 tr.

Trình bày cơ sở vi sinh vật học: Hình thái vi sinh vật; Sinh lý vi sinh vật; Những quá trình vi sinh vật học quan trọng liên quan đến chế biến và bảo quản thực phẩm; Vi sinh vật trong tự nhiên. Giới thiệu Vi sinh vật học thực phẩm: Hệ vi sinh vật thực phẩm và các phương pháp bảo quản; Vi sinh vật của thịt, trứng; Vi sinh vật cá; Vi sinh vật sữa; Vi sinh vật rau quả; Hệ vi sinh vật của bột và bánh mì. Trình bày vấn đề An toàn – Vệ sinh thực phẩm: Vi sinh vật gây bệnh và ngộ độc thực phẩm; Các hóa chất liên quan đến thực phẩm.

Từ khóa: Vi sinh vật; Microbiology; Microorganism; Vi sinh vật thực phẩm; Vệ sinh thực phẩm; An toàn thực phẩm; Bảo quản thực phẩm.

CSPL: 664.001 579

Nơi lưu trữ: Kho lưu nội văn (trệt A2): ĐKCB: 1500

5. Nguyễn Lâm Dũng. *Vi sinh vật học* / Nguyễn Lâm Dũng, Nguyễn Đình Quyến, Phạm Văn Ty.- Tái bản lần thứ 2.- Hà Nội : Giáo dục, 2000.- 519 tr.

Trình bày các vấn đề: Hình thái và cấu tạo tế bào các vi sinh vật nhân nguyên thủy (Prokaryotes); và các vi sinh vật nhân thật (Eukaryotes); Virut; Dinh dưỡng của vi sinh vật; Trao đổi chất và trao đổi năng lượng ở vi sinh vật; Các quá trình

sinh tổng hợp và cố định nitơ; Sinh trưởng và phát triển ở vi sinh vật; Di truyền học vi sinh vật; Miễn dịch.

Từ khóa: Vi sinh vật; Microbiology; Microorganism; Virút; Trao đổi chất; Miễn dịch.

CSPL: 660.62

Nơi lưu trữ: Kho lưu nội văn (trệt A2): ĐKCB: 101427.

6. Nguyễn Lâm Dũng. *Vi sinh vật học* / Nguyễn Lâm Dũng, Dương Đức Tiến, Phạm Văn Ty.-Hà Nội : Đại học và Trung học chuyên nghiệp.
T.1 .- 1975 .- 219 tr.

Giới thiệu về Vi khuẩn; Xạ khuẩn, niêm vi khuẩn xoắn thể, ricketxi và mycoplasma; Nấm men và nấm mốc; Virút (Virus).

Từ khóa: Vi sinh vật; Microbiology; Microorganism; Vi khuẩn; Xạ khuẩn; Nấm men; Nấm mốc; Virút; Virus.

CSPL: 660.62

Nơi lưu trữ: Kho lưu nội văn (trệt A2): ĐKCB: 2499.

7. Nguyễn Lâm Dũng. *Một số phương pháp nghiên cứu vi sinh vật học* / Nguyễn Lâm Dũng, Đoàn Xuân Mượng, Đặng Đức Trạch, Phạm Văn Ty, Nguyễn Phùng Tiến.- Hà Nội : Khoa học và kỹ thuật, 1972.- 471 tr.

Giới thiệu các phương pháp nghiên cứu vi sinh vật học: Phương pháp chuẩn bị môi trường dinh dưỡng; phương pháp phân loại vi khuẩn, nấm men, xạ khuẩn, nấm mốc; Phương pháp nghiên cứu virut.

Từ khóa: Vi sinh vật; Microbiology; Microorganism.

CSPL: 660.62 072

Nơi lưu trữ: Kho lưu nội văn (trệt A2): ĐKCB: 2529

8. Nguyễn Đức Lượng. *Thực tập vi sinh vật học thực phẩm* / Nguyễn Đức Lượng, Nguyễn Chúc, Lê Văn Việt Mẫn.-Tp. Hồ Chí Minh : Trường Đại học Kỹ thuật Tp. Hồ Chí Minh, 1999. - 118 tr.

Giới thiệu những nguyên tắc chung khi làm việc trong phòng thí nghiệm vi sinh vật học. Đó là: Làm môi trường để gieo cấy vi sinh vật; Kỹ thuật gieo cấy, nuôi và quan sát sự phát triển của vi sinh vật; Phân lập các giống vi sinh vật thuần khiết; Kính hiển vi và cách sử dụng; Quan sát vi khuẩn, nấm men, nấm mốc; Định lượng vi sinh vật; Một số phương pháp kiểm tra nhiễm trùng thực phẩm; Lựa chọn loài vi sinh vật có hoạt tính enzym mạnh; Lên men các hợp chất hữu cơ có và không chứa Nitơ; Tối ưu hóa thành phần môi trường dinh dưỡng bằng phương pháp kế hoạch hóa thực nghiệm

Từ khóa: Vi sinh vật; Microbiology; Microorganism; Thực hành.

CSPL: 664.001 579 078

Nơi lưu trữ: Kho lưu nội văn (trệt A2) : ĐKCB: 1433.

9. Nguyễn Đức Lượng. *Thí nghiệm công nghệ sinh học* / Nguyễn Đức Lượng chủ biên; Phan Thị Huyền, Nguyễn Ánh Tuyết.- Tp. Hồ Chí Minh : Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh.

T.2: *Thí nghiệm vi sinh vật học*.- 2003.- 463 tr.

Đây là tập 2 của bộ tài liệu “Thí nghiệm công nghệ sinh học”, bao gồm Kỹ thuật phân lập, phân loại, tuyển chọn, giữ giống; Các phương pháp nghiên cứu thu nhận sản phẩm bậc 1, bậc 2; Các phương pháp kiểm tra quá trình trao đổi chất ở vi sinh vật; Các phương pháp đánh giá chất lượng sản phẩm của vi sinh vật.

Từ khóa: Vi sinh vật; Microbiology; Microorganism; Thực hành; Trao đổi chất; Công nghệ sinh học.

CSPL: 660.62 078

Nơi lưu trữ: Kho lưu nội văn (trệt A2): ĐKCB: 3402

10. Nguyễn Đức Lượng. *Công nghệ vi sinh vật* / Nguyễn Đức Lượng.- Tp. Hồ Chí Minh : Trường Đại học Kỹ thuật Tp. Hồ Chí Minh.

T.3: *Thực phẩm lên men truyền thống*.- 1996.- 207 tr.

Trình bày các vấn đề: Đặc điểm của thực phẩm lên men truyền thống; Công nghệ sản xuất các sản phẩm lên men từ đậu nành và hạt ngũ cốc; sản phẩm lên men từ thủy sản; sản phẩm lên men từ rau, quả; sản phẩm từ thịt; lên men cafe và cacao; sản phẩm lên men từ sữa; nước uống lên men; Các phương pháp tạo giống cho các quá trình lên men thực phẩm.

Từ khóa: Vi sinh vật; Vi sinh vật thực phẩm; Microbiology; Microorganism; Lên men; Fermentation; Công nghệ sinh học; Công nghệ vi sinh.

CSPL: 660.62

Nơi lưu trữ: Kho lưu nội văn (trệt A2): ĐKCB: 1508

11. Nguyễn Đức Lượng. *Công nghệ enzym* / Nguyễn Đức Lượng chủ biên...[và những người khác].- Tp. Hồ Chí Minh : Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2004.- 356 tr.

Giới thiệu các vấn đề: Những hiểu biết cơ bản về enzym ; Những phương pháp và kỹ thuật cơ bản trong công nghệ enzym; Enzym cố định (Emzym không hòa tan); Thu nhận emzym từ nguồn thực vật; Thu nhận emzym từ nguồn động vật; Thu nhận emzym từ vi sinh vật; Ứng dụng enzym; Thị trường enzym và công nghệ enzym trong tương lai.

Từ khóa: Enzym; Công nghệ enzym; Công nghệ sinh học

CSPL: 660.634

Nơi lưu trữ: Kho lưu nội văn (trệt A2): ĐKCB: 3856, 7147.

Kho mượn nội văn (trệt A2);

12. Trần Thanh Thủy. *Hướng dẫn thực hành vi sinh vật học* / Trần Thanh Thủy.- Hà Nội : Giáo dục, 1998.- 191 tr.

Sách được cấu trúc theo đơn vị bài: Mỗi bài theo một chủ đề riêng, gồm nội dung thực hành và câu hỏi và bài tập.

Các bài thực hành có nội dung như sau: Chuẩn bị dụng cụ nuôi cấy; Chế tạo môi trường dinh dưỡng; Phân lập – Nuôi cấy – Bảo quản vi sinh vật; Sử dụng kính hiển vi – Kiểm tra số lượng vi sinh vật; Nghiên cứu một số đặc điểm sinh học của vi sinh vật trên kính hiển vi; Nhuộm kép – Quan sát tế bào vi sinh vật; Thi nghiệm chứng minh các quá trình phân giải các hợp chất hữu cơ không chứa nitơ và chứa nitơ do vi sinh vật; Nghiên cứu một số đặc điểm sinh học của vi sinh vật cố định nitơ – Tạo chế phẩm NITRAZIN; Xác định một số sản phẩm trao đổi chất đặc biệt của vi sinh vật và hoạt tính của chúng; Một số ứng dụng của vi sinh vật học trong đời sống.

Từ khóa: Vi sinh vật; Microbiology; Microorganism; Trao đổi chất; Thực hành.

CSPL: 660.62

Nơi lưu trữ: Kho lưu nội văn (trệt A2): ĐKCB: 2907

13. *Thực tập vi sinh vật.*- Hà Nội : Đại học Công nghiệp nhẹ, 1968.- 108 tr.

Giới thiệu các vấn đề: Các phương pháp nghiên cứu vi sinh vật học; Quy tắc làm việc trong phòng thí nghiệm vi sinh; Môi trường dinh dưỡng; Kỹ thuật gieo cấy, nuôi và quan sát sự phát triển của vi sinh vật; Phân lập và định lượng vi sinh vật; Nghiên cứu vi sinh vật của một số thực phẩm; Nghiên cứu một số hệ vi sinh vật.

Từ khóa: Vi sinh vật; Vi sinh vật thực phẩm; Microbiology; Microorganism; Thực hành.

CSPL: 660.62 078

Nơi lưu trữ: Kho lưu nội văn (trệt A2): ĐKCB: 2072

Kho mượn nội văn (lầu A2)

14. *Vi sinh vật học.*- Hà Nội : Khoa học và Kỹ thuật. T.1 .- 1971 .- 346 tr.

Trình bày các nội dung: Virut; Hiện tượng tái tổ hợp của các hệ thống di truyền ở vi sinh vật; Chất kháng sinh và mật mã di truyền; Nuôi cấy sợi trong môi trường lỏng; Kỹ thuật kháng thể huỳnh quang; Vi sinh vật cố định đạm cộng sinh và cơ chế của quá trình cố định đạm; Aflatoxin; Vitamin; Các con đường sinh tổng hợp mêtiônin, trêônin, lizin và sự điều hòa chúng ở vi sinh vật.

Từ khóa: Vi sinh vật; Microbiology; Microorganism; Virut; Virus; Aflatoxin; Vitamin.

CSPL: 660.62

Nơi lưu trữ: Kho lưu nội văn (trệt A2) : ĐKCB: 2520

Ngoại văn:

15. A. H. Rose. *Economic Microbiology* / A. H. Rose.- London: Academic Press, 1977.- 760 p.

Introducing three groups of alcoholic beverage: beer and wine, fortified wine, and distilled spirit. Describing the microbiology and biochemistry of production of major representatives in these groups. Covering history and scientific basis of alcoholic beverage production: Beer; Cider and perry; Table wines; Fruit and honey wines; Sake; Fortified wines; Gin and vodka; Rhum; Whisky.

Từ khóa: Microbiology; Microorganism; Vi sinh vật; Vi sinh vật thực phẩm.

CSPL: 660.62

Nơi lưu trữ: Kho lưu ngoại văn (trệt A2): ĐKCB: 6889

16. A. Wiseman. *Handbook of Enzymes Biotechnology* / A. Wiseman.- London : Ellis Horwood, 1992.- 740 p.

Introducing principles of industrial enzyme production and utilization: Introduction to principles; Fermentation process design; Large-scale extraction and purification of enzymes and other proteins; Principles of industrial biocatalysis and bioprocessing; Principles of immobilization of enzymes; Enzymes in clinical analysis: Principles updated. Covering industrial utilization of enzymes and cells: Introduction to enzyme utilization; Fermenter design and operation; Practical aspects of large-scale protein purification; The applications of enzymes in industry; Data on techniques of enzyme immobilization and bioaffinity; Enzymes in clinical analyses. Introducing special reports: Introduction to selected topics; Biotechnology patents; Cell growth control by genes, media and parameters of culture.

Từ khóa: Enzym; Công nghệ enzym; Công nghệ sinh học; Industrial enzyme; Fermentation.

CSPL: 660.634 03

Nơi lưu trữ: Kho lưu ngoại văn (trệt A2): ĐKCB: 6806

17. Dominic W. S. Wong. *Food Enzymes: Structure and Mechanism* / Dominic W. S. Wong.- New York : Chapman & Hall, 1995.- 390 p.

Covering topics: Food enzymes and future development; Tailoring enzyme structures and function; Amylolytic enzymes; Cellulolytic enzymes; Proteolytic enzymes; Lipolytic enzymes; Pectic enzymes; Lipoxygenase; Polyphenol oxidase; Glucose oxidase; Horseradish peroxidase; Catalase; Xylose isomerase.

Từ khóa: Enzym; Food enzyme; Công nghệ enzym; Công nghệ sinh học
CSPL: 660.634
Nơi lưu trữ: Kho lưu ngoại văn (trệt A2): ĐKCB: 6632

18. G. Coutouly. *Genie Enzymatique* / G. Coutouly.- Manon : [knxb], 1991.- 245 p.

Le contenu du livre est montré ci-dessous:

Première partie: Préparation des enzymes industriels solubles: L'origine des enzymes industriels et sa législation; Extraction et purification; Mis sous la forme de commercialisation.

Deuxième partie: Immobilisation des enzymes: Généralités; Méthodes d'immobilisation des enzymes; Propriétés des enzymes immobilisés; Cas des enzymes à cofacteurs.

Troisième partie: Les réacteurs enzymatiques: Généralités sur les réacteurs enzymatiques; Différents types de réacteurs enzymatiques; Cinétique enzymatique homogène et hétérogène; Eléments de calcul de réacteurs enzymatiques; Biocapteurs et électrodes à enzymes.

Première partie: Application industrielles des enzymes: Vue d'ensemble sur les applications industrielles des enzymes; Premier exemple: glucoserie et édulcorants; Deuxième exemple: production d'acides aminés; Réacteurs à L-aminoacylase; Les perspectives.

Từ khóa: Enzym; Industrial enzyme; Công nghệ enzym; Công nghệ sinh học.
CSPL: 660.634
Nơi lưu trữ: Kho lưu ngoại văn (trệt A2): ĐKCB: 6806.

19. James M. Jay. *Modern Food Microbiology* / James M. Jay.- New York : Chapman & Hall, 1992 .- 661 p.

Introducing historical background; Habitats, taxonomy, and growth parameters; Microorganisms in foods; Determining microorganisms and/or their products in foods; Food preservation and some properties of psychrotrophs, thermophiles, and radiation-resistant bacteria; Microbial indicators of food safety and quality, principles of quality control, and microbiological criteria; Foodborne diseases.

Từ khóa: Microbiology; Microorganism; Vi sinh vật; Vi sinh vật thực phẩm; Bảo quản thực phẩm; Food preservation; an toàn thực phẩm; Food safety.
CSPL: 664.001 579

Nơi lưu trữ: Kho mượn (trệt A2); Kho mượn (lầu A2)

20. Jeanne C. Johnson. *Industrial Enzymes* / Jeanne C. Johnson.- New Jersey : Noyes Data Corporation, 1977.- 341 p.

Covering enzymes on inorganic supports; Enzymes on natural polymer supports; Immobilization of enzymes with synthetic polymers; Enzyme processes for sugars; Enzymatic conversion of starches; Enzymes for higher polysaccharides; Proteolytic enzymes for detergents; Other proteolytic enzymes; Other hydrolysate enzymes; Oxidoreductases and other enzymes.

Từ khóa: Enzym; Industrial enzyme; Công nghệ enzym; Công nghệ sinh học
CSPL: 660.634
Nơi lưu trữ: Kho lưu ngoại văn (trệt A2): ĐKCB: 6632

21. Lynne McLandsborough. *Food Microbiology Laboratory* / Lynne McLandsborough.- Boca Raton : CRC Press, 2005.- 200 p.

Covering Fish microflora: Basic microbiological techniques and standard plate counts; Microscopic examination of yeast, mold, and bacteria; Enumeration of yeasts and mold from foods; Coliforms and Escherichia coli from water: Most probable number methods and 3M Petrifilm; Ground beef microflora: SPC and Escherichia coli count; Escherichia coli O157: H7 Enrichment and immunomagnetic separation; Detection and identification of Salmonella spp; Enrichment MPN of Vibrio parahaemolyticus from shrimp; Isolation of campylobacter jejuni/coli; Enumeration of Staphylococcus aureus from foods; Isolation of Listeria spp. from refrigerated foods; Screening of Listeria enrichments using PCR-Based testing; Enumeration of spores from pepper; Thermal destruction of microorganisms; Canning and spoilage of Low-Acid products; Combined effects of intrinsic formulation and extrinsic factors using gradient plates; Cleaning and sanitation; Luciferin/Luciferase detection of ATP associated with bacteria and food residues.

Từ khóa: Microbiology; Microorganism; Vi sinh vật; Vệ sinh thực phẩm; Food sanitation; Thực hành.
CSPL: 664.001 579
Nơi lưu trữ: Kho lưu ngoại văn (trệt A2): ĐKCB: 7316

22. Robert J. Whitehurst. *Enzymes in Food Technology* / Robert J. Whitehurst, Barry A. Law.- USA : CRC Press, 2002.- 255 p.

Introducing the nature of enzymes and their action in foods; Enzymes for bread, pasta and noodle products; Enzymes in brewing; Enzymes in wine production; Enzymes in the manufacture of dairy products; Enzymic modification of food protein; Enzymes in fruit and vegetable juice extraction; Enzymes in fruit processing. Enzymes in starch modification; Commercial enzyme production and genetic modification of source organisms.

Từ khóa: Enzym; Công nghệ enzym; Công nghệ sinh học
CSPL: 660.634
Nơi lưu trữ: Kho lưu ngoại văn (trệt A2): ĐKCB: 7429

23. William C. Frazier. *Food Microbiology* / William C. Frazier, Dennis C. Westhoff.- New York : McGraw-Hill Book Company, 1988 .- 539 p.

Covering the following contents: Food and microorganisms; Principles of food preparation; Contamination, preservation, and spoilage of different kinds of foods; Foods and enzymes produced by microorganisms; Foods in relation to disease; Food sanitation, control, and inspection.

Từ khóa: Microbiology; Microorganism; Vi sinh vật; Vi sinh vật thực phẩm; Bảo quản thực phẩm; Vệ sinh thực phẩm; Food sanitation.

CSPL: 664.001 579

Nơi lưu trữ: Kho lưu ngoại văn (trệt A2): ĐKCB: 1425

24. Y. H. Hui. *Food Biotechnology-Microorganisms* / Y. H. Hui.- New York : VCH, 1995.- 937 p.

Covering concisely the basic theories, major methods of approach to the topics: microbial genetics; microbial growth and physiology; cloning, restriction, fragment length polymorphism, and karyotyping; eukaryotic cell and expression vectors, protein engineering; organic acid production, production of volatile flavors, and industrial application of Candida ssp. Introducing the contribution of bacteria and fungi through biotechnology to the production of food related enzymes and other ingredients. Covering material for biotechnology of microorganisms in the manufacturing of fermented foods and beverages. reviewing of biotechnological manipulation and the potential for enhancing the production of fermented foods by bacteria (lactobacilli, lactococci, pediococci, propionobacteria, and leuconostoc) and yeasts (brewer's, distilled beverages, and wine).

Từ khóa: Vi sinh vật; Microorganism; Microbiology; Enzym; Công nghệ enzym; Công nghệ sinh học.

CSPL: 660.62

Nơi lưu trữ: Kho lưu ngoại văn (trệt A2): ĐKCB: 6811.

II. TẠP CHÍ

Các tạp chí liên quan đến lĩnh vực enzym và vi sinh vật trong công nghệ thực phẩm hiện có tại thư viện (Phòng đọc SĐH) là:

1. Agricultural and food chemistry.
2. Applied biochemistry and biotechnology.
3. Biotechnology progress.
4. Trends in Food science & technology.
5. Food science and technology research.
6. Journal of food processing and preservation.
7. Khoa học Công nghệ.

Các bài báo khoa học dưới đây có trong các tạp chí được xuất bản từ năm 2004-2005:

Nội văn:

1. *Khảo sát mức độ an toàn vệ sinh thực phẩm của sản phẩm nem chua* / Phan Thanh Tâm, Phạm Công Thành, Hoàng Đình Hòa // Khoa học và Công nghệ.- 2006.- Số 55.- tr. 112-116.
2. *Phân loại chủng nấm men biển TS1 sinh lipid, phân lập từ nước biển đảo Trường Sa* / Trần Thanh Thủy, Tống Thị Kim Thuần // Khoa học và công nghệ.- 2005.- Số 4.- tr. 15-21.

3. *Xây dựng quy trình công nghệ sản xuất pho mát bán cứng có sử dụng chế phẩm proteaza axit từ *Aspergillus awamori* thay thế cho một phần renin* / Vũ Thế Xiển, Hà Duyên Tư // Khoa học và công nghệ.- 2005.- Số 4.- tr. 46-51.
4. *Xác định thành phần môi trường và điều kiện nuôi cấy nấm sợi *A. Oryzae* sinh tổng hợp protease theo phương pháp bề sâu* / Lê Văn Việt Mẫn, Nguyễn Văn Hồng // Khoa học Công nghệ.- 2005.- Số 54.- tr. 134-137.

Ngoại văn:

5. *Effects of enzyme-aided peeling on the quality of local mandarin (*Citrus reticulata* B.) segments* / Fanny Liu // Journal of food processing and preservation.- 2004.- No 5.- p. 336 – 338.
6. *Effects of enzymes on the dough properties and bread quality of wheat flour partly substituted for amaranth flour* / Sang Ha Park, Naofumi Morita // Food science and technology research.- 2004.- No 2.-p. 127 – 131.
7. *Enzyme-Electropolymer-Based amperometric biosensors: An innovative platform for time-Temperater integrators* / José I. Reyws-De-Corcuera // Agricultural and food chemistry.- 2005.- No 23.- p. 8866 – 8873.
8. *Enzyme-Aided modification of chicken-Breast myofibril proteins: Effect of lactase and transglutaminase on gelation and thermal stability* / R. Lantto // Agricultural and food chemistry.- 2005.- No 23.- p. 9231 – 9237.
9. *Enzyme production and profile by aspergillus niger during solid substrate fermentation using palm kernel cake as substrate* / L. G. A. Ong // Applied biochemistry and biotechnology.- 2004.- No 1 – 3.- p. 73 – 79.
10. *Enzymic modification of extruded soya protein concentrates as a method of obtaining new functional food components* / K. Surówka // Trends in Food science & technology.- 2004.- No 5.- p. 153 – 160.
11. *Enzymatic degradation of trichloroethylene using enzyme extracts isolated from a bacterial consortium* / Bilal El-Zahab...[et al] // Applied biochemistry and biotechnology.- 2004.- No 3.- p. 165 – 174.
12. *Entrapment of enzyme in water – restricted microenvironment for enzyme - mediated catalysis under microemulsion – based organogels* / Datta Madamwar // Applied biochemistry and biotechnology.- 2004.- No 1 – 3.- p. 361 – 369.
13. *Evaluation of chromogenic enzyme substrate mediums, chromocult coliform agar (CCA) and XM-G, by detection of freeze-, Heat-, Hight-Presssure-Injured coliforms, and coliforms in food samples* / Hirokazu Ogihara // Food science and technology research.- 2004.- No 2.-p. 168 – 173.

14. *Highly sensitive enzyme-linked immunosorbent assay for chlorpyrifos. Application to oliver analysis / Eva M. run // Agricultural and food chemistry.- 2005.- No 24.- p. 9352 – 9360.*
15. *Influence of feeding malt, bread crust, and a pronylated protein on the activity of chemopreventive enzymes and antioxidative defense parameters in vivo / Veronika Somoza // Agricultural and food chemistry.- 2005.- No 21.- p. 8176 – 8182.*
16. *Noncompetitive enzyme immunoassay for α -fetoprotein using flow injection chemiluminescence / Jiehua Lin // Applied biochemistry and biotechnology.- 2004.- No 2.- p. 93 – 102.*
17. *Novel food proteomics by control of bioprocess enzymology outcomes / Alan Wiseman // Trends in Food science & technology.- 2004.- No 1.- p. 44 – 45.*
18. *Production of oligoglucuronans by enzymatic depolymerization of nascent glucuronan / Cédric Delattre...[et al] // Biotechnology progress.- 2005.- No 6.- p. 1775 – 1781.*
19. *Production of chitinolytic enzymes with trichoderma longibrachiatum IMI 92027 in solid substrate fermentation / Krisztina Kovacs // Applied biochemistry and biotechnology.- 2004.- No 1 – 3.- p. 189 – 204.*
20. *Significance of vitamin E supplementation, dietary content of polyunsaturated fatty acids, and preslaughter stress on oxidative status in pig as reflected in cell integrity and antioxidative enzyme activities in porcine muscle / Jette F. Young // Agricultural and food chemistry.- 2005.- No 3.- p. 745 – 749.*

III. LUẬN VĂN THẠC SĨ

Luận văn Th. S được lưu ở phòng đọc SĐH (lầu A2).

1. Hồ Xuân Hương. *Thu nhận và sử dụng Enzyme Pectinaza trong sản xuất nước dứa.*- Tp. Hồ Chí Minh : Trường Đại học Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh, 2002.- 94 tr.
 - Tối ưu được thành phần môi trường và điều kiện nuôi cấy *Aspergillus niger* thu pectinase có hoạt tính cao.
 - Hoàn thiện được quy trình thu nhận enzym pectinase từ canh trường thô .
 - Khảo sát điều kiện sử dụng chế phẩm pectinase CT-02 và Novoferm 14 của hãng Novo-Đan Mạch vào sản xuất nước dứa.
 - Thử nghiệm quy trình trên tại PTN Bộ môn Công nghệ thực phẩm – ĐHBK Tp. HCM và PTN Công ty chế biến thực phẩm xuất khẩu Kiên Giang.
 - Đề xuất quy trình sản xuất nước dứa với hai loại sản phẩm: nước dứa dạng trong và nước dứa dạng đục có sử dụng chế phẩm enzym pectinase ở qui mô công nghiệp.
 - Ước tính giá thành cho 1 kg chế phẩm enzym pectinase CT-02.

2. Đặng Thị Thanh Thúy. *Nghiên cứu một số chế phẩm Enzyme Protease, Amylase ngoại nhập và sản xuất chế phẩm Protease, Amylase từ vi sinh vật để ứng dụng vào chế biến nước tương.*- Tp. Hồ Chí Minh : Trường Đại học Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh, 2005.- 96 tr.
- *Nghiên cứu sản xuất chế phẩm enzyme protease và amylase từ *aspergillus oryzae* và *bacillus subtilis*, (đây là hai giống vi sinh vật được sử dụng rất nhiều trên thế giới để sản xuất các enzyme ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm).*
 - *Khảo sát một số điều kiện nuôi cấy tối ưu cho *Asp. Oryzae* và *Bac. Subtilis* và sử dụng dung môi ethanol để kết tủa enzyme thu được.*
 - *Ứng dụng chế phẩm enzyme protease và amylase vào chế biến nước tương từ đậu nành. Kết luận đây là một phương pháp hữu hiệu có thể thay cho phương pháp lên men và hóa giải trong công nghệ sản xuất nước tương hiện nay.*
3. Đặng Vũ Bích Hạnh. *Nghiên cứu tính chất và khả năng sinh tổng hợp Enzym cellulase của xạ khuẩn *Actinomyces griseus*.*- Tp. Hồ Chí Minh : Trường Đại học Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh, 1999.- 104 tr.
- *Đánh giá khả năng sinh tổng hợp cellulase của xạ khuẩn *Actinomyces griseus*.*
 - *Nghiên cứu điều kiện nuôi cấy để thu nhận cellulase.*
 - *Nghiên cứu ảnh hưởng của một số yếu tố đến hoạt tính enzym cellulase.*
 - *Đánh giá khả năng kết tủa cellulase.*
 - *Đánh giá khả năng làm ổn định hoạt tính cellulase và ứng dụng cellulase.*
4. Nguyễn Thạch Minh. *Sản xuất Maltodextrin có DE = 15 - 17 từ tinh bột khoai mì bằng Enzym và ứng dụng để sản xuất một số sản phẩm hòa tan.*- Tp. Hồ Chí Minh : Trường Đại học Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh, 2002.- 94 tr.
- *Trình bày kết quả nghiên cứu thí nghiệm sản xuất maltodextrin có DE = 15 – 17.*
 - *Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình công nghệ sản xuất maltodextrin.*
 - *Đề xuất phương án tối ưu cho quá trình thủy phân.*
 - *Sử dụng sản phẩm maltodextrin để sản xuất thử một sản phẩm hòa tan.*
5. Nguyễn Thị Thảo Minh. *Nghiên cứu cố định Enzyme Alpha Amylase.*- Tp. Hồ Chí Minh : Trường Đại học Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh, 2003.- 85 tr.
- *Cố định α - Amylase (1,4- α -D-glucan-glucanohydrolase) trên bề mặt gel alginate và hoạt hóa bằng Ca^{2+} , Cl^- .*
 - *So sánh tính chất chất của enzyme cố định với enzyme tự do.*
 - *Tìm ra các giá trị động lực học của phản ứng thủy phân tinh bột bằng enzyme α -Amylase cố định.*
 - *Khảo sát điều kiện bảo quản chế phẩm.*
6. Nguyễn Thị Thu Sang. *Khảo sát Enzyme Chymopapain và các Enzyme thành phần trong mủ trái đu đủ.*- Tp. Hồ Chí Minh : Trường Đại học Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh, 2005.- 92 tr.
- *Khảo sát quá trình tinh sạch các enzyme thành phần trong mủ tươi và mủ đông khô của trái đu đủ trồng tại Việt Nam.*

- *Khảo sát một số tính chất các enzyme này.*
- *Tập trung vào tinh sạch enzyme chymopapain.*

7. Nguyễn Thị Thu Thủy. *Nghiên cứu quy trình tinh sạch và xác định hàm lượng Enzyme Superoxide Dismutase chứa Đồng, Kẽm (Cu, Zn-SOD) từ hồng cầu người hiến máu tại bệnh viện Nhân dân Gia Định.*- Tp. Hồ Chí Minh : Trường Đại học Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh, 2003.- 99 tr.

- *Thiết lập quy trình công nghệ chiết tách enzyme superoxide dismutase từ tế bào hồng cầu người.*
- *Đưa ra kết luận: hoạt độ chế phẩm sau các bước tinh sạch không bị ảnh hưởng bởi những dung môi và hóa chất đã dùng.*
- *Xác định được biểu thức liên hệ giữa độ hấp thụ với hàm lượng tổng của dung dịch chiết.*
- *Đưa ra nhận xét: hàm lượng sinh phẩm enzym Cu, Zn-SOD trong hồng cầu của phái nam cao hơn hồng cầu phái nữ; hàm lượng sinh phẩm enzym Cu, Zn-SOD trong các nhóm máu không chênh lệch đáng kể.*

8. Trần Quốc Hiền. *Nghiên cứu thu nhận Enzyme Protease có trong phụ phẩm của ngành chế biến thủy sản.*- Tp. Hồ Chí Minh : Trường Đại học Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh, 2005.- 78 tr.

- *Khảo sát quá trình trích ly và tinh sạch enzyme protease từ dạ dày và ruột cá Basa (Pangasius bocourti)*
- *Chọn được dung môi thích hợp nhất để kết tủa protease từ nội tạng cá Basa.*
- *Tìm ra tỷ lệ thể tích dịch trích ly enzyme và thể tích dung môi thích hợp.*
- *Tìm ra nhiệt độ và pH tối thích của chế phẩm protease acid và kiềm.*
- *Sử dụng chế phẩm protease để thủy protein cá.*

9. Trần Thẩm Minh Hoàng. *Nghiên cứu thu nhận Enzyme Invertase từ bã nấm men bia.*- Tp. Hồ Chí Minh : Trường Đại học Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh, 2005.- 75tr.

- *Khảo sát việc thu nhận chế phẩm invertase từ bã nấm men bia.*
- *Sử dụng chế phẩm β – glucanase hoặc phương pháp lạnh đông – rã đông để hỗ trợ cho quá trình tự phân sẽ giúp cho việc phá vỡ màng tế bào và giải phóng invertase từ lớp không gian chu chất ra bên ngoài tế bào sẽ dễ dàng hơn. Khi đó, hoạt tính invertase thu được trong dịch tự phân sẽ cao hơn.*
- *Tìm ra các thông số tối ưu cho quá trình tự phân bã nấm men bia thu nhận enzyme invertase trong trường hợp có và không bổ sung chế phẩm β – glucanase để hỗ trợ phá vỡ màng tế bào.*
- *Sử dụng sucrose là cơ chất cảm ứng để hoạt hóa invertase trong bã nấm men bia.*

IV. BÁO CÁO KHOA HỌC

Báo cáo khoa học được lưu ở phòng đọc SĐH (lầu A2).

1. *Đống Thị Anh Đào. Nghiên cứu thu nhận enzyme superoxide dismutase từ nấm men Saccharomyces Cerevisiae: Báo cáo đề tài nghiên cứu khoa học cấp Bộ. Mã số B99-20-50 / Đống Thị Anh Đào.*- Tp. Hồ Chí Minh : Trường Đại học Bách Khoa Tp. Hồ Chí Minh, 2001.- 73 tr.

- § *Phá vỡ tế bào S. cerevisiae bằng sự kết hợp của các phương pháp lý, hóa và sinh học đã đem lại hiệu quả chiết xuất Cu, Zn-SOD cao hơn so với khi chỉ sử dụng đơn thuần một phương pháp.*
- § *So sánh hiệu quả chiết xuất enzym theo phương pháp phá vỡ tế bào bằng tác động sóng siêu âm kết hợp với pH kiềm với phương pháp nghiền cơ học ở các điều kiện tối ưu.*
- § *So sánh ưu nhược điểm của phương pháp phá vỡ tế bào bằng sự thẩm thấu dung môi axetat etyl với phương pháp thủy phân tế bào bằng dung dịch kiềm.*
- § *So sánh hiệu quả chiết xuất Cu, Zn-SOD bằng lysozym với phương pháp thẩm thấu axetat etyl.*
- § *So sánh hiệu quả tinh sạch bằng sắc ký trao đổi ion với sắc ký lọc gel.*

ĐKCB: 00480

2. *Đống Thị Anh Đào. Tổng quan enzyme superoxide dismutase chống lão hóa và vi khoáng Cu²⁺ Zn²⁺, Mn²⁺ / Đống Thị Anh Đào.- Tp. Hồ Chí Minh : Đại học Bách Khoa Tp. Hồ Chí Minh, 2002.- tr. 23-29*

Emzyme superoxyt dismutaza (SOD) là emzym duy nhất có cơ chất là gốc tự do gây nguy hại cho tế bào sống, SOD đã được tinh chế và nghiên cứu từ nhiều loài sinh vật. SOD làm nhiệm vụ xúc tác cho phản ứng oxy hóa loại trừ gốc superoxide O₂. Khả năng duy trì duy trì sự ổn định hoạt độ Cu, Zn-SOD và Mn-SOD trong cơ thể người có liên quan mật thiết đến sự cung cấp các vi khoáng sinh học Cu²⁺, Zn²⁺, Mn²⁺, từ nguồn gốc thức ăn tự nhiên phụ gia.

ĐKCB: 00340.

3. *Hoàng Kim Anh. Tính chất và khả năng thủy phân tinh bột sắn của một số amylase / Hoàng Kim Anh, Nguyễn Xích Liên, Ngô Kế Sương.- Tp. Hồ Chí Minh : Đại học Bách Khoa Tp. Hồ Chí Minh, 2002.- tr. 23-29.*

Khối lượng phân tử, nhiệt độ pH tối ưu, ảnh hưởng của Ca²⁺, sản phẩm của chính quá trình thủy phân, khả năng thủy phân các dạng nguyên liệu khác nhau của một số amylase quan trọng từ các chủng công nghiệp của Viện Sinh học nhiệt đới (SHND) như vi khuẩn Bac. Subtilis, nấm mốc A. oryzae và A. Kawasaki được đề cập tới trong nội dung báo cáo.

ĐKCB: 00340.

4. *Nguyễn Đức Lượng. Nghiên cứu xử lý phế liệu nhà máy đồ hộp dứa để sản xuất enzym bromelin, phân sinh học và thức ăn gia súc: Báo cáo tổng kết đề tài nghiên cứu khoa học và phát triển công nghệ / Nguyễn Đức Lượng, Lê Thị Thanh Mai.- Tp. Hồ Chí Minh : Trường Đại học Bách Khoa Tp. Hồ Chí Minh, 2004.- 135 tr.*

- Thiết lập quy trình sản xuất thức ăn gia súc.
- Tìm ra điều kiện tối ưu để nhân giống *A. niger* cho enzym cellulase có hoạt tính cao nhất.
- Đề xuất quy trình sản xuất phân sinh học.
- Tìm ra điều kiện tối ưu để *A. niger* phân giải cellulose có trong bã vỏ dứa.
- Đề xuất quy trình thu nhận enzym bromelin từ chồi ngọn của phế liệu dứa.
- Đề nghị quy trình làm mềm thịt bò.

ĐKCB: 00508

5. Tôn Nữ Minh Nguyệt. *Nghiên cứu quá trình sinh tổng hợp Carotenoid của nấm men Rhodotorula SP* / Tôn Nữ Minh Nguyệt, Đinh Trần Nhật Thu, Nguyễn Đức Lượng.- Tp. Hồ Chí Minh : Đại học Bách Khoa Tp. Hồ Chí Minh, 2002.- tr. 23-29.

Màu sắc là một yếu tố quan trọng của chất lượng thực phẩm. Trong rất nhiều chất tạo màu được sử dụng trong thực phẩm, các phẩm màu tự nhiên được xem là an toàn nhất. Ngày nay, người ta chú ý đến một số nguồn thực phẩm tự nhiên từ vi sinh vật.

Chúng tôi đã chọn được một số trường để sinh tổng hợp carotenoid bằng nấm men *Rhodotorula sp.* và dung môi để chiết màu là chloroform [7][8]. Khi tiến hành tối ưu môi trường nuôi cấy trên bốn thông số: Nồng độ đường saccharose và pepton; pH môi trường và lượng giống cho vào (tính trên một ml dịch lên men) chúng tôi nhận được kết quả: lượng màu carotenoid tạo thành tối đa (8,80 mg/L dịch lên men) khi thành phần môi trường là 6,0% saccharose, 0,5% pepton, pH 4 và lượng giống ban đầu là 15 triệu tế bào/ML.

ĐKCB: 00340

V. TIÊU CHUẨN VIỆT NAM (TCVN)

TCVN được lưu ở phòng đọc SDH (lầu A2).

	Tên tiêu chuẩn	Số phân loại	Ký hiệu TC
1	Chuẩn bị dung dịch thuốc thử, thuốc nhuộm chỉ thị và môi trường dinh dưỡng dùng cho phân tích vi sinh	660.62	TCVN 5449 - 91 (ST SEV 3833 - 82)
2	Đồ hộp rau quả - Phương pháp kiểm nghiệm vi sinh vật	660.62	TCVN 280 - 68
3	Nước mắm : Chỉ tiêu vi sinh	660.62	TCVN 5526 : 1991
4	Phương pháp chuẩn bị mẫu để xác định vi sinh vật.	660.62	TCVN 5119-90 (TS SEV 5780-86)
5	Sản phẩm ong - Yêu cầu vi sinh và phương pháp kiểm tra	660.62 072	TCVN 5375 1991

8	Sản phẩm thực phẩm và gia vị - Chuẩn bị mẫu để phân tích vi sinh vật	660.62	TCVN 4887 - 89 (ST SEV 3014 - 81)
6	Sản phẩm thực phẩm và gia vị - Trình tự lấy mẫu để phân tích vi sinh vật	660.62	TCVN 4886 - 89
7	Sữa và các sản phẩm sữa - Chuẩn bị mẫu thử và các dung dịch pha loãng để kiểm tra vi sinh: Milk and milk products - Preparation of test samples and dilutions for microbiological examination	660.62 072	TCVN 6263 : 1997 - ISO 8261 : 1989 (E)
9	Sữa và các sản phẩm sữa - Định lượng đơn vị hình thành khuẩn lạc từ các vi sinh vật - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 C	660.62	TCVN 6264 : 1997 - ISO 6610 : 1992 (E)
10	Thịt và sản phẩm thịt - Lấy mẫu và chuẩn bị mẫu thử - Phần 2 : Chuẩn bị mẫu thử để kiểm tra vi sinh vật	660.62	TCVN 4833 - 2 : 2002 ISO 3100 - 2 : 1988
11	Thủy sản khô xuất khẩu - Phương pháp thử vi sinh	660.62 072	TCvn 5648 - 1992
12	Thủy sản khô xuất khẩu - Yêu cầu vi sinh	660.62	TCVN 5649 - 1992
13	Thủy sản đông lạnh - Phương pháp thử vi sinh vật	660.62 072	TCVN 5287 - 1994
14	Tôm mực đông lạnh - Yêu cầu vi sinh	660.62	TCVN 5289 - 1992
15	Tôm và mực đông lạnh - Chỉ tiêu vi sinh vật	660.62	TCVN 4186 - 86
16	Chất tẩy rửa tổng hợp chứa enzym - Phương pháp xác định hoạt độ protein	660.62	TCVN 5461 - 1991 (ST SEV 4156 - 83)
17	Chất tẩy rửa tổng hợp chứa enzym - Phương pháp xác định hoạt độ protein	660.62	TCVN 5461 - 1991 (ST SEV 4156 - 83)
18	Sữa bột - Xác định hàm lượng axit lactic và lactat - Phương pháp enzym	660.62	TCVN 6836 : 2001 ISO 8069 : 1986

VI. WEBSITES

1. http://www.ourfood.com/Food_poisoning.html#SECTION00400020000000000000
2. <http://www.dep.state.pa.us/dep/deputate/waterops/Redesign/calculators/FMDetails.htm>
3. http://banglapedia.search.com.bd/HT/F_0143.htm
4. <http://www.sasked.gov.sk.ca/docs/midlsci/gr7ufmsc.html>
5. <http://store.blackwell-professional.com/food-science-food-microbiology--food-safety---security.html>
6. http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/consultation/init/consultation_guidelines-directives36_e.html
7. <http://www.sciencedirect.com>
8. http://faculty.sxu.edu/~fast/bio101_lab/preservation.htm

9. <http://www.arches.uga.edu/~ejarrett/whatcauses.htm>
10. <http://72.14.203.104/search?q=cache:oeAMRruMDZ0J:www.mhlw.go.jp/topics/idenshi/codex/pdf/046e.pdf+microorganism+%2B+food&hl=vi&gl=vn&ct=clnk&cd=91>
11. <http://www.eastjeffhospital.org/membership/healthylifestyles/articles/foodsafety.html>
12. http://72.14.203.104/search?q=cache:XpZkvrNvkb0J:www.foodprotect.org/pdf/hazard_foods/chapter5.pdf+microorganism+%2B+food&hl=vi&gl=vn&ct=clnk&cd=98
13. <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/opa-cg7.html>
14. <http://www.safe-food.org/~consumer/enzymes.html>
15. <http://www.fruitarian.com/ac/Enzymes.htm>
16. <http://www.ag.iastate.edu/departments/foodsci/classes/fshn420/methods.html>
17. <http://www.ag.iastate.edu/departments/foodsci/classes/fshn420/bonnie.html>
18. <http://www.realmilk.com/enzyme.html>
19. <http://www.hbeci.com/~wenonah/new/dienzyme.htm>
20. <http://www.uri.edu/ce/ceec/food/factsheets/glossary.html>
21. <http://www.microbiologyatlas.kvl.dk/biologi/english/default.asp>
22. <http://www.afns.ualberta.ca/Research/Index.asp?page=Food%20Science>
23. <http://www.afns.ualberta.ca/Research/Index.asp?page=Food%20Science>
24. <http://www.quackwatch.org/01QuackeryRelatedTopics/PhonyAds/mp.html>
25. http://www.socgenmicrobiol.org.uk/PA_forms/sgmcon40.pdf
26. <http://www.beyondveg.com/tu-j-l/raw-cooked/raw-cooked-2b.shtml>
27. http://www.javeriana.edu.co/ciencias/universitas/vol8n1/J_bernal.htm
28. <http://www.sasked.gov.sk.ca/docs/midisci/gr7ufmsec.html>

MỤC LỤC

	<i>Trang</i>
Lời giới thiệu	1
Cách mô tả tài liệu trong thư mục	1
Chỉ dẫn tìm kiếm tài liệu ở Thư viện A2	2
Địa chỉ liên hệ	2
I. SÁCH	3
Nội văn	3
Ngoại văn	7
II. BÀI BÁO KHOA HỌC	11
Nội văn	11
Ngoại văn	11
III. LUẬN VĂN THẠC SĨ	14
IV. BÁO CÁO KHOA HỌC	17
V. TIÊU CHUẨN VIỆT NAM (TCVN)	19
VI. WEBSITES	20

