

**THƯ MỤC CHUYÊN ĐỀ SAU THU HOẠCH
(GIAI ĐOẠN XUẤT BẢN TỪ NĂM 2011-2023)**

144	Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản. Tập 2, Nguyễn Trọng Cần. Chủ biên, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Anh Tuấn. - H. : Khoa học và Kỹ thuật, 2011 - 379 Tr. ; 24 cm, Phân loại: 664.02 CON 2011/2, Tài liệu tham khảo
145	Plant responses to drought and salinity stress : developments in a post-genomic era . Vol 57 / volume editor: Ismail Turkan. - Amsterdam ; Boston : Elsevier Academic Press, cop. 2011 - xxxvi, 555 p. : 24 cm, Phân loại: 664.07 RAO, Tài liệu tham khảo
146	Tropical and subtropical fruits : Postharvest physiology processing and packaging / Muhammad Siddiq, Editor; Jasim Ahmed, Associate editors...[et al].. - USA : Wiley - Blackwell, 2012. - 631 Tr. ; 25cm., Phân loại: 664.804 6 TRO 2012, Tài liệu tham khảo
147	Food Processing Handbook Volume 2 /James G.Brennan, Alistair S. Grandison Edited by.. - USA : Wiley - Blackwell, 2012. - 775 Tr. ; 25cm., Phân loại: 664.02 FOO 2012/2, Tài liệu tham khảo
148	Food Processing Handbook. Volume 1 /James G.Brennan; Alistair S. Grandison, Edited by.. - USA : Wiley - Blackwell, 2012. - 280 Tr. ; 25cm., Phân loại: 664.02 FOO 2012/1, Tài liệu tham khảo
149	Food preservation process design / Dennis R. heldman. - Amsterdam : Elsevier, 2011 - 354 Tr. ; 25cm, Phân loại: 664.028 HEL 2011, Tài liệu tham khảo
150	Infrared Heating for Food and Agricultural Processing / Zhongli Pan, Griffiths G. Atungulu. - USA : CRC Press., 2011 - 284 Tr. ; 25cm, Phân loại: 664.028 8 INF 2011, Tài liệu tham khảo
151	Advances in Food and Nutrition Research. Volume 62. / Steve L. Taylor Edited by. - Amsterdam : Elsevier Academic Press , 2011 - 247 Tr. ; 22cm, Phân loại: 664 ADV 2011/62, Tài liệu tham khảo
152	Flour and Breads and their Fortification in Health and Disease Prevention / Victor R. Preedy, Ronald R. Watson, Vinood B. Patel Edited by. - New York : Elsevier , 2011 - 524 Tr. ; 27cm, Phân loại: 664.7 FLO 2011, Tài liệu tham khảo
153	Handbook of Plant-Based Fermented Food and Beverage Technology, / Y.H. Hui, E.O. Evranuz Edited by. - New York : CRC Press., 2012 - 801 tr.: 25 cm, Phân loại: 664.024 HAN 2012, Tài liệu tham khảo
154	Food Biochemistry and Food Processing/ Edited by Benjamin K. Simpson...[et al.]. - Malaysia : Wiley-Blackwell, 2012 - 896 Tr. ; 24 cm, Phân loại: 664 FOO 2012, Tài liệu tham khảo
155	The image processing handbook / John C. Russ. - India : CRC press, 2011 - 866 Tr. ; 24 cm, Phân loại: 664.07 RUS 2010, Tài liệu tham khảo

156	Handbook of frozen food processing and packaging / Edited by Da - Wen Sun.. - Boca Raton : CRC Press, 2012. - xviii, 917 p. ; 25 cm., Phân loại: 664.902 HAN 2012, Tài liệu tham khảo
157	Handbook of Seafood Quality, Safety and Health Applications / Edited by Nirmal K. Sinha, Jiwan S. Sidhu...[et al]. - Malaysia : Wiley - Blackwell, 2012 - 694 Tr. ; 27 cm, Phân loại: 664.8 HAN 2012, Tài liệu tham khảo
158	Plastic Films in Food Packaging : Materials, Technology and Applications / Edited by Sina Ebnesajjad.. - USA : Elsevier, 2013. - 698 Tr. ; 27 cm., Phân loại: 664.902 PLA 2013, Tài liệu tham khảo
159	Encyclopedia of agricultural, food, and biological engineering. Volume 2 /edited by Dennis R. Heldman, Carmen I. Moraru.. - Boca Raton [etc.] : CRC Press, 2011. - 2 v. : 29 cm., Phân loại: 664.003 ENC 2010/2, Từ điển
160	Chemical analysis of food : techniques and applications / [edited by] Yolanda Picó.. - Waltham, MA : Academic Press, 2012. - xiv, 798 p. : 25 cm., Phân loại: 664.07 CHE 2012, Tài liệu tham khảo
161	Ứng dụng Enzyme trong công nghiệp thực phẩm / Hoàng Kim Anh, Trần Ngọc Hiếu.. - H. : Khoa học kỹ thuật, 2012. - 281 Tr. ; 14.5 x 20.5 cm., Phân loại: 664.021 HOA 2012, Từ điển
162	Phân tích hóa học thực phẩm / Hà Duyên Tư, chủ biên, Lê Ngọc Tú ... [et al].. - H. : Khoa học và kỹ thuật, 2013. - 323 Tr. ; 16 x 24 cm., Phân loại: 664 PHA 2013, Tài liệu tham khảo
163	Công nghệ rau quả / Hà Văn Thuyết (ch.b), Cao Hoàng Lan, Nguyễn Thị Hạnh.. - H. : Bách Khoa, 2013. - 379 Tr. ; 16 x 24 cm., Phân loại: 664.805 HAT 2013, Tài liệu tham khảo
164	Cơ sở tính toán thiết kế máy và thiết bị thực phẩm / Tôn Thất Minh. - H. : Hồng Đức, 2013 - 291 Tr. ; 19 x 27 cm., Phân loại: 664.002 8 TOM 2012, Tài liệu tham khảo
165	Giáo trình máy và thiết bị chế biến lương thực / Tôn Thất Minh.. - H. : Bách Khoa, 2013. - 271 Tr. ; 19 x 27 cm., Phân loại: 664.002 8 TOM 2013, Tài liệu tham khảo
166	Giáo trình kỹ thuật chế biến nông sản thực phẩm / Trần Như Khuyên (ch.b.), Nguyễn Thanh Hải,... - H. : Nông nghiệp, 2014. - 390 Tr. ; 19 x 27 cm., Phân loại: 664 GIA 2014, Giáo trình
167	Ohmic heating in food processing / edited by Hosahalli S. Ramaswamy, Michele Marcotte, Sudhir Sastry, Khalid Abdelrahim.. - Boca Raton : CRC press, Taylor & Francis group, 2014 - xxi, 507 pages : 27 cm., Phân loại: 664.028 OHM 2014, Tài liệu tham khảo
168	Cơ sở của phương pháp tạo cấu trúc cho các sản phẩm thực phẩm / Lê Ngọc Tú (ch.b.), Lưu Duân, Lương Hồng Nga, Phan Thanh Tâm. - H. : Bách khoa Hà Nội, 2015 - 159 Tr. ; 16 x 24 cm, Phân loại: 664 COS 2015, Tài liệu tham khảo

169	Bảo quản lương thực / Mai Lê (c.b), Bùi Đức Hợi, Lương Hồng Nga. - H. : Bách khoa Hà Nội, 2013 - 231 Tr. ; 19x27 cm, Phân loại: 664.028 MAL 2013, Tài liệu tham khảo
170	Thí nghiệm phân tích thực phẩm / Trần Bích Lam. - Tp. Hồ Chí Minh : Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2013 - 209 tr. : 24cm., Phân loại: 664 TRL 2013, Tài liệu tham khảo
171	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm / Lê Văn Việt Mẫn (ch.b.), Lại Mai Hương. - Tp. Hồ Chí Minh : Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2014 - 152 tr. : 27 cm., Phân loại: 664 LEM 2014, Tài liệu tham khảo
172	Woodhead publishing series in food science, technology and nutrition, Number 269, Edited by T. M. Taylor. - Amsterdam : Elsevier, 2015 - 412 Tr. ; 24 cm., Phân loại: 664 WOO 2015/269, Tài liệu tham khảo
173	Fats in food technology / Edited by Kanes K. Rajah. - UK. : John Wiley & Sons, 2014 - 369 Tr. ; 25 cm., Phân loại: 664.07 FAT 2014, Tài liệu tham khảo
174	Woodhead publishing series in food science, technology and nutrition, Number 241, David Hammond. - Amsterdam : Elsevier, 2015 - 99 Tr. ; 24 cm., Phân loại: 664 HAM 2015/241, Tài liệu tham khảo
175	Công nghệ bảo quản chế biến rau quả / Hà Văn Thuyết, Cao Hoàng Lan, Nguyễn Thị Hạnh. - H. : Bách Khoa Hà Nội, 2015 - 290 tr. : 24cm., Phân loại: 664.8 HAT 2015, Tài liệu tham khảo
176	Woodhead publishing series in food science, technology and nutrition, Number 260, Edited by J. Hoorfar. - Oxford : Woodhead publishing, 2014 - 436 Tr. ; 24 cm., Phân loại: 664 WOO 2014/260, Tài liệu tham khảo
177	Woodhead publishing series in food science, technology and nutrition, Number 265, Edited by Wilhelm Holzapfel. - Amsterdam : Elsevier, 2015 - 559 Tr. ; 24 cm., Phân loại: 664 WOO 2015/265, Tài liệu tham khảo
178	<p>Giáo trình các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm - công nghệ sinh học. Tập 1, Tôn Thất Minh (c.b), Phạm Anh Tuấn.. - H. : Bách Khoa, 2016. - 383 Tr. ; 16 x 24 cm., Phân loại: 664.02 TOM 2016/1, Tài liệu tham</p> <p>Tóm tắt: Trình bày những khái niệm cơ bản của các quá trình chuyển khối, cũng như các quá trình và thiết bị chuyển khối trong công nghệ thực phẩm, công nghệ sinh học như: Chung cất, trích ly, sấy, hấp phụ, hấp thụ, kết tinh.</p>
179	<p>Giáo trình các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm - công nghệ sinh học. Tập 2, Tôn Thất Minh (c.b), Phạm Anh Tuấn, Nguyễn Tân Thành.. - H. : Bách Khoa, 2015. - 415 Tr. ; 16 x 24 cm., Phân loại: 664.02 TOM 2015/2, Tài liệu tham khảo</p> <p>Tóm tắt: Trình bày những vấn đề cơ bản của quá trình trao đổi nhiệt cũng như các quá trình và thiết bị trao đổi nhiệt trong công nghệ thực phẩm, công nghệ sinh học như: đun nóng, chần, hấp, rán, nướng, sao, rang, cô đặc, làm lạnh, làm đông, tan giá, làm ẩm, thanh trùng...</p>

180	<p>Giáo trình kiểm định và truy xuất nguồn gốc thực phẩm / Nguyễn Thị Minh Tú (ch.b.), Hoàng Quốc Tuấn, Nguyễn Thị Thảo.... - H. : Bách khoa Hà Nội , 2016. - 375 tr. : 24 cm., Phân loại: 664.070711 GIA 2016, Tài liệu tham khảo</p> <p>Tóm tắt: Trình bày kỹ thuật kiểm tra các thông tin liên quan đến nguồn gốc xuất xứ của sản phẩm thực phẩm bằng kỹ thuật enzyme, quang phổ, sắc ký, phân tích cảm quan và xử lý số liệu. Đưa ra một số phương pháp để truy xuất và quản lý nguồn gốc thực phẩm: Thủy hải sản, thịt và các sản phẩm từ thịt, sữa và các sản phẩm từ sữa, gia vị và thảo mộc, thực phẩm biến đổi gene, rượu và đồ uống có cồn...</p>
181	<p>Tiếng anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm: = The language of techno-food processing in English : Song ngữ Anh - Việt / Nguyễn Thị Hiền (ch.b.), Lê Thị Lan Chi, Từ Việt Phú, Lương Hồng Nga. - H. : Khoa học và kỹ thuật, 2016 - 271Tr. ; 27cm, Phân loại: 664.014 TIE 2016, Tài liệu tham</p> <p>Tóm tắt: Gồm 12 bài học tiếng Anh nhằm cung cấp các từ vựng, thuật ngữ, cấu trúc ngữ pháp cơ bản và bài tập ứng dụng chuyên ngành công nghệ thực phẩm</p>
182	<p>Lập dự án và thiết kế nhà máy trong công nghiệp thực phẩm và công nghiệp sinh học / Hoàng Đình Hoà (ch.b.), Phạm Tuấn Anh.. - H. : Bách khoa Hà Nội, 2017. - 307 Tr. : ; 24 cm., Phân loại: 664.00284 HOH 2017, Tài liệu tham</p> <p>Tóm tắt: Cung cấp kiến thức về dự án, thiết kế, lập báo cáo nghiên cứu tiền khả thi, dự án đầu tư xây dựng công trình và lập báo cáo nghiên cứu khả thi dự án đầu tư xây dựng công trình nhà máy công nghiệp thực phẩm và công nghiệp sinh học.</p>
183	<p>Bài giảng công nghệ chế biến đậu đỗ / Đinh Thị Hiền.. - H. : Học viện Nông nghiệp, 2020. - 116 Tr. ; 19 x 27 cm., Phân loại: 664.726 ĐIH 2020, Giáo</p> <p>Tóm tắt: Giới thiệu chung về đậu đỗ; Sản xuất một số sản phẩm từ đậu xanh, miến đậu xanh, đậu nành, bột đậu nành, đạm đậu nành, các sản phẩm lên men từ đậu.</p>
184	<p>Bài giảng công nghệ chế biến thịt / Nguyễn Đức Doan.. - H. : Học viện Nông nghiệp, 2020. - 52 Tr. ; 19 x 27 cm., Phân loại: 664.9 NGD 2020, Giáo trình</p> <p>Tóm tắt: Giới thiệu về thành phần hóa học và giá trị dinh dưỡng của thịt; Giết bỏ động vật; Một số phương pháp bảo quản và chế biến thịt; Công nghệ sản xuất các sản phẩm thịt.</p>
185	<p>Bài giảng công nghệ chế biến ngũ cốc / Đinh Thị Hiền.. - H. : Học viện Nông nghiệp, 2020. - 109 Tr. ; 19 x 27 cm., Phân loại: 664.7 ĐIH 2020, Giáo</p> <p>Tóm tắt: Trình bày cơ sở khoa học về hạt ngũ cốc; Cấu tạo, tính chất và sản xuất tinh bột; Công nghệ sản xuất gạo; Sản xuất các sản phẩm từ bột mì.</p>

186	<p>Bài giảng vi sinh vật thực phẩm / Lê Minh Nguyệt, Phan Thị Phương Thảo.. - H. : Học viện Nông nghiệp, 2020. - 123 Tr. ; 19 x 27 cm., Phân loại: 664.0240711 LEN 2020, Giáo</p> <p>Tóm tắt: Giới thiệu về hệ vi sinh vật thực phẩm; các quá trình lên men; sự chuyển hóa các chất chứa nitơ; quá trình sinh tổng hợp các chất nhờ vi sinh vật và phương pháp phân tích vi sinh vật trong thực phẩm.</p>
187	<p>Hướng dẫn công nghệ và sử dụng thiết bị sơ chế, bảo quản nhãn, vải / B.t.: Lê Lâm, Lê Minh Thu.. - H. : Nông nghiệp, 2017. - 127 Tr. : 21 cm., Phân loại: 664.8046 HUO 2017, Tài liệu tham khảo</p>
188	<p>Sản xuất, chế biến, bảo quản thức ăn chăn nuôi. . - Vinh : Đại học Vinh, 2018. - 163 Tr. ; 14.5 x 20.5 cm., Phân loại: 664.66 NGĐ 2018, Tài liệu tham</p> <p>Tóm tắt: Trình bày một số vấn đề chung về thức ăn chăn nuôi. Giới thiệu quy trình sản xuất, chế biến và bảo quản thức ăn chăn nuôi từ cỏ, củ quả, rơm rạ, bột cá, giòi, giun đất và giun quế.</p>
189	<p>Giáo trình công nghệ lên men / Nguyễn Thị Thanh Thủy (ch.b), Bạch Thị Mai Hoa.. - H. : Học viện Nông nghiệp, 2020. - 298 Tr. ; 19 x 27 cm., Phân loại: 664.0240711 NGT 2020, Giáo</p> <p>Tóm tắt: Trình bày kiến thức về công nghệ cũng như kỹ thuật lên men từ: Chuẩn bị lên men (Upstream process), Lên men (Fermentation) và Sau lên men (Downstream process).</p>
190	<p>Giáo trình hóa học thực phẩm / B.s.: Ngô Xuân Mạnh, Lại Thị Ngọc Hà (ch.b.), Vũ Thị Hằng.. - H. : Học viện Nông nghiệp, 2020. - 237 Tr. : 19 x 27 cm., Phân loại: 664.0711 NGM 2020, Giáo trình</p> <p>Tóm tắt: Trình bày kiến thức về thành phần hoá học của thực phẩm bao gồm: nước, protein, glucide, lipid, các chất độc, các chất màu và chất thơm cũng như các biến đổi của các thành phần này trong quá trình bảo quản và chế biến thực phẩm</p>
191	<p>Bài giảng bao gói thực phẩm / Nguyễn Trọng Thăng.. - H. : Học viện Nông nghiệp, 2021. - x, 120 Tr. : ; 19 x 27cm., Phân loại: 664.0711 NGT 2021, Giáo trình</p> <p>Tóm tắt: Trình bày các kiến thức về tầm quan trọng của bao gói, vật liệu bao gói, các phương pháp đóng gói thực phẩm, phân biệt tên thương mại, thương hiệu và nhãn hiệu thực phẩm, ảnh hưởng của phế thải bao bì thực phẩm đến môi trường...</p>

192	<p>Principles of fermentation technology / Peter F. Stanbury, Allan Whitaker, Stephen J. Hall.. - Amsterdam : Butterworth-Heinemann, an imprint of Elsevier, 2017. - xix, 803 pages : 24 cm., Phân loại: 664.024 STA 2017, Tài liệu tham khảo</p> <p>Tóm tắt: An introduction to fermentation processes -- Microbial growth kinetics -- The isolation and improvement of industrially important microorganisms -- Media for industrial fermentations -- Sterilization -- Culture preservation and inoculum development -- Design of a fermenter -- Instrumentation and control -- Aeration and agitation -- The recovery and purification of fermentation products -- Effluent treatment -- The production of heterologous proteins.</p> <p>The successful structure of the previous edition of Principles of Fermentation Technology has been retained in this third edition, which covers the key component parts of a fermentation process including growth kinetics, strain isolation and improvement, inocula development, fermentation media, fermenter design and operation, product recovery, and the environmental impact of processes. This accurate and accessible third edition recognizes the increased importance of animal cell culture, the impact of the post-genomics era on applied science and the huge contribution that heterologous protein production now makes to the success of the pharmaceutical industry. This title is ideally suited for both newcomers to the industry and established workers as it provides essential and fundamental information on fermentation in a methodical, logical fashion. Stanbury, Whitaker and Hall have integrated the biological and engineering aspects of fermentation to make the content accessible to members of both disciplines with a focus on the practical application of theory. This text collates all the fermentation fundamentals into one concise reference, making it a valuable resource for fermentation scientists, as well</p>
193	<p>Giáo trình kỹ thuật bảo quản nông sản thực phẩm / Trần Như Khuyên (c.b.), Nguyễn Thanh Hải.. - H. : Học viện Nông nghiệp, 2022. - viii, 329 tr. : 19 x 27 cm., Phân loại: 664.0280711 TRK 2022, Giáo</p> <p>Tóm tắt: Giới thiệu các loại nông sản thực phẩm. Những biến đổi của nông sản thực phẩm sau thu hoạch. Các phương pháp bảo quản nông sản thực phẩm. Kho bảo quản nông sản thực phẩm. Thiết bị kho bảo quản nông sản thực phẩm. Kỹ thuật bảo quản một số nông sản thực phẩm.</p>
194	<p>Bệnh mới phổ biến ở gia cầm Việt Nam / Lê Văn Năm.. - H. : Nông nghiệp, 2022. - 260 Tr. ; ; 14.5 x 20.5 cm., Phân loại: 664.804 LEH 2022, Tài liệu tham khảo</p> <p>Tóm tắt: Trình bày đặc điểm, triệu chứng, cách chẩn đoán, phòng và điều trị một số bệnh mới ở gia cầm như: Bệnh viêm thanh khí quản, viêm phế quản truyền nhiễm, viêm mũi khí quản, bệnh thiếu máu truyền nhiễm, viêm gan ruột truyền nhiễm, bệnh ký sinh trùng máu.</p>
195	<p>Postharvest technology of horticultural crops / James E. Adaskaveg; Marry Lu Arpaia,..[et al]. - California : University of California, 2011 - 533 p. ; 27 cm., Phân loại: 631.56 POS 2011, Tài liệu tham khảo</p>

196	<p>Postharvest Handling: A Systems Approach / Wojciech J. Florkowski, Robert L. Shewfelt, Bernhard Brueckner,.... - Elsevier, 2014 - 564 p. , Phân loại: 631.56 POS 2014, Tài liệu tham khảo</p>
197	<p>Quản lý chất lượng quả vải, nhãn sau thu hoạch / Trần Thị Định, Nguyễn Thị Bích Thủy, Vũ Thy Thu,.... - H. : Nông nghiệp, 2017. - 200 Tr. : 24 cm., Phân loại: 631.56 QUA 2017, Tài liệu tham</p> <p>Tóm tắt: Trình bày các yếu tố trước thu hoạch ảnh hưởng đến chất lượng quả vải, nhãn sau thu hoạch; Thu hoạch quả vải, nhãn; Xử lý sau thu hoạch quả vải và nhãn; Bảo quản, vận chuyển và xếp dỡ vải, nhãn tươi; GAP và đảm bảo an toàn cho vải, nhãn</p>