

## DANH MỤC SÁCH THAM KHẢO

STT	Tên sách	Tác giả/NXB	Số lượng
<b>I</b>	<b>Sách tiếng Việt</b>		
1	Bảng thành phần thực phẩm Việt Nam năm 2015	Nhà xuất bản y học	3
2	Những vấn đề cơ bản trong dinh dưỡng lâm sàng	Nhà xuất bản Y Học	2
3	Giáo trình công nghệ chế biến dầu thực vật	Đại học Bách khoa hà nội	3
4	Công nghệ chế biến thực phẩm	Lê Văn Việt Mẫn/Đại học Quốc gia thành phố Hồ Chí Minh, ĐH Bách Khoa. 2011.	3
5	Kỹ thuật lạnh thực phẩm	Nguyễn Xuân Phương/NXB Khoa học và Kỹ thuật	3
6	Dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm	Phạm Duy Tường và cộng sự/Nhà xuất bản y học, 2012	3
7	Phụ Gia trong chế biến Thực phẩm	Lý Nguyễn Bình, Phan Thị Anh Đào/Trường ĐH Cần Thơ, 2010	3
8	Phụ Gia Thực phẩm	Hoàng Lân Huynh/Trường ĐH Công nghệ Sài Gòn, 2010	3
9	Cơ sở quá trình thiết bị công nghệ hóa học	Đỗ Văn Đài – Nguyễn Trọng Khương – Trần Quang Thảo – Võ Thị Ngọc Tươi – Trần Xoa/NXB trung học và đại học chuyên nghiệp	3
10	Cơ sở thiết kế nhà máy chế biến đồ hộp thực phẩm	Nguyễn Văn Thoa/ĐH BK Hà Nội.	3
11	Công nghệ sản xuất mì chính và các sản phẩm lên men cổ truyền	Nguyễn Thị Hiền/NXB Khoa học & Kỹ thuật	3
12	Giáo trình máy và thiết bị lạnh	Nguyễn Đức Lợi – Phạm Văn Tuyền/NXB Giáo dục	3
13	Cơ sở thiết kế máy sản xuất thực phẩm	AIA XOKOLOV – Nguyễn Trọng Thể ( biên dịch)/NXB Giáo dục	3
14	Các quá trình và thiết bị trong công nghệ hóa học và thực phẩm	Nguyễn Bin/NXB Khoa học và Kỹ thuật	3
15	Cá thit và chế biến công nghiệp	Lê Văn Hoàng/NXB Khoa học và Kỹ thuật	3

16	Vai trò của nước và hệ thống tẩy rửa khử trùng trong nhà máy thực phẩm	Nguyễn Thị Hiền – Nguyễn Kim Vũ – Bùi Bích Thủy/NXB Khoa học và Kỹ thuật	2
17	Bảo quản và chế biến rau quả	Quách Đĩnh – Nguyễn Văn Tiếp – Nguyễn Văn Thoa	3
18	Kỹ thuật sấy nông sản thực phẩm	Nguyễn Văn May	3
19	Hóa học thực phẩm	Lê Ngọc Tú – Bùi Đức Hợi	3
20	Biến hình sinh học các sản phẩm từ hạt	Lê Ngọc Tú- Nguyễn Kim Anh	3
21	Sổ tay kỹ thuật bảo quản lương thực	Vũ Quốc Trung	3
22	Sản phẩm từ dừa (les produits du cocotier)	BRIAN E.GRIMWOOD	2
23	Thực phẩm chức năng - Sức khỏe bền vững	PGS.TS. Dương Thanh Liêm	3
24	Bảo quản và chế biến Nông sản sau thu hoạch	Trần Minh Tâm.	3
25	Công nghệ bảo quản và chế biến sản phẩm Chăn nuôi	Trần Như Khuyên	3
26	Công nghệ bảo quản và chế biến lương thực	Trần Thị Thu Trà/NXB Tp. Hồ Chí Minh	3
27	Bảo quản rau quả tươi và bán chế phẩm	Hà Văn Thuyết	3
28	Giáo trình Bảo quản và chế biến lương thực	Trần Như Khuyên	3
29	Giáo trình vi sinh vật học thực phẩm	Kiều Hữu Ảnh	3
30	Phân tích hóa học thực phẩm	Hà Duyên Tư	3
31	Ứng dụng enzyme trong công nghiệp thực phẩm	Hoàng Kim Anh – Trần Ngọc Hiếu	3
32	Giáo trình máy và thiết bị chế biến lương thực	Tôn Thuyết Minh	3
33	Giáo trình công nghệ lên men	PGS.TS Lương Đức Phẩm	3
34	Công nghệ rau quả	Hà Văn Thuyết	3
35	Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm	Hà Duyên Tư/2010/ NXB Khoa học và Kỹ thuật	3
36	Công nghệ đường mía	PGS.TS Nguyễn Ngô/2011/ NXB đại học Bách Khoa Hà Nội	3
37	Giáo trình : Công nghệ lên men	PGS.TS. Lương Đức Phẩm/NXB Giáo dục Việt Nam- 2010	3
38	Giáo trình: Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa	TS. Lâm Xuân Thanh/NXB Khoa học và kỹ thuật	3
39	Độc tố học và an toàn thực phẩm	Lê Ngọc Tú/NXB Khoa học và kỹ thuật	3

40	Hoá sinh công nghiệp	Lê Ngọc Tú/NXB Khoa học và kỹ thuật	3
41	Dinh dưỡng học.		3
42	Lạnh đông rau quả xuất khẩu	GS.TSKH. Trần Đức Ba	3
43	Cơ sở thiết kế nhà máy	Trần Thế Truyền	3
44	Máy và thiết bị sản xuất thực phẩm	TS. Lê, Ngọc Thụy	3
45	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	Đại học Bách khoa Hà Nội	3
46	Biến đổi hóa học dầu thực vật và ứng dụng	PGS. TS Lê Xuân Hiền, Nhà xuất bản: Khoa học tự nhiên và công nghệ	3
47	Các chất phụ gia dùng trong sản xuất thực phẩm	PGS TS Nguyễn, Duy Thịnh	3
48	Thực phẩm chức năng - Functional Food	TS Trần Đáng	5
49	Công nghệ chế biến rau trái/ Tập 1: Nguyên liệu và công nghệ bảo quản sau thu hoạch, Tập 2: Công nghệ chế biến các sản phẩm từ rau trái.	Tôn Nữ Minh Nguyệt, Lê Văn Việt Mẫn, Trần Thị Thu Hà	3
50	Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả.	NXB Khoa học và kỹ thuật	3
51	Kỹ thuật chế biến đậu tương	Nhà xuất bản: Nông Nghiệp	3
52	Công nghệ sản xuất mì chính và các sản phẩm lên men cổ truyền.	GS.TS. Nguyễn Thị Hiền	3
53	Chế biến thức ăn từ đậu nành và lạc	Nguyễn Thị Diệu Bích	3
54	Quy hoạch thực nghiệm	Nguyễn Cảnh	3
55	Công nghệ sản xuất chè, cà phê, cacao 1,2	Nguyễn Thị Hiền, Nguyễn Văn Tặng	5
56	Cây Chè: Sản Xuất - Chế Biến - Tiêu Thụ	Đỗ Ngọc Quý	3
57	Công nghệ sản xuất malt và bia	PGS.TS Hoàng Đình Hòa/2002/NXB Khoa học và kỹ thuật	3
58	Các phương pháp phân tích ngành công nghệ lên men	PGS.TS. Lê Thanh Mai (chủ biên)	3
59	Phương pháp thiết kế và phát triển sản phẩm	Nguyễn Thanh Nam	5
60	Công nghệ sản xuất bánh kẹo	Phạm Thị Hải Quỳnh	3
61	Kỹ thuật chế biến lương thực tập 2	Bùi Đức Hợi, Lê Hồng Khanh, Mai Văn Lê, Lê Thị Cúc, Hoàng Thị Ngọc Châu	3
62	Nguyên lý sản xuất đồ hộp thực phẩm	Nguyễn Trọng Cẩn, Nguyễn Lệ Hà	3
63	Phân tích định lượng	Nguyễn Thị Thu Vân	3
64	Giáo trình Kỹ thuật bao bì thực phẩm	Đổng Thị Anh Đào	3
65	Bài tập trắc nghiệm Kỹ thuật bao bì thực phẩm	Đổng Thị Anh Đào	3
66	Sổ tay hướng dẫn áp dụng VietGAP/GMPs chuỗi sản xuất kinh doanh rau quả tươi.	Th.S Rene Cardinal	3

67	Giáo trình Kỹ thuật bảo quản nông sản	GS.TS. Phạm Xuân Vượng	3
68	Một số phương pháp và kỹ năng truyền thông.	Nguyễn Thị Ngọc Lan	3
69	Giáo trình kiểm định và chia xuất nguồn gốc thực phẩm	Nguyễn Thị Minh Tú/NXB Bách Khoa	3
70	Công nghệ sinh học và phân tử, nguyên lý và ứng dụng của ADN tái tổ hợp.	Bernard R. Glick, Jack J. Pasternak.	3
<b>II</b>	<b>Sách tiếng Anh</b>	<b>Tác giả/NXB</b>	<b>Số lượng</b>
1	Postharvest Technology and Food Process Engineering.	Amalendu Chakraverty and R. Paul Singh/2014	1
2	Introduction to Advanced Food Process Engineering.	Jatindra Kumar Sahu/2014	1
3	Postharvest: An introduction to the physiology and handling of fruit and vegetables.	Ron Wills and John Golding/2016	1
4	Food Waste Recovery: Processing Technologies and Industrial Techniques .	Charis Michel Galanakis/2015	1
5	Handbook of Grape Processing By-Products. 1st Edition. Sustainable Solutions.	Charis Michel Galanakis/2017	1
6	Comprehensive Utilization of Citrus By-Products. 1st Edition. .	Yang Shan/2016	1
7	Sensory Evaluation Practices	Herbert Stone and Rebecca N. Bleibaum/2012	1
8	Sensory Evaluation Techniques	Gail Vance Civille and B. Thomas Carr/2015	1
9	Response surfaces, Mixtures and Rigde Analyses,	George E. P. Box/2007	1
10	Introduction to Food Engineering.	R Paul Singh and Dennis R. Heldman/2013	1
11	Food Engineering Handbook, Two Volume Set.	Theodoros Varzakas and Constantina Tzia/2014	1
12	Principle of fermentation technology	Peter F Stanbury/2016	1
13	Postharvest technology of fruits and vegetables.	Hosahalli S. Ramaswamy/2014	1
14	Postharvest Physiology and Handling of Cut Flowers	Mohmad Arief Zargar/2016	1
15	Postharvest Biology and Technology for Preserving Fruit Quality	Daniel Valero and Maria Serrano/2010	1
16	Postharvest Technology of Horticultural Crops, 3rd Ed	Adel Kader/2002	1

17	Molecular Biological and Immunological Techniques and Applications for Food Chemists.	Bert Popping and Carmen Diaz-Amigo/2009	1
18	Foodservice management : principles and practices	June Payne-Palacio Ph.D. RD/2015	1
19	Lehninger Principles of Biochemistry	David L. Nelson/2017	1