



TRƯỜNG ĐẠI HỌC

SƯ PHẠM KỸ THUẬT TP. HỒ CHÍ MINH

THƯ VIỆN

THƯ MỤC

ngành

CÔNG NGHỆ
THỰC PHẨM

Thư mục là sản phẩm giới thiệu sơ lược thông tin về các tài liệu hiện có tại Thư viện liên quan đến chương trình đào tạo của ngành học.

TPHCM, tháng 12/2024

TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
THƯ VIỆN

Thư mục
Công nghệ thực phẩm

CHỦ ĐỀ: KỸ THUẬT HOÁ HỌC & CÓ LIÊN QUAN

Năm 2022

1. Freeze Drying/ Nguyen Tan Dung, Hoang Van Chuyen, Vu Tran Khanh Linh, Ly Tan Nhiem, Pham Thi Hoan, Do Thuy Khanh Linh, Nguyen Quang Duy, Nguyen Dang My Duyen, Pham Thanh Tung.- Ho Chi Minh City: HCMC - VNU Publishing house, 2022.- 591p.: ill; 24cm

Từ khóa: Freeze Drying, Công nghệ sấy thăng hoa

Mã xếp giá: 660.28 N573-D916

Năm 2021

1. Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm - Tập 4: Phần riêng dưới tác dụng của nhiệt (Chưng luyện, hấp thụ, hấp phụ, trích ly, kết tinh, sấy)/ Nguyễn Bin.- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2021.- 381tr.; 24cm

Từ khóa: Thiết bị, Công nghệ hóa học, Quá trình, Công nghệ thực phẩm

Mã xếp giá: 660.28 N573-B612

2. Génie des procédés alimentaires: des bases aux applications/ Jean-Jacques Bimbenet, Albert Duquenoy, Gilles Trystram.- Malakoff: Dunod, [2021].- xvii, 574 p., 24cm

Từ khóa: Technologie alimentaire, Ingénieur chimiste

Mã xếp giá: 660.28 B611

Năm 2020

1. Quá trình và thiết bị công nghệ hóa học và thực phẩm: Kỹ thuật và công nghệ sấy thăng hoa (Sách chuyên khảo) - Dùng cho môn học: Quá trình và thiết bị truyền nhiệt, Quá trình thiết bị truyền khối, Quá trình thiết bị trong công nghệ môi trường,.../ Nguyễn Tấn Dũng.- Tp. Hồ Chí Minh: Trường Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2020.- 447tr.: minh họa; 24cm

Từ khóa: Sấy thăng hoa, Công nghệ thực phẩm, Công nghệ hóa học, Công nghệ sấy thăng hoa

Mã xếp giá: 660.28 N573-D916

Năm 2019

1. Bài tập kỹ thuật phản ứng/ Vũ Bá Minh.- Tp. HCM: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2019.- 52tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ hóa học Kỹ thuật phản ứng

Mã xếp giá: 660.04 V986-M664

2. Mô phỏng các quá trình cơ bản trong công nghệ hóa học/ Nguyễn Thị Minh Hiền.- Hà Nội: Bách khoa Hà Nội, 2019.- 231tr., 24cm

Từ khóa: Giáo trình, Công nghệ hóa học, Mô phỏng, Phần mềm UNISIM

Mã xếp giá: 660.0285 N573-H633

3. Quá trình và thiết bị công nghệ hoá học & thực phẩm - Tập 4: Kỹ thuật phản ứng/ Vũ Bá Minh.- Tp. HCM: Đại học Quốc gia Tp. HCM, 2019.- 380tr; 24cm

Từ khóa: , Hóa công nghiệp Thiết bị hóa học

Mã xếp giá: 660.282 V986-M664

Năm 2018

1.Các kỹ thuật cơ bản trong thực nghiệm vi sinh vật học/ Trịnh Khánh Sơn.- Tp. Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2018.- 131tr.; 24cm

Từ khóa: \$Công nghệ thực phẩm, Công nghệ sinh học, Vi sinh vật học Thực nghiệm

Mã xếp giá: 660.6 T833-S698

2.Quá trình và thiết bị công nghệ hoá học & thực phẩm - Tập 3: Truyền khối/ Vũ Bá Minh, Võ Văn Bang.- Tp.HCM: Đại học quốc gia Tp.HCM, 2018.- 390tr.; 24cm

Từ khóa: Truyền khối, Công nghệ hoá học, Công nghệ thực phẩm

Mã xếp giá: 660.282 V986-M664

Năm 2017

1.Giáo trình Quá trình và thiết bị công nghệ hóa học và thực phẩm - T.1: Các quá trình và thiết bị cơ học, thủy lực và khí nén/ Nguyễn Tấn Dũng.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2017.- 307tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ hóa học, Quá trình thủy lực, Công nghệ thực phẩm, Thiết bị cơ học

Mã xếp giá: 660.28 N573-D916

2.Mô hình hóa và tối ưu hóa trong công nghệ hóa học và thực phẩm : Sách chuyên khảo / Nguyễn Tấn Dũng, Nguyễn Quang Vinh, Châu Thanh Tuấn.- Tp.Hồ Chí Minh : Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2017.- 255tr. ; 24 cm

Từ khóa: Công nghệ hóa học, Công nghệ thực phẩm

Mã xếp giá: 660.28 N573-D916

Năm 2016

1.Quá trình và thiết bị công nghệ hóa học và thực phẩm : Công nghệ lạnh ứng dụng trong thực phẩm (Sách chuyên khảo) / Nguyễn Tấn Dũng.- Tp.Hồ Chí Minh : Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2016.- 547tr. ; 24cm

Từ khóa: Công nghệ lạnh, Công nghệ thực phẩm, Công nghệ hóa học

Mã xếp giá: 660.28 N573-D916

2.Quá trình và thiết bị công nghệ hóa học và thực phẩm: Kỹ thuật và công nghệ sấy thăng hoa (Sách chuyên khảo)/ Nguyễn Tấn Dũng.- Tp.Hồ Chí Minh : Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2016.- 431tr. ; 24cm

Từ khóa: Sấy thăng hoa, Công nghệ thực phẩm, Công nghệ hóa học, Công nghệ sấy thăng hoa

Mã xếp giá: 660.28 N573-D916

Năm 2015

1.Biochemical engineering : A textbook for engineers, chemists and biologists / Shigeo Katoh, Jun-ichi Horiuchi, Fumitake Yoshida.- Weinheim : Wiley-VCH, 2015.- xxii, 303p. ; 24cm

Từ khóa: Biochemical engineering

Mã xếp giá: 660.63 K19

2.Các quá trình và thiết bị công nghệ hóa chất và thực phẩm - Tập 1 : Các quá trình và thiết bị cơ học / Trần Hùng Dũng, Nguyễn Hữu Hiếu, Nguyễn Văn Lục... . Quyển 2 : Phần riêng bằng: màng, lực ly tâm, không khí, thủy lực; vận chuyển lưu chất : bơm quạt, máy nén tính hệ thống đường ống.- Tp. Hồ Chí Minh : Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2015.- 281tr. ; 24cm

Từ khóa: Máy nén khí, Công nghệ hóa học Quá trình, Máy bơm ly tâm, Dụng cụ hóa học

Mã xếp giá: 660.28 C118

3.Dung môi sinh học xúc tác tổng hợp và tiến trình ứng dụng / Vũ Thị Thu Hà.- H. : Khoa học tự nhiên và Công nghệ, 2015.- 263tr. ; 24 cm

Từ khóa: Dung môi hóa thạch, Dung môi sinh học

Mã xếp giá: 660.29482 V986-H111

4.Quá trình và thiết bị công nghệ hóa học và thực phẩm - Tập 5 : Quá trình và thiết bị truyền nhiệt / Phạm Văn Bôn . Quyển 1 : Truyền nhiệt ổn định.- Tp. Hồ Chí Minh : Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2015.- 509tr. ; 27cm

Từ khóa: Heat Transmission, Nhiệt Truyền dẫn, Hóa học kỹ thuật

Mã xếp giá: 660.28 P534-B697

5.Quá trình và thiết bị công nghệ hóa học và thực phẩm - Tập 2 : Các quá trình và thiết bị truyền nhiệt - Phần 2: Các quá trình và thiết bị truyền nhiệt trong thực phẩm/ Nguyễn Tấn Dũng.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2015.- 474tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Quá trình truyền nhiệt, Quá trình truyền nhiệt, Công nghệ hóa học Quá trình truyền nhiệt

Mã xếp giá: 660.28427 N573-D916

6.Quá trình và thiết bị công nghệ hóa học và thực phẩm - Tập 5 : Quá trình và thiết bị truyền nhiệt / Phạm Văn Bôn . Quyển 2 : Truyền nhiệt không ổn định.- Tp. Hồ Chí Minh : Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2015.- 493tr. ; 27cm

Từ khóa: Heat Transmission, Nhiệt Truyền dẫn, Hóa học kỹ thuật

Mã xếp giá: 660.28 P534-B697

7.The method to determine the rate of freezing water inside product: The method to determine the rate of freezing water inside product of the freezing process/ Nguyen Tan Dzung.- Deutschland, Germany: \$Lap Lambert Academic Publishing, 2015.- 61 p., 23 cm

Từ khóa: Freeze drying, Freezing process

Mã xếp giá: 660.28 N573

8.Điều khiển tối ưu trong công nghệ sinh học/ Hoàng Đình Hòa, Phạm Việt Cường.- Hà Nội: Bách khoa Hà Nội, 2015.- 183r., 24cm

Từ khóa: Giáo trình, Công nghệ sinh học, Điều khiển tối ưu

Mã xếp giá: 660.6 H678-H678

Năm 2014

1.Batch processing : modeling and design / .Urmila M, Diwekar.- USA : Academic press is an imprint of Esevier, 2014.- x, 250p. ; 24cm

Từ khóa: Chemical process control Computer simulation

Mã xếp giá: 660.2815 D618

2.Công nghệ vi sinh - Tập 2 : Vi sinh vật học công nghiệp / Nguyễn Đức Lượng.- Tp. Hồ Chí Minh : Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2014.- 371tr. ; 24cm

Từ khóa: Vi sinh học công nghiệp, Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.62 N573-L964

3.Proteins : Biochemistry and biotechnology / Walsh, Gary..- USA : Wiley 2014.- xiii, 431p. ; 24cm

Từ khóa: Proteins biorechmology

Mã xếp giá: 660.63 W223

4.Quá trình và thiết bị công nghệ hóa học và thực phẩm - Tập 4: Kỹ thuật phản ứng/ Vũ Bá Minh.- Tp. Hồ Chí Minh : Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2014.- 380tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ hóa học, Phản ứng hóa học

Mã xếp giá: 660.282 V986-M664

5.Quá trình và thiết bị công nghệ hoá học và thực phẩm - Tập 7 : Kỹ thuật sấy vật liệu / Nguyễn Văn Lụa.- Tp.Hồ Chí Minh : Đại học Quốc gia, 2014.- 252tr. ; 24cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Quá trình, Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ thực phẩm Thiết bị, Kỹ thuật sấy vật liệu, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 N573-L926

6.Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm / Lê Văn Việt Mẫn, Lại Mai Hương.- Tp.Hồ Chí Minh : Đại học Quốc gia, 2014.- 152tr.; 27cm

Từ khóa: Vi sinh học thực phẩm, Công nghệ sinh học, Sinh học công nghiệp

Mã xếp giá: 660.6 L433-M266

Năm 2013

1.Công nghệ sinh học: Sinh học phân tử và tế bào - Cơ sở khoa học của công nghệ sinh học (Dùng cho sinh viên ĐH, CĐ chuyên và không chuyên ngành CNSH, giáo viên và học sinh THPT)/ Nguyễn Như Hiền T1.- Hà Nội: Giáo dục, 2013.- 228tr.; 27cm

Từ khóa: Sinh học phân tử, Sinh học tế bào, Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.6 N573-H633

2.Hoá học xanh trong tổng hợp hữu cơ - Tập 1 : Xúc tác xanh và dung môi xanh / Phan Thanh Sơn Nam.- Tp. Hồ Chí Minh : Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2013.- 485tr. ; 24cm

Từ khóa: Xúc tác xanh, Hóa học xanh Kỹ thuật hóa học, Dung môi xanh, Kỹ thuật hóa học

Mã xếp giá: 660.0286 P535-N174

3. Quá trình và thiết bị công nghệ hóa học và thực phẩm - Tập 2 : Các quá trình và thiết bị truyền nhiệt - Phần 1 : Cơ sở lý thuyết về truyền nhiệt/ Nguyễn Tấn Dũng.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2013.- 395tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Quá trình truyền nhiệt, Quá trình truyền nhiệt, Công nghệ hóa học Quá trình truyền nhiệt

Mã xếp giá: 660.28427 N573-D916

4. Quá trình và thiết bị công nghệ hóa học và thực phẩm - Tập 2 : Quá trình và thiết bị truyền nhiệt - Phần 3 : Các quá trình và thiết bị làm lạnh và làm lạnh đông/ Nguyễn Tấn Dũng.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2013.- 406tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Quá trình truyền nhiệt, Quá trình truyền nhiệt, Công nghệ hóa học Quá trình truyền nhiệt

Mã xếp giá: 660.28427 N573-D916

5. Quá trình và thiết bị công nghệ hóa học và thực phẩm - Tập 1: Các quá trình và thiết bị cơ học, thủy lực và khí nén/ Nguyễn Tấn Dũng.- Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2013.- 298tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ hóa học, Quá trình thủy lực, Công nghệ thực phẩm, Thiết bị cơ học

Mã xếp giá: 660.28 N573-D916

Năm 2012

1. Công nghệ sản xuất Enzym, Protein và ứng dụng/ Nguyễn Thị Hiền (ch.b.); Lê Gia Hy, Quản Lê Hà, Từ Việt Phú.- H.: Giáo dục, 2012.- 299tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ sản xuất Protein, Công nghệ sinh học, Công nghệ sản xuất Enzym

Mã xếp giá: 660.6 N573-H633

2. Cơ sở công nghệ vi sinh vật và ứng dụng: Dành cho sinh viên các trường Đại học, Cao đẳng có liên quan đến sinh học, y học, nông nghiệp/ Lê Gia Hy, Khuất Hữu Thanh.- H.: Giáo dục, 2012.- 383tr.; 24cm

Từ khóa: Vi sinh vật Ứng dụng, Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.62 L433-H992

3. Công nghệ Enzym/ Đặng Thị Thu, Lê Ngọc Tú, Tô Kim Anh,...- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2012.- 320tr.; 24cm

Từ khóa:

Mã xếp giá: 660.634 C749

4. Công nghệ sinh học - Tập 2: Công nghệ sinh học tế bào (Dành cho sinh viên ĐH, CĐ và chuyên ngành CNSH, giáo viên và học sinh THPT / Vũ Văn Vụ, Nguyễn Mộng Hùng, Lê Hồng Điệp.- H.: Giáo Dục, 2012.- 183tr.; 27cm

Từ khóa: Sinh học tế bào, Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.6 V986-V986

5. Công nghệ sinh học - Tập 5: Công nghệ vi sinh và môi trường/ Phạm Văn Ty, Vũ Nguyên Thành :- H.: Giáo Dục, 2012.- 175tr.; 27cm

Từ khóa: Vi sinh vật học công nghiệp, Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.6 P534-T977

6.Công nghệ sinh học: T4: Công nghệ di truyền: Sách dùng cho sinh viên ĐH, CĐ thuộc các ngành, sư phạm, nông nghiệp, lâm nghiệp, thủy sản, công nghệ sinh học, giáo viên sinh học THPT/ Trịnh Đình Đạt.- H.: Giáo dục, 2012.- 171tr.; 24cm

Từ khóa: Di truyền học công nghiệp, SPL, Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.6 T833-Đ232

7.Enzym học/ Nguyễn Văn Mùi.- H.: Giáo dục, 2012.- 443tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ Enzyme, Enzyme sinh học, Công nghệ sinh học Enzyme

Mã xếp giá: 660.634 N573-M953

8.Giáo trình công nghệ lên men/ Lương Đức Phẩm.- H.: Giáo Dục, 2012.- 251tr.; 27cm

Từ khóa: Công nghệ vi sinh học, Công nghệ thực phẩm, Công nghệ lên men

Mã xếp giá: 660.63 L964-P534

9.Giáo trình vi sinh vật học thực phẩm/ Kiều Hữu Ảnh.- H.: Giáo Dục, 2012.- 275tr.; 24cm

Từ khóa: Vi sinh vật học thực phẩm

Mã xếp giá: 660.6 K47-A596

10.Giáo trình hóa sinh công nghiệp/ Lê Ngọc Tú (ch.b.), La Văn Chúc, Đặng Thị Thu,....- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2012.- 443tr.; 27cm

Từ khóa: Chế biến thực phẩm Công nghệ hóa sinh, Bảo quản thực phẩm, Hóa sinh học ứng dụng, Công nghệ sinh học, Hóa sinh công nghiệp

Mã xếp giá: 660.63 L433-T883

11.Quá trình và thiết bị công nghệ hoá học & thực phẩm - Tập 3:Truyền khối/ Vũ Bá Minh, Võ Văn Bang.- Tp.HCM.: Đại học quốc gia Tp.HCM, 2012.- 388tr.; 24cm

Từ khóa: Hóa công nghiệp Thiết bị hóa học

Mã xếp giá: 660.282 V986-M664

12.Recent advances in sustainable process design and optimization/ edited by Dominic C.Y. Foo, Mahmoud M. El-Halwagi, Raymond R. Tan..- Hackensack: World Scientific, 2012.- xxxiii, 796 p.: ill.; 24 cm.

Từ khóa: Sustainable engineering., Chemical processes

Mã xếp giá: 660.2812 R295

13.Vật liệu Mao quản từ cao lanh Việt Nam: Tổng hợp đặc trưng và ứng dụng: Sách chuyên khảo dùng cho nghiên cứu sinh, họa viên cao học và sinh viên nghiên cứu khoa học các ngành Hóa, Vật liệu và Kỹ thuật hóa học/ Tạ Ngọc Đôn.- H.: Bách khoa Hà Nội, 2012.- 435tr.; 24cm

Từ khóa: Nông nghiệp, Ứng dụng, Chất xúc tác

Mã xếp giá: 660.282 T111-Đ674

Năm 2011

1. Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm - Tập 4: Phân riêng dưới tác dụng của nhiệt (Chưng luyện, hấp thụ, hấp phụ, trích ly, kết tinh, sấy)/ Nguyễn Bin.- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2011.- 365tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ hóa học -- Thiết bị, Công nghệ thực phẩm -- Thiết bị, Công nghệ hóa học -- Quá trình, Công nghệ thực phẩm -- Quá trình

Mã xếp giá: 660.28 N573-B612

2. Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm - Tập 3: Các quá trình và thiết bị truyền nhiệt/ Phạm Xuân Toàn.- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2011.- 262tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ hóa học Các quá trình - Thiết bị, Công nghệ thực phẩm Các quá trình - Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 P534-T627

3. Quá trình và thiết bị công nghệ hoá học & thực phẩm - Tập 3: Truyền khối/ Vũ Bá Minh, Võ Văn Bang.- Tp.HCM.: Đại học quốc gia Tp.HCM., 2011.- 388tr.; 24cm

Từ khóa: Hóa công nghiệp Thiết bị hóa học

Mã xếp giá: 660.282 V986-M664

Năm 2010

1. Giáo trình hóa sinh công nghiệp/ Lê Ngọc Tú, La Văn Chứ, Đặng Thị Thu, Nguyễn Thị Thịnh, Bùi Đức Hợi, Lê Doãn Niên.- H : Khoa học và kỹ thuật, 2010.- 443tr ; 27cm

Từ khóa: Chế biến thực phẩm Công nghệ hóa sinh, Bảo quản thực phẩm, Hóa sinh học ứng dụng, Công nghệ sinh học, Hóa sinh công nghiệp

Mã xếp giá: 660.63 G434

2. Công nghệ sinh học - Tập 2: Công nghệ sinh học tế bào (Dùng cho sinh viên ĐH, CĐ và chuyên ngành CNSH, giáo viên và học sinh THPT / Vũ Văn Vụ, Nguyễn Mộng Hùng, Lê Hồng Điệp.- H.: Giáo Dục Việt Nam, 2010.- 184tr.; 27cm

Từ khóa: Sinh học tế bào, Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.6 V986-V986

3. Giáo trình vi sinh vật học thực phẩm/ Kiều Hữu Ảnh.- H.: Giáo Dục Việt Nam, 2010.- 275tr.; 24cm

Từ khóa: Vi sinh vật học thực phẩm

Mã xếp giá: 660.6 K47-A596

4. Heat transfer in process engineering / Eduaedo Cao.- New York : The McGraw-Hill Companies , 2010.- viii, 568p.; 26cm

Từ khóa: Heat exchangers, Chemical processes, Chemical engineering, Heat Transmission

Mã xếp giá: 660.28427 C235

5. Quá trình và thiết bị trong công nghệ hoá học và thực phẩm -Tập 5: Quá trình và thiết bị truyền nhiệt/ Phạm Văn Bôn, Nguyễn Đình Thọ/ Quyển 1: Truyền nhiệt ổn định.- Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2010.- 459tr.; 27cm.

Từ khóa: Thiết bị truyền nhiệt, Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ hóa học
Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 P534-B697

6.Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm/ Lê Văn Việt Mẫn, Lại Mai Hương.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2010.- 152tr.;27cm

Từ khóa: Vi sinh học thực phẩm, Công nghệ sinh học, Sinh học công nghiệp

Mã xếp giá: 660.6 L433-M266

7.Thẩm định phương pháp trong phân tích hóa học và vi sinh vật/ Viện Kiểm Nghiệm An Toàn Vệ Sinh Thực Phẩm Quốc Gia.- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2010.- 93tr.; 24cm

Từ khóa: An toàn thực phẩm Kiểm định chất lượng, Hóa sinh công nghiệp Phương pháp phân tích

Mã xếp giá: 660.6 T366

Năm 2009

1.Advanced drying technologies/ Tadeusz Kudra, Arun S. Mujumdar.- Boca Raton : CRC Press, 2009.- xvi, 462p.; 24cm

Từ khóa: Drying technologies

Mã xếp giá: 660.28426 K95

2.Bài tập kỹ thuật phản ứng/ Vũ Bá Minh.- Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp.Hồ Chí Minh, 2009.- 52tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ hóa học Kỹ thuật phản ứng

Mã xếp giá: 660.04 V986-M664

3.Công nghệ sinh học: Sinh học phân tử và tế bào - Cơ sở khoa học của công nghệ sinh học (Dùng cho sinh viên ĐH, CĐ chuyên ngành và không chuyên ngành CNSH, giáo viên và học sinh THPT)/ Nguyễn Như Hiền Tập 1.- Hà Nội: Giáo dục, 2009.- 227tr.; 27cm

Từ khóa: Sinh học phân tử, Sinh học tế bào, Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.6 N573-H633

4.Công nghệ vi sinh - Tập 3: Thực phẩm lên men truyền thống/ Nguyễn Đức Lượng.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2009.- 179tr.; 24cm.

Từ khóa: Sự lên men Vi sinh học công nghiệp

Mã xếp giá: 660.62 N573-L964

5.Công nghệ sinh học: Tập 2:Công nghệ sinh học tế bào/ Vũ Văn Vụ, Nguyễn Mộng Hùng, Lê Hồng Diệp.- Hà Nội: Giáo dục, 2009.- 184tr.; 27cm

Từ khóa: Công nghệ sinh học, Công nghệ sinh học tế bào

Mã xếp giá: 660.6 V986-V986

6.Công nghệ sinh học: T4: Công nghệ di truyền: Sách dùng cho sinh viên ĐH, CĐ thuộc các ngành, sư phạm, nông nghiệp, lâm nghiệp, thủy sản, công nghệ sinh học, giáo viên sinh học THPT/ Trịnh Đình Đạt.- H.: Giáo dục, 2009.- 171tr.; 24cm

Từ khóa: Di truyền học công nghiệp, SPL, Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.6 T833-Đ232

7.Công nghệ sinh học - Tập 3: Enzyme và ứng dụng/ Phạm Thị Trân Châu, Phan Tuấn Nghĩa.- H.: Giáo dục, 2009.- 195tr.; 27cm

Từ khóa: Enzyme, Hóa sinh học, Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.634 P534-C496

8.Công nghệ sinh học - Tập 5: Công nghệ vi sinh và môi trường/ Phạm Văn Ty, Vũ Nguyên Thành :- H.: Giáo Dục Việt Nam, 2009.- 175tr.; 27cm

Từ khóa: Vi sinh vật học công nghiệp, Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.6 P534-T977

9.Giáo trình sinh học tế bào: Dùng cho sinh viên ĐH, CĐ chuyên ngành sinh học, công nghệ sinh học,CNSH, nông - lâm - ngư nghiệp, giáo viên và học sinh THPT / Nguyễn Như Hiền.- H: Giáo dục, 2009.- 255tr.; 24cm.

Từ khóa: Sinh học phân tử, Sinh học tế bào, Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.6 N573-H633

10.Giáo trình công nghệ tái tổ hợp DNA/ Nguyễn Hoàng Lộc, Lê Việt Dũng, Trần Quốc Dung.- Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2009.- 257tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ sinh học, Kỹ thuật di truyền, Công nghệ DNA tái tổ hợp, Kỹ thuật gen

Mã xếp giá: 660.65 N573-L811

11.Quá trình và thiết bị công nghệ hoá học & thực phẩm - Tập 3:Truyền khối/ Vũ Bá Minh, Võ Văn Bang.- Tp.HCM.: Đại học quốc gia Tp.HCM., 2009.- 388tr.; 24cm

Từ khóa: Hóa công nghiệp Thiết bị hóa học

Mã xếp giá: 660.282 V986-M664

12.Quá trình và thiết bị trong công nghệ hoá và thực phẩm -Tập 2: Cơ học vật liệu rời/ Vũ Bá Minh, Hoàng Minh Nam.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2009.- 261tr.; 24cm.

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Máy nghiền

Mã xếp giá: 660.282 V986-M664

13.Tin học trong công nghệ sinh học/ Chu Văn Mẫn.- H.: Giáo dục, 2009.- 255tr.; 24cm

Từ khóa: Tin học ứng dụng, Công nghệ sinh học Ứng dụng tin học

Mã xếp giá: 660.60285 C559-M266

14.Ứng dụng tin học trong công nghệ hóa học - thực phẩm/ Trịnh Văn Dũng.- Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp.Hồ Chí Minh, 2009.- 226tr.; 27cm

Từ khóa: Hóa học thực phẩm Ứng dụng tin học, Thực phẩm

Mã xếp giá: 660.0285 T833-D916

Năm 2008

1.Công nghệ vi sinh - Tập 3: Thực phẩm lên men truyền thống/ Nguyễn Đức Lượng.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2008.- 179tr.; 24cm.

Từ khóa: Sự lên men Vi sinh học công nghiệp

Mã xếp giá: 660.62 N573-L964

2.Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm - Tập 4: Phân riêng dưới tác dụng của nhiệt (chưng luyện, hấp thụ, hấp phụ, trích ly, kết tinh, sấy)/ Nguyễn Bin.- H.: Khoa học và kỹ thuật, 2008.- 395tr.; 24cm.

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thiết bị, Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ thực phẩm Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 N573-B612

3.Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm: Các quá trình và thiết bị truyền nhiệt / Phạm Xuân Toản T3.- Hà Nội : Khoa học và kỹ thuật, 2008.- 262tr ; 24cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thiết bị, Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ thực phẩm Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 P534-T627

4.Các quá trình và thiết bị công nghệ hóa chất và thực phẩm : Bài tập các quá trình/ Nguyễn Văn Lục, Hoàng Minh Nam.- Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2008.- 92tr.; 24cm

Từ khóa: Máy nén khí, Công nghệ hóa học Quá trình, Máy bơm ly tâm, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 N573-L931

5.Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm -Tập 5 : Các quá trình hóa học / Nguyễn Bin.- H: Khoa học và kỹ thuật, 2008.- 320tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thiết bị, Quá trình hóa học, Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ thực phẩm Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 N573-B612

6.Công nghệ lên men ứng dụng trong công nghệ thực phẩm/ Bùi Ái.- Tp.Hồ Chí Minh; Đại học Quốc gia, 2008.- 235tr.; 24cm.

Từ khóa: Vi sinh học thực phẩm, Công nghệ vi sinh học, Men sinh học, Công nghệ thực phẩm

Mã xếp giá: 660.63 B932-A288

7.Các quá trình và thiết bị công nghệ hóa chất và thực phẩm - Tập 1: Các quá trình và thiết bị cơ học/ Trần Hùng Dũng, Nguyễn Văn Lục, Vũ Bá Minh, Hoàng Minh Nam/ quyển 2: Phân riêng bằng khí động, lực ly tâm, Bơm quạt, máy nén tính hệ thống đường ống.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2008.- 235tr.; 24cm

Từ khóa: Máy nén khí, Công nghệ hóa học Quá trình, Máy bơm ly tâm, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 C118

8.Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm - Tập 4: Phân riêng dưới tác dụng của nhiệt (chưng luyện, hấp thụ, hấp phụ, trích ly, kết tinh, sấy)/ Nguyễn Bin.- H.: Khoa học và kỹ thuật, 2008.- 395tr.; 24cm.

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thiết bị, Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ thực phẩm Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 N573-B612

9.Công nghệ vi sinh - Tập 3: Thực phẩm lên men truyền thống/ Nguyễn Đức Lượng.- Tp.Hồ Chí Minh.: Đại học Quốc gia, 2008.- 179tr.; 24cm.

Từ khóa: Lên men thực phẩm, Công nghệ vi sinh học

Mã xếp giá: 660.62 N573-L964

10.Hóa học xanh trong tổng hợp hữu cơ - Tập 1: Xúc tác xanh và dung môi xanh/ Phan Thanh Sơn Nam.- Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2008.- 485tr.; 24cm

Từ khóa: Hóa học xanh Kỹ thuật hóa học, Dung môi xanh, Xúc tác xanh, Kỹ thuật hóa học

Mã xếp giá: 660.0286 P535-N174

11.Quá trình và thiết bị công nghệ hóa học: Bài tập truyền khối/ Trịnh Văn Dũng.- Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2008.- 162tr.; 27cm.

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Quá trình truyền khối, Công nghệ hóa học Quá trình truyền khối, Truyền khối

Mã xếp giá: 660.28 T833-D916

12.Quá trình và thiết bị trong công nghệ hoá và thực phẩm -Tập 2: Cơ học vật liệu rời/ Vũ Bá Minh, Hoàng Minh Nam.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2008.- 261tr.; 24cm.

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Máy nghiền

Mã xếp giá: 660.282 V986-M664

13.Quá trình và thiết bị công nghệ hóa học và thực phẩm: Bài tập truyền nhiệt/ Phạm Văn Bôn.- Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2008.- 149tr.; 27cm.

Từ khóa: Thiết bị truyền nhiệt, Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ hóa học Bài tập, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 P534-B697

14.Quá trình và thiết bị công nghệ hóa học và thực phẩm : Bảng tra cứu Quá trình cơ học - truyền nhiệt, truyền khối/ Bộ môn máy và thiết bị.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2008.- 68tr.; 27cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thiết bị, Công nghệ hóa học Quá trình, Truyền nhiệt, Truyền khối, Công nghệ thực phẩm Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 Q111

15.Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm/ Lê Văn Việt Mẫn, Lại Mai Hương.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2008.- 152tr.; 27cm

Từ khóa: Vi sinh học thực phẩm, Công nghệ sinh học, Sinh học công nghiệp

Mã xếp giá: 660.6 L433-M266

16.Ứng dụng tin học trong công nghệ hóa học - thực phẩm/ Trịnh Văn Dũng.- Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp.Hồ Chí Minh, 2008.- 226tr.; 27cm

Từ khóa: Hóa học thực phẩm Ứng dụng tin học, Thực phẩm

Mã xếp giá: 660.0285 T833-D916

Năm 2007

1. BioNanotechnology/ Elisabeth S.Papazoglou, Aravind Parthasarathy.- New York: Morgan & Claypool Publishers, 2007.- viii, 139p.; 24cm

Từ khóa: Biotechnology, Nanotechnology

Mã xếp giá: 660.6 P213

2. Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa học và thực phẩm : Công nghệ lạnh : Tập 1 / Trần Đức Ba, Nguyễn Tấn Dũng, Lê Văn Tấn,....- Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp.HCM, 2007.- 537tr.; 27cm.

Từ khóa: Công nghệ hóa học và thực phẩm, Công nghệ lạnh

Mã xếp giá: 660.28 C118

3. Công nghệ sinh học: Sinh học phân tử và tế bào - Cơ sở khoa học của công nghệ sinh học (Dùng cho sinh viên ĐH, CĐ chuyên ngành và không chuyên ngành CNSH, giáo viên và học sinh THPT)/ Nguyễn Như Hiền T1.- Hà Nội: Giáo dục, 2007.- 228tr.; 27cm

Từ khóa: Sinh học phân tử, Sinh học tế bào, Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.6 N573-H633

4. Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm - Tập 2: Phần riêng hệ không đồng nhất, khuấy trộn, đập, nghiền, sàng / Nguyễn Bin.- Hà Nội: Khoa học và kỹ thuật, 2007.- 320tr.; 24cm.

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thiết bị, Máy bơm, Công nghệ hóa học Quá trình, Máy nén, Công nghệ thực phẩm Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 N573-B612

5. Công nghệ sinh học - Tập 3: Enzyme và ứng dụng/ Phạm Thị Trân Châu, Phan Tuấn Nghĩa.- H.: Giáo dục, 2007.- 195tr.; 27cm

Từ khóa: Enzyme, Hóa sinh học, Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.634 P534-C496

6. Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm - Tập 1: Các quá trình thủy lực, bơm quạt, máy nén / Nguyễn Bin.- Hà Nội: Khoa học và kỹ thuật, 2007.- 262tr.; 24cm.

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thiết bị, Máy bơm, Công nghệ hóa học Quá trình, Máy nén, Công nghệ thực phẩm Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 N573-B612

7. Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm - Tập 1: Các quá trình thủy lực, bơm quạt, máy nén / Nguyễn Bin.- Hà Nội: Khoa học và kỹ thuật, 2007.- 262tr.; 24cm.

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thiết bị, Máy bơm, Công nghệ hóa học Quá trình, Máy nén, Công nghệ thực phẩm Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 N573-B612

8. Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm - Tập 5 : Các quá trình hóa học / Nguyễn Bin.- H: Khoa học và kỹ thuật, 2007.- 320tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thiết bị, Quá trình hóa học, Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ thực phẩm Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 N573-B612

9.Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa học và thực phẩm: Công nghệ lạnh - T. 1/ Trần Đức Ba, Nguyễn Tấn Dũng (ch.b.); Lê Văn Tấn,...- Tp. Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2007.- 537tr.; 27cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thiết bị, Công nghệ lạnh, Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ thực phẩm Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 T772-B111

10.Các phương pháp phân tích ngành công nghệ lên men/ Lê Thanh Mai (ch.b.), Nguyễn Thị Hiền, Phạm Thu Thủy,...- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2007.- 331tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ hóa học, Công nghệ lên men

Mã xếp giá: 660.28449 L433-M217

11.Công nghệ vi sinh/ Trần Thị Thanh.- Hà Nội: Giáo dục, 2007.- 168tr.; 24cm..

Từ khóa: Vi sinh vật học kỹ thuật, Vi sinh vật học công nghiệp, Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.62 T772-T367

12.Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm - Tập 2 : Phân riêng hệ không đồng nhất, khuấy, trộn, đập, nghiền, sàng / Nguyễn Bin.- Hà Nội: Khoa học và kỹ thuật, 2007.- 320tr.; 24cm.

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thiết bị, Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ thực phẩm Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 N573-B612

13.Công nghệ gen/ Nguyễn Đức Lượng (ch.b.), Phan Thị Huyền, Lê Thị Thuỷ Tiên,...- Tp. Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2007.- 402tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ vi sinh Công nghệ gen

Mã xếp giá: 660.65 N573-L964

14.Công nghệ sinh học: Công nghệ vi sinh và môi trường/ Phạm Văn Ty, Vũ Nguyên Thành T5 :- Hà Nội: Giáo dục, 2007.- 175tr.; 27cm..

Từ khóa: SCT, Vi sinh vật học công nghiệp, Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.6 P534-T977

15.Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm: Các quá trình và thiết bị truyền nhiệt / Phạm Xuân Toản T3.- Hà Nội : Khoa học và kỹ thuật, 2007.- 262tr ; 24cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thiết bị, Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ thực phẩm Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 P534-T627

16.Kỹ thuật an toàn trong sản xuất và sử dụng hóa chất/ Thế Nghĩa.- Tp. Hồ Chí Minh: Trẻ, 2007.- 239tr.; 21cm

Từ khóa: Công nghệ hóa học Kỹ thuật an toàn

Mã xếp giá: 660.2804 T374-N576

17.Kỹ thuật an toàn trong phòng thí nghiệm hóa học/ Trần Kim Tiến.- Tp.Hồ Chí Minh: Trẻ, 2007.- 265tr.; 21cm.

Từ khóa: Công nghệ hóa học, Kỹ thuật an toàn

Mã xếp giá: 660.028 T772-T562

18.Quá trình và thiết bị trong công nghệ hoá học và thực phẩm - Tập 14: Chưng cất hỗn hợp nhiều cấu tử/ Võ Thị Ngọc Tươi, Hoàng Minh Nam.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2007.- 216tr.; 24cm.

Từ khóa: Công nghệ hóa học Quá trình, Kỹ thuật chưng cất, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 V872-T927

19.Quá trình và thiết bị công nghệ hoá học & thực phẩm - Tập 3:Truyền khối/ Vũ Bá Minh, Võ Văn Bang.- Tp.HCM.: Đại học quốc gia Tp.HCM., 2007.- 388tr.; 24cm

Từ khóa: Hóa công nghiệp Thiết bị hóa học

Mã xếp giá: 660.282 V986-M664

20.Quá trình và thiết bị công nghệ hóa học & thực phẩm-Tập 5: Quá trình và thiết bị truyền nhiệt/ Phạm Văn Bôn/ Quyển 2: Truyền nhiệt không ổn định.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia Tp.HCM, 2007.- 432tr.; 27cm.

Từ khóa: Thiết bị truyền nhiệt, Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 P534-B697

21.Thermodynamics, solubility and environmental issues/ Trevor M. Letcher.- Amsterdam : Elsevier, 2007.- xxi, 470p.; 25cm

Từ khóa: Solubility Environmental aspects., Thermodynamics Industrial applications

Mã xếp giá: 660.29 L645

22.Vi sinh vật học nông nghiệp: Giáo trình cao đẳng Sư phạm/ Nguyễn Xuân Thành, Nguyễn Như Thanh, Dương Đức Tiến.- Hà Nội: Đại học Sư phạm, 2007.- 376tr.; 24cm.

Từ khóa: Vi sinh vật ứng dụng, Công nghệ sinh học, Ứng dụng trong nông nghiệp

Mã xếp giá: 660.6 N573-T367

Năm 2006

1.Công nghệ vi sinh vật - Tập 1: Cơ sở vi sinh vật công nghiệp/ Nguyễn Đức Lượng.- Tp.Hồ Chí Minh.: Đại học Quốc gia, 2006.- 237tr.; 24cm

Từ khóa: Vi sinh học công nghiệp, Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.62 N573-L964

2.Công nghệ sinh học: T4 : Công nghệ di truyền Sách dùng cho sinh viên ĐH, CĐ thuộc các ngành. sư phạm, nông nghiệp, lâm nghiệp,, thủy sản, công nghệ sinh học, giáo viên sinh học THPT/ Trịnh Đình Đạt.- Hà Nội: Giáo dục, 2006.- 171tr.; 27cm

Từ khóa: Di truyền học công nghiệp, SPL, Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.6 T833-Đ232

3.Công nghệ sinh học: Công nghệ vi sinh và môi trường/ Phạm Văn Ty, Vũ Nguyên Thành T5 :- Hà Nội: Giáo dục, 2006.- 175tr.; 27cm..

Từ khóa: SCT, Vi sinh vật học công nghiệp, Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.6 P534-T977

4.Công nghệ gen/ Đái Duy Ban.- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2006.- 207tr; 24cm.

Từ khóa: Công nghệ gen

Mã xếp giá: 660.65 Đ132-B212

5.Công nghệ vi sinh vật - Tập 1: Cơ sở vi sinh vật công nghiệp/ Nguyễn Đức Lượng.- Tp.Hồ Chí Minh.: Đại học Quốc gia, 2006.- 237tr.; 24cm

Từ khóa: Vi sinh học công nghiệp, Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.62 N573-L964

6.Công nghệ sinh học: Enzyme và ứng dụng/ Phạm Thị Trân Châu, Phan Tuấn Nghĩa T3.- Hà Nội: Giáo dục, 2006.- 195tr.; 27cm

Từ khóa: Enzyme, Hóa sinh học, Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.634 P534-C496

7.Công nghệ vi sinh - Tập 3: Thực phẩm lên men truyền thống/ Nguyễn Đức Lượng.- Tp.Hồ Chí Minh.: Đại học Quốc gia, 2006.- 179tr.; 24cm.

Từ khóa: Lên men thực phẩm, Công nghệ vi sinh học

Mã xếp giá: 660.62 N573-L964

8.Công nghệ sinh học: Công nghệ sinh học tế bào/ Vũ Văn Vụ, Nguyễn Mộng Hùng, Lê Hồng Diệp T2.- Hà Nội: Giáo dục, 2006.- 195tr.; 27cm

Từ khóa: Công nghệ sinh học, Công nghệ sinh học tế bào

Mã xếp giá: 660.6 V986-V986

9.Công nghệ vi sinh - Tập 3: Thực phẩm lên men truyền thống/ Nguyễn Đức Lượng.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2006.- 179tr.; 24cm.

Từ khóa: Sự lên men Vi sinh học công nghiệp

Mã xếp giá: 660.62 N573-L964

10.Công nghệ vi sinh - T. 2:Vi sinh vật học công nghiệp/ Nguyễn Đức Lượng.- Tp. Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2006.- 371tr.; 24cm

Từ khóa: Vi sinh học công nghiệp, Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.62 N573-L964

11.Công nghệ vi sinh vật - Tập 1: Cơ sở vi sinh vật công nghiệp/ Nguyễn Đức Lượng.- Tp.Hồ Chí Minh.: Đại học Quốc gia, 2006.- 237tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ sinh học Vi sinh học công nghiệp

Mã xếp giá: 660.62 N573-L964

12.Carrageenan từ trong biển sản xuất và ứng dụng/ Trần Đình Toại, Nguyễn Xuân Nguyên, Phạm Hồng Hải, Nguyễn Bích Thủy, Trần Thị Hồng.- H.: Khoa học Kỹ thuật, 2006.- 100tr.; 24cm

Từ khóa: Carrageenan, Công nghệ sinh học, Sinh học ứng dụng

Mã xếp giá: 660.6 C312

13.Công nghệ tế bào/ Nguyễn Đức Lượng, Lê Thị Thuỷ Tiên.- Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2006.- 376tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ vi sinh Công nghệ tế bào

Mã xếp giá: 660.6 N573-L964

14.Giáo trình sinh học tế bào: Dùng cho sinh viên ĐH, CĐ chuyên ngành sinh học, công nghệ sinh học,CNSH, nông - lâm - ngư nghiệp, giáo viên và học sinh THPT / Nguyễn Như Hiền.- H: Giáo dục, 2006.- 255tr.; 24cm.

Từ khóa: Sinh học phân tử, Sinh học tế bào, Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.6 N573-H633

15.Giáo trình vi sinh vật học công nghiệp: Dùng cho sinh viên các trường Đại học, Cao đẳng, Trung học kỹ thuật và dạy nghề/ Nguyễn Xuân Thành (ch.b); Nguyễn Bá Hiền, Hoàng Hải, Vũ Thị Hoàn.- Hà Nội: Giáo dục, 2006.- 252tr ; 24cm

Từ khóa: Vi sinh vật học công nghiệp

Mã xếp giá: 660.62 N573-T367

16.Kỹ thuật phản ứng: Sách chào mừng 50 năm thành lập Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội/ Ngô Thị Nga.- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2006.- 259tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ hóa học Kỹ thuật phản ứng

Mã xếp giá: 660.04 N569-N576

17.Kỹ thuật Gen : Nguyên lý và ứng dụng/ Khuất Hữu Thanh.- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2006.- 270tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ sinh học, Kỹ thuật gen, Công nghệ Gen

Mã xếp giá: 660.65 K45-T367

18.Những vấn đề xã hội, đạo đức và pháp luật của công nghệ sinh học/ Nguyễn Văn Mùi.- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2006.- 239tr.; 24cm

Từ khóa: Nguyễn Văn Mùi

Mã xếp giá: 660.6 N573-M953

19.Principles and practice of automatic process control / Carlos A. Smith, Armando B. Corripio.- Hoboken, NJ : Wiley, 2006.- xvi, 563 p. : ill. ; 26 cm.

Từ khóa: Process control, Chemical process control Automation

Mã xếp giá: 660.2815 S642

20.Process control instrumentation technology / Curtis D. Johnson.- New York : Wiley, 2006.- 694 p. ; 24 cm

Từ khóa: Engineering instruments, Process control

Mã xếp giá: 660.283 J661

21.Process dynamics and control : modeling for control and prediction / Brian Roffel, Ben Betlem.- Chichester, England ; Hoboken, NJ : John Wiley & Sons, 2006.- xv, 543 p. : ill. ; 25 cm.

Từ khóa: Chemical process control

Mã xếp giá: 660.2815 R719

22. Quá trình và thiết bị trong công nghệ hoá học và thực phẩm -Tập 5: Quá trình và thiết bị truyền nhiệt/ Phạm Văn Bôn, Nguyễn Đình Thọ/ Quyển1: Truyền nhiệt ổn định.- Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2006.- 459tr.; 27cm.

Từ khóa: Thiết bị truyền nhiệt, Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 P534-B697

23. Quá trình và thiết bị công nghệ hoá học và thực phẩm - Tập 7: Kỹ thuật sấy vật liệu/ Nguyễn Văn Lụa.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2006.- 252tr.; 24cm.

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thiết bị, Công nghệ hóa học Quá trình, Kỹ thuật sấy vật liệu, Công nghệ thực phẩm Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 N573-L926

24. Quá trình và thiết bị công nghệ hóa học và thực phẩm: Bài tập truyền nhiệt/ Phạm Văn Bôn.- Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2006.- 149tr.; 27cm.

Từ khóa: Thiết bị truyền nhiệt, Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ hóa học Bài tập, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 P534-B697

25. Quá trình và thiết bị công nghệ hóa học: Bài tập truyền khối/ Trịnh Văn Dũng.- Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2006.- 162tr.; 27cm.

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Quá trình truyền khối, Công nghệ hóa học Quá trình truyền khối, Truyền khối

Mã xếp giá: 660.28 T833-D916

26. Sổ tay quá trình và thiết bị công nghệ hóa chất - Tập 1 : Cơ sở lý thuyết, phương pháp tính toán, tra cứu số liệu và thiết bị / Trần Xoa, Nguyễn Trọng Khuông, Hồ Lê Viên.- H : Khoa học và kỹ thuật, 2006.- 632tr ; 27cm

Từ khóa: Công nghệ hóa học, Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 T772-X7

27. Sổ tay quá trình và thiết bị công nghệ hóa chất - Tập 1 : Cơ sở lý thuyết, phương pháp tính toán, tra cứu số liệu và thiết bị / Trần Xoa, Nguyễn Trọng Khuông, Hồ Lê Viên.- H : Khoa học và kỹ thuật, 2006.- 632tr ; 27cm

Từ khóa: Công nghệ hóa học, Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 T772-X7

28. Sổ tay quá trình và thiết bị công nghệ hóa chất -Tập 2 / Trần Xoa, Nguyễn Trọng Khuông, Phạm Xuân Toàn.- H : Khoa học và kỹ thuật, 2006.- 447tr ; 27cm

Từ khóa: Công nghệ hóa chất Thiết bị, Công nghệ hóa chất Quá trình, Công nghệ hóa học

Mã xếp giá: 660.28 T772-X7

29. Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm/ Lê Văn Việt Mẫn, Lại Mai Hương.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2006.- 152tr.;27cm

Từ khóa: Vi sinh học thực phẩm, Công nghệ sinh học, Sinh học công nghiệp

Mã xếp giá: 660.6 L433-M266

30.Thiết bị phản ứng trong công nghiệp hoá học - T.2: Nghiên cứu, tính toán và thiết kế/ Mai Xuân Kỳ.- Hà Nội: Khoa học và Kỹ thuật, 2006.- 193tr.; 27cm

Từ khóa: Thiết bị phản ứng, Công nghệ hóa học Thiết bị phản ứng

Mã xếp giá: 660.283 M217-K99

31.Tìm hiểu về chế phẩm vi sinh vật dùng trong nông nghiệp/ Chu Thị Thơm, Phan Thị Lại, Nguyễn Văn Tó.- Hà Nội: Lao động, 2006.- 139tr.; 19cm.

Từ khóa: Vi sinh vật ứng dụng, Công nghệ sinh học, Ứng dụng trong nông nghiệp

Mã xếp giá: 660.6 C559-T452

32.Từ điển công nghệ sinh học và y sinh học Anh - Anh - Việt= English Vietnamese dictionary of biology and medical - biology technology/ Châu Văn Trung và nhóm cộng tác.- Tp.HCM.: Giao thông vận tải, 2006.- 579tr; 24cm

Từ khóa: Công nghệ sinh học Từ điển

Mã xếp giá: 660.6 C496-T871

33.Thí nghiệm công nghệ sinh học - Tập 2: Thí nghiệm vi sinh vật học/ Nguyễn Đức Lượng, Phan Thị Huyền, Nguyễn Ánh Tuyết.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2006.- 463tr.; 27cm.

Từ khóa: Công nghệ vi sinh, Công nghệ sinh học Thí nghiệm

Mã xếp giá: 660.6 N573-L964

34.Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm/ Lê Văn Việt Mẫn, Lại Mai Hương.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2006.- 152tr.;27cm

Từ khóa: Vi sinh học thực phẩm, Công nghệ sinh học, Sinh học công nghiệp

Mã xếp giá: 660.6 L433-M266

35.Thiết bị phản ứng trong công nghiệp hóa học - T.1: Nghiên cứu, tính toán và thiết kế/ Mai Xuân Kỳ.- Hà Nội: Khoa học và Kỹ thuật, 2006.- 247tr.; 27cm

Từ khóa: Công nghệ hóa học, Công nghệ hóa học Thiết bị phản ứng

Mã xếp giá: 660.283 M217-K99

36.Ứng dụng công nghệ sinh học trong sản xuất và đời sống/ Chu Thị Thơm, Phan Thị Lại, Nguyễn Văn Tó.- H.: Lao động, 2006.- 139tr; 19cm.

Từ khóa: Công nghệ sinh học Công nghệ vi sinh

Mã xếp giá: 660.6 C559-T452

Năm 2005

1.Các quá trình và thiết bị công nghệ hóa chất và thực phẩm - Tập 1: Các quá trình và thiết bị cơ học/ Trần Hùng Dũng, Nguyễn Văn Lục, Vũ Bá Minh, Hoàn Minh Nam/ quyển 2: Phần riêng bằng khí động, lực ly tâm, Bơm quạt, máy nén tính hệ thống đường ống.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2005.- 235tr.; 24cm.

Từ khóa: Máy nén khí, Công nghệ hóa học Quá trình, Máy bơm ly tâm, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 C118

2.Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm -Tập 5 : Các quá trình hóa học / Nguyễn Bin.- H.: Khoa học và kỹ thuật, 2005.- 320tr; 24cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thiết bị, Quá trình hóa học, Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ thực phẩm Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 N573-B612

3.Công nghệ sinh học : Những vấn đề trong thế kỷ XXI / Trang Quang Sen.- Tp.HCM : Trẻ, 2005.- 110tr ; 20cm

Từ khóa: Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.6 T772-S474

4.Công nghệ sinh học - Tập 2 : Công nghệ sinh học tế bào (Dùng cho sinh viên ĐH, CĐ và chuyên ngành CNSH, giáo viên và học sinh THPT / Vũ Văn Vụ, Nguyễn Mộng Hùng, Lê Hồng Điệp.- H : Giáo dục, 2005.- 184tr ; 27cm

Từ khóa: Sinh học tế bào, Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.6 V986-V986

5.Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm - Tập 4: Phân riêng dưới tác dụng của nhiệt (chưng luyện, hấp thụ, hấp phụ, trích ly, kết tinh, sấy)/ Nguyễn Bin.- H.: Khoa học và kỹ thuật, 2005.- 395tr.; 24cm.

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thiết bị, Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ thực phẩm Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 N573-B612

6.Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm -Tập 5 : Các quá trình hóa học / Nguyễn Bin.- H.: Khoa học và kỹ thuật, 2005.- 320tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thiết bị, Quá trình hóa học, Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ thực phẩm Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 N573-B612

7.Công nghệ lên men ứng dụng trong công nghệ thực phẩm/ Bùi Ái.- Tp.Hồ Chí Minh; Đại học Quốc gia, 2005.- 235tr.; 24cm.

Từ khóa: Vi sinh học thực phẩm, Công nghệ vi sinh học, Men sinh học, Công nghệ thực phẩm

Mã xếp giá: 660.63 B932-A288

8.Các phương pháp phân tích ngành công nghệ lên men/ Lê Thanh Mai (ch.b.), Nguyễn Thị Hiền, Phạm Thu Thủy,...- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2005.- 331tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ hóa học, Công nghệ lên men

Mã xếp giá: 660.28449 L433-M217

9.Giáo trình vi sinh vật học môi trường / Trần Cẩm Vân.- Hà Nội: Đại học quốc gia Hà Nội, 2005.- 159tr ; 21cm

Từ khóa: Vi sinh vật học môi trường

Mã xếp giá: 660.62 T772-V217

10. Giáo trình vi sinh vật học công nghiệp: Dùng cho sinh viên các trường Đại học, Cao đẳng, Trung học kỹ thuật và dạy nghề/ Nguyễn Xuân Thành (ch.b.), Nguyễn Bá Hiên, Hoàng Hải, Vũ Thị Hoàn.- H.: Giáo dục, 2005.- 252tr.; 24cm

Từ khóa: Vi sinh vật học công nghiệp

Mã xếp giá: 660.62 N573-T367

11. Hóa sinh công nghiệp/ Lê Ngọc Tú (cb), La Văn Chứ, Đặng Thị Thu, Nguyễn Thị Thịnh,- H: Khoa học Kỹ thuật, 2005.- 443 tr.; 27 cm

Từ khóa: Chế biến thực phẩm Công nghệ hóa sinh, Hóa sinh học ứng dụng, Công nghệ hóa học Hóa sinh

Mã xếp giá: 660.63 H679

12. Hóa sinh công nghiệp/ Lê Ngọc Tú (ch.b.), La Văn Chứ, Đặng Thị Thu,....- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2005.- 443tr.; 27cm

Từ khóa: Chế biến thực phẩm Công nghệ hóa sinh, Bảo quản thực phẩm, Hóa sinh học ứng dụng, Công nghệ sinh học, Hóa sinh công nghiệp

Mã xếp giá: 660.63 L433-T883

13. Nhập môn công nghệ sinh học / Phạm Thành Hồ.- Tp.HCM : Giáo dục, 2005.- 311tr ; 24cm

Từ khóa: Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.6 P534-H678

14. Quá trình và thiết bị công nghệ hoá học & thực phẩm - Tập 3: Truyền khối/ Vũ Bá Minh, Võ Văn Bang.- Tp.HCM.: Đại học quốc gia Tp.HCM., 2005.- 388tr.; 24cm

Từ khóa: Hóa công nghiệp Thiết bị hóa học

Mã xếp giá: 660.282 V986-M664

15. Sổ tay quá trình và thiết bị công nghệ hóa chất -Tập 2 / Trần Xoa, Nguyễn Trọng Khuông, Phạm Xuân Toàn.- H : Khoa học và kỹ thuật, 2005.- 447tr ; 27cm

Từ khóa: Công nghệ hóa chất Thiết bị, Công nghệ hóa chất Quá trình, Công nghệ hóa học

Mã xếp giá: 660.28 T772-X7

Năm 2004

1. Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm - Tập 1 : Các quá trình thủy lực, bơm quạt, máy nén / Nguyễn Bin.- H.: Khoa học và kỹ thuật, 2004.- 262tr.; 24cm.

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thiết bị, Máy bơm, Công nghệ hoá học Thiết bị, Máy nén, Công nghệ thực phẩm Quá trình, Công nghệ hoá học Quá trình, Thủy lực Quá trình

Mã xếp giá: 660.28 N573-B612

2. Công nghệ vi sinh vật - Tập 1: Cơ sở vi sinh vật công nghiệp/ Nguyễn Đức Lượng.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2004.- 237tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ sinh học Vi sinh học công nghiệp

Mã xếp giá: 660.62 N573-L964

3.Công nghệ vi sinh vật: Môn học: 1150021 - Vi sinh vật đại cương/ Nguyễn Đức Lượng Tập 1: Cơ sở vi sinh vật công nghiệp/- Tp. Hồ Chí Minh: Đại Học Quốc Gia Tp. Hồ Chí Minh, 2004.- 237tr.; 24cm.

Từ khóa: Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.6 N573-L964

4.Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm - Tập 2 : Phân riêng hệ không đồng nhất, khuấy, trộn, đập, nghiền, sàng / Nguyễn Bin.- H.: Khoa học và kỹ thuật, 2004.- 320tr.; 24cm.

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thiết bị, Công nghệ thực phẩm Quá trình, Công nghệ hoá học Quá trình, Công nghệ hoá học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 N573-B612

5.Công nghệ lên men các chất kháng sinh/ Nguyễn Văn Cách.- Hà Nội: Khoa học và kỹ thuật, 2004.- 144tr.; 24cm..

Từ khóa: Công nghệ lên men

Mã xếp giá: 660.28 N573-C119

6.Công nghệ Enzym/ Nguyễn Đức Lượng (ch.b.); Cao Cường, Nguyễn Ánh Tuyết,...- Tp. Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2004.- 534tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ Enzyme, Enzyme sinh học, Công nghệ sinh học Enzyme

Mã xếp giá: 660.634 N573-L964

7.Các quá trình và thiết bị công nghệ sinh học trong công nghiệp/ Lê Văn Hoàng.- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2004.- 355tr.; 27cm

Từ khóa: Công nghệ sinh học Thiết bị, Công nghệ sinh học Quá trình

Mã xếp giá: 660.6 L433-H678

8.Quá trình và thiết bị trong công nghệ hoá và thực phẩm -Tập 2: Cơ học vật liệu rời/ Vũ Bá Minh, Hoàng Minh Nam.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2004.- 261tr.; 24cm.

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Máy nghiền

Mã xếp giá: 660.282 V986-M664

9.Quá trình và thiết bị công nghệ hoá học & thực phẩm - Tập 3:Truyền khối/ Vũ Bá Minh, Võ Văn Bang.- Tp.HCM.: Đại học quốc gia Tp.HCM., 2004.- 388tr.; 24cm

Từ khóa: Hóa công nghiệp Thiết bị hóa học

Mã xếp giá: 660.282 V986-M664

10.Quá trình và thiết bị công nghệ hóa học & thực phẩm-Tập 5: Quá trình và thiết bị truyền nhiệt/ Phạm Văn Bôn/ Quyển 2: Truyền nhiệt không ổn định.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia Tp.HCM, 2004.- 280tr.; 27cm.

Từ khóa: Thiết bị truyền nhiệt, Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 P534-B697

11.Quá trình và thiết bị công nghệ hóa học và thực phẩm: Bài tập các quá trình cơ học/ Nguyễn Văn Lục, Hoàng Minh Nam.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2004.- 92tr.; 27cm.

Từ khóa: Quá trình cơ học, Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 N573-L931

12.Quá trình và thiết bị công nghệ hóa học & thực phẩm: Bài tập truyền khối/ Trịnh Văn Dũng.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia Tp.HCM, 2004.- 162tr.; 27cm.

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Quá trình truyền khối, Công nghệ hóa học Quá trình truyền khối, Truyền khối

Mã xếp giá: 660.28 T833-D916

13.Quá trình và thiết bị trong công nghệ hoá học và thực phẩm - Tập 14: Chưng cất hỗn hợp nhiều cấu tử/ Võ Thị Ngọc Tươi, Hoàng Minh Nam.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2004.- 216tr.; 24cm.

Từ khóa: Công nghệ hóa học Quá trình, Kỹ thuật chưng cất, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 V872-T927

14.Quá trình và thiết bị công nghệ hoá học & thực phẩm - Tập 4: Kỹ thuật phản ứng/ Vũ Bá Minh.- Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp.HCM, 2004.- 380tr; 24cm

Từ khóa: , Hóa công nghiệp Thiết bị hóa học

Mã xếp giá: 660.282 V986-M664

15.Quá trình và thiết bị công nghệ hóa học và thực phẩm: Bài tập truyền nhiệt/ Phạm Văn Bôn.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2004.- 49tr.; 27cm.

Từ khóa: Thiết bị truyền nhiệt, Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ hóa học Bài tập, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 P534-B697

16.Quá trình và thiết bị công nghệ hoá học và thực phẩm -Tập 5: Quá trình và thiết bị truyền nhiệt/ Phạm Văn Bôn cb., Nguyễn Đình Thọ/ Quyển1: Truyền nhiệt ổn định.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2004.- 261tr.; 24cm.

Từ khóa: Thiết bị truyền nhiệt, Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 P534-B697

17.Quá trình và thiết bị công nghệ hoá học & thực phẩm - Tập 3:Truyền khối/ Vũ Bá Minh, Võ Văn Bang.- Tp.HCM.: Đại học quốc gia Tp.HCM., 2004.- 388tr.; 24cm

Từ khóa: Hóa công nghiệp Thiết bị hóa học

Mã xếp giá: 660.282 V986-M664

18.Quá trình và thiết bị công nghệ hóa học và thực phẩm : Bảng tra cứu Quá trình cơ học - truyền nhiệt, truyền khối/ Bộ môn máy và thiết bị.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2004.- 67tr.; 27cm.

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thiết bị, Công nghệ hóa học Quá trình, Truyền nhiệt, Truyền khối, Công nghệ thực phẩm Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 Q111

19.Động hóa học và thiết bị phản ứng trong công nghiệp hóa học / Nguyễn Hoa Toàn.- H : Khoa học và kỹ thuật, 2004.- 220tr ; 21cm

Từ khóa: Công nghệ hóa học, Hóa chất\$Sản xuất, Động hóa học

Mã xếp giá: 660.2994 N573-T627

Năm 2003

1.Các máy gia công vật liệu rắn và dẻo/ Hồ Lê Viên/ T.2.- H.: Khoa học và kỹ thuật, 2003.- 211tr.; 26.5cm

Từ khóa: Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 H678-V662

2.Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm - Tập 3 : Các quá trình và thiết bị truyền nhiệt / Phạm Xuân Toàn.- H : Khoa học và kỹ thuật, 2003.- 262tr ; 24cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thiết bị, Công nghệ hóa học Quá trình, Nhiệt kỹ thuật ứng dụng, Công nghệ thực phẩm Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 P534-T627

3.Các máy gia công vật liệu rắn và dẻo: Tập 1/ Hồ Lê Viên.- H.: Khoa học và kỹ thuật, 2003.- 253tr.; 26.5cm

Từ khóa: Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 H678-V662

4.Công nghệ vi sinh/ Trần Thị Thanh.- Hà Nội: Giáo dục, 2003.- 167tr.; 24cm..

Từ khóa: Vi sinh vật học kỹ thuật, Vi sinh vật học công nghiệp, Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.62 T772-T367

5.Thí nghiệm công nghệ sinh học - Tập 2: Thí nghiệm vi sinh vật học/ Nguyễn Đức Lượngcb.; Phạm Thị Huyền, Nguyễn Thị Huyền, Nguyễn Ánh Tuyết.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2003.- 463tr.; 27cm.

Từ khóa: Công nghệ si sinh, Công nghệ sinh học Thí nghiệm

Mã xếp giá: 660.6 N573-L964

6.Thí nghiệm công nghệ sinh học - Tập 1: Thí nghiệm hoá sinh học/ Nguyễn Đức Lượng, Cao Cường.- Tp.Hồ Chí Minh; Đại học Quốc gia, 2003.- 183tr.; 24cm.

Từ khóa: Công nghệ hóa học Thí nghiệm, Công nghệ hóa sinh học

Mã xếp giá: 660.63 N573-L964

Năm 2002

1.Công nghệ gen/ Nguyễn Đức Lượng (ch.b.), Phan Thị Huyền, Lê Thị Thuỷ Tiên,...- Tp. Hồ Chí Minh: Đại học quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2002.- 402tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ vi sinh Công nghệ gen

Mã xếp giá: 660.65 N573-L964

2.Công nghệ tế bào/ Nguyễn Đức Lượng, Lê Thị Thuỷ Tiên.- Tp.HCM : Đại học Quốc gia Tp.HCM, 2002.- 376tr.; 24cm

Từ khóa: , Công nghệ vi sinh Công nghệ tế bào

Mã xếp giá: 660.6 N573-L964

3.Các quá trình thiết bị.: Các quá trình thủy lực, bơm, quạt, máy nén/ Nguyễn Bin/ T..- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2002.- 262tr.; 24cm..

Từ khóa: Công nghệ hóa chất Thiết bị, Máy nén khí, Máy bơm

Mã xếp giá: 660.28 N573-B612

Năm 2001

1.Những kiến thức cơ bản về công nghệ sinh học/ Nguyễn Văn Uyển, Nguyễn Tiến Thăng.- H.: Giáo dục, 2001.- 243tr.; 20.5cm

Từ khóa: Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.6 N573-U97

2.Quá trình và thiết bị công nghệ hoá học và thực phẩm - Tập 7: Kỹ thuật sấy vật liệu/ Nguyễn Văn Lụa.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2001.- 252tr.; 24cm.

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thiết bị, Công nghệ hóa học Quá trình, Kỹ thuật sấy vật liệu, Công nghệ thực phẩm Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 N573-L926

3.Tính toán quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm: Tập 1/ Nguyễn Bin.- H.: Khoa học và kỹ thuật, 2001.- 394tr.; 26,5cm

Từ khóa: Công nghệ hóa chất Thiết bị, Công nghệ hóa chất Quá trình, Công nghệ thực phẩm Quá trình, Công nghệ thực phẩm Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 N573-B612

4.The properties of gase and liquids/ Bruce E.Poling, John M.Prausnitz and John P. O'Connell.- New York: McGraw-Hill, 2001...- 1579p. includes index; 24cm..

Từ khóa: Khí đốt, Liquids, Gases, Khí hóa nhiên liệu

Mã xếp giá: 660.042 P768

5.Tính toán quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm: Tập 2/ Nguyễn Bin.- H.: Khoa học và kỹ thuật, 2001.- 330tr.; 20,5cm

Từ khóa: Công nghệ hóa chất Thiết bị, Công nghệ hóa chất Quá trình, Công nghệ thực phẩm Quá trình, Công nghệ thực phẩm Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 N573-B612

Năm 2000

1.Kỹ thuật an toàn trong sản xuất và sử dụng hóa chất/ Thế Nghĩa.- H.: Khoa học và kỹ thuật, 2000.- 299tr.; 21cm

Từ khóa: Kỹ thuật an toàn, Công nghệ hóa học Kỹ thuật an toàn

Mã xếp giá: 660.2804 T374-N576

2.Vi nấm dùng trong công nghệ sinh học/ Bùi Xuân Đồng, Nguyễn Huy Văn.- Hà Nội: Khoa học và Kỹ thuật, 2000.- 201tr; 24cm

Từ khóa: Vi nấm

Mã xếp giá: 660.62 B932-Đ682

Năm 1999

1. Giáo trình vi sinh vật học công nghiệp: Dành cho sinh viên ngành sinh học, công nghệ sinh học, công nghệ thực phẩm môi trường.../ Kiều Hữu Ảnh.- Hà Nội: Khoa học và Kỹ thuật, 1999.- 291tr.; 27cm..

Từ khóa: Vi sinh vật học công nghiệp

Mã xếp giá: 660.62 K47-A596

2. Hóa sinh học công nghiệp: Môn học: 1150280 - Hóa thực phẩm/ Bùi Thị Minh Thủy.- TP. HCM.: ĐH Sư phạm Kỹ thuật, 1999.- 92tr.; 27cm

Từ khóa: Công nghệ vi sinh, Hóa sinh công nghiệp, Công nghệ sinh học, Công nghệ thực phẩm

Mã xếp giá: 660.63 B932-T547

3. Sổ tay quá trình thiết bị công nghệ hóa chất - T.2 / Trần Xoa, Nguyễn Trọng Khuông, Phạm Xuân Toàn (Hiệu đính).- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 1999.- 447tr.; 27cm

Từ khóa: Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 S675

4. Tính toán quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm-T1/ Nguyễn Bin.- H.: Khoa học và kỹ thuật, 1999.- 395tr.; 20,5cm

Từ khóa: Công nghệ hóa thực phẩm Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 N573-B612

Năm 1998

1. Hấp phụ và xúc tác trên bề mặt vật liệu vô cơ mao quản/ Nguyễn Hữu Phú.- H.: Khoa học và kỹ thuật, 1998.- 173tr.; 20,5cm

Từ khóa: Công nghệ hóa học, Chất xúc tác Ứng dụng trong công nghệ hóa học

Mã xếp giá: 660.2995 N573 - P577

2. Hóa sinh học công nghiệp/ Lê Ngọc Tú (ch.b.), La Văn Chứ, Đặng Thị Thu,....- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 1998.- 443tr.; 27cm

Từ khóa: Công nghệ vi sinh, Công nghệ sinh học, Công nghệ thực phẩm

Mã xếp giá: 660.63 L433-T883

Năm 1997

1. Các quá trình và thiết bị trong công nghiệp hóa chất và thực phẩm-T3: Truyền khối/ Võ Văn Bang, Vũ Bá Minh.- Tp.HCM.: Đại học kỹ thuật Tp. HCM., 1997.- 323tr.; 27cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thiết bị, Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ thực phẩm Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 V872-B216

2. Các quá trình và thiết bị trong công nghiệp hóa chất và thực phẩm-T1: Các quá trình và thiết bị cơ học-Quyển 1: Khuấy - lắng động / Nguyễn Văn Bin.- Tp.HCM.: Đại học kỹ thuật Tp. HCM., 1997.- 229tr.; 20cm

Từ khóa: Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 N573-L296

3.Các quá trình và thiết bị công nghệ hóa chất - thực phẩm: Các quá trình và thiết bị cơ học/ Trần Hùng Dũng...[et al.]/ T.1; Quyển 2 :Phần riêng bằng khí động, lực ly tâm, bơm quạt, máy nén tính hệ thống đường ống.- Tp.HCM.: Đại Học kỹ thuật Tp.HCM., 1997...- 203tr.; 27cm..

Từ khóa: Máy nén khí, Máy bơm ly tâm, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 C118

4.Quá trình và thiết bị trong công nghệ hóa học-T11: Bài tập và hướng dẫn thiết kế máy lạnh trạm lạnh/ Trần Hùng Dũng, Trần Văn Nghệ.- Tp.HCM.: Đại học kỹ thuật Tp. HCM., 1997.- 222tr.; 27cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thiết bị, Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ thực phẩm Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 T772-D916

Năm 1995

1.Process control: Designing processes and control systems for dynamic performance/ Thomas E. Marlin.- New York: McGraw-Hill, Inc., 1995...- 954p. includes index; 24cm..

Từ khóa: Chemical process control

Mã xếp giá: 660.2815 M348

Năm 1993

1.Quá trình và thiết bị công nghệ hóa học-T3: Truyền khối/ Võ Thị Ngọc Tươi, Võ Văn Bang , Vũ Bá Minh.- Tp.HCM.: Đại học Bách Khoa Tp. HCM., 1993.- 403tr.; 27cm

Từ khóa: Công nghệ hóa học Quá trình, Công nghệ hóa học Thiết bị

Mã xếp giá: 660.28 V872-T927

Năm 1992

1.Giáo trình "Quá trình và thiết bị công nghệ hóa học":T5.Quá trình và thiết bị truyền nhiệt/ Phạm Văn Bôn,Nguyễn Đình Thọ.- Tp.HCM: Đại học bách khoa, 1992.- 466tr.; 27cm

Từ khóa: Công nghệ hóa học Quá trình và thiết bị, Nhiệt kỹ thuật Quá trình và thiết bị

Mã xếp giá: 660.283 P534-B697

Năm 1990

1.Công nghệ sinh học/ Nguyễn Đức Lượng.- Tp.HCM: Đại học kỹ thuật, ?.- 403tr; 27cm

Từ khóa: SCT, Công nghệ sinh học

Mã xếp giá: 660.62 N573-L694

Năm 1988

1.Optimization of chemical processes/ T.F.Edgar, D.M.Himmelblau/ Vol. 2.- Boston.: McGraw-Hill, Inc. 1988...- 299-652p. , includes index.; 27cm..

Từ khóa: Hóa công nghiệp Thiết bị, Chemical processes\$2LCSH, Mathematical optimization

Mã xếp giá: 660.28 E23

2.Optimization of chemical procecces/ T.F.Edgar, D.M.Himmelblau/ Vol. 2.- Boston.: McGraw-Hill, Inc. 1988...- 298p.; 27cm..

Từ khóa: Hóa công nghiệp Thiết bị, Chemical processes\$2LCSH, Mathematical optimization

Mã xếp giá: 660.28 E23

3.Process Control: Designing Processes And Control Systems for Dynamic Performance/ Thomas E. Marlin.- New York.: McGraw-Hill, Inc. 1988.- 1017p.; 27cm..

Từ khóa: Hóa công nghiệp Thiết bị, Chemical processes\$2LCSH

Mã xếp giá: 660.2815 M347

Năm 1984

1.Từ điển nhiên liệu Dầu - mỡ - chất thêm - chất lỏng chuyên dùng.- Hà Nội: Khoa học và kỹ thuật 1984.- 538tr.; 26cm

Từ khóa: Hóa công nghệ Từ điển

Mã xếp giá: 660.3 T883

CHỦ ĐỀ: CÔNG NGHỆ ĐỒ UỐNG

Năm 2022

1.Giáo trình công nghệ chế biến chè, cà phê, cacao/ Nguyễn Tiến Lực.- Tp. Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2022.- 285tr.; 24cm

Từ khóa: Cacao Chế biến, Chè Chế biến, Cà phê Chế biến

Mã xếp giá: 663.9 N573-L931

Năm 2016

1.Chemistry and technology of soft drinks and fruit juices / Edited by Philip R. Ashurst.- chichester, West Sussex, UK : Wiley Blackwell, 2016.- xviii, 405p. ; 25 cm

Từ khóa: Soft drinks, Fruit juices

Mã xếp giá: 663.62 C517

Năm 2014

1.Whisky : Technology, production and marketing / Edited by Inge Russell, Graham Stewart.- Amsterdam : Academic Press, 2014.- xxv, 417p. ; 23cm

Từ khóa: Whiskey industry

Mã xếp giá: 663.52 W576

2.Wine Science : principles and applications / Ronld S, Jackson.- USA : Academic press is an imprint of esevier, 2014.- xvi, 960pages ; 26cm

Từ khóa: Viticulture

Mã xếp giá: 663.2 J124

Năm 2010

1.The beer trials / Seamus Campbell , Robin Goldstein.- New York : Workman Publishing, 2010.- 312 tr. ; 21 cm

Từ khóa: Beer Flavor and odor Evaluation, Beer Evaluation, Beer

Mã xếp giá: 663.42 C187

Năm 2009

1.Công nghệ sản xuất rượu vang / Đàm Sao Mai, Nguyễn Khánh Hoàng.- Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2009.- 232tr.; 29cm

Từ khóa: Rượu, Công nghệ nước uống, Rượu vang Công nghệ sản xuất

Mã xếp giá: 663.2 Đ154-M217

2.Tea and tea products : Chemistry and health-promoting properties / Edited by Chi-Tang Ho, Jen-Kun Lin, Fereidoon Shahidi.- Boca Raton : CRC Press, 2009.- xiii, 305 p. ; 24 cm

Từ khóa: Plant Preparations Therapeutic use, Antioxidants Therapeutic use, Tea Composition, Food Handling, Tea Health aspects

Mã xếp giá: 663.94 T253

Năm 2007

1.Khoa học - công nghệ Malt và Bia/ Nguyễn Thị Hiền (ch.b.), Lê Thanh Mai, Lê Thị Lan Chi,....- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2007.- 414tr.; 27cm

Từ khóa:

Mã xếp giá: 663.42 N573-H633

2.Khoa học - công nghệ Malt và Bia/ Nguyễn Thị Hiền, Lê Thanh Mai, Lê Thị Lan Chi,....- H.: Khoa học và kỹ thuật, 2007.- 414tr.; 27cm

Từ khóa: Bia Công nghệ sản xuất

Mã xếp giá: 663.42 K45

3.The art and science of wine / James Halliday, Hugh Johnson.- Buffalo, N.Y : Firefly Books, 2007.- 240p. : ill. ; 28 cm

Từ khóa: Wine and making wine

Mã xếp giá: 663.2 H188

Năm 2005

1.Công nghệ sản xuất malt và bia / Hoàng Đình Hòa.- H : Khoa học và kỹ thuật, 2005.- 520tr ; 21cm

Từ khóa: Malt bia Sản xuất, Bia Công nghệ sản xuất

Mã xếp giá: 663.42 H678-H678

2.Trà sức khỏe dưỡng sinh/ Hải Lăng.- Tp.HCM: Trẻ, 2005.- 47tr.; 21cm

Từ khóa: Công nghệ nước uống, Trà

Mã xếp giá: 663.9 H149-L269

3.Trà làm đẹp và trị bệnh/ Vân Vũ; Trần Kim Trong biên dịch.- Tp.HCM: Tổng hợp, 2005.- 88tr.; 21cm

Từ khóa: , Nước giải khát Kỹ thuật pha chế, Trà

Mã xếp giá: 663.9 T772-T853

Năm 2002

1.Công nghệ sản xuất malt và bia/ Hoàng Đình Hòa.- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2002.- 520tr.; 20.5cm

Từ khóa: Bia Công nghệ sản xuất

Mã xếp giá: 663.42 H678-H678

2.Coffee flavor chemistry / Ivon Flament; with the collaboration of Yvonne Bessièrè-Thomas.- Chichester : John Wiley & Sons, 2002.- xii, 410p. ; 26 cm

Từ khóa: Coffee, Flavoring essences

Mã xếp giá: 663.93 F578

Năm 2001

1.Coffee : Recent developments / Edited by R.J. Clarke, O. G. Vitzthum.- Oxford : Blackwell Science, 2001.- ix, 257p. ; 26 cm

Từ khóa: Coffee

Mã xếp giá: 663.93 C674

Năm 2000

1.Công nghệ sản xuất malt và bia/ Hoàng Đình Hòa.- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2000.- 520tr.; 21cm

Từ khóa: Bia Công nghệ sản xuất, Bia, Beverage

Mã xếp giá: 663.42 H678- H678

Năm 1999

1.Bảo quản - chế biến cà phê: Giáo trình/ Phạm Trí Thông.- Tp.HCM: ĐH Nông Lâm, 1999.- 57tr; 29cm..

Từ khóa: Cà phê Chế biến, Cà phê Kỹ thuật bảo quản, Cây cà phê\$VKỹ thuật canh tác

Mã xếp giá: 663.93 P534-T486

2.Bảo quản - chế biến cacao: Giáo trình/ Phạm Trí Thông.- Tp.HCM: ĐH Nông Lâm, 1999.- 49 tr; 29cm..

Từ khóa: Cacao Chế biến, Cây cacao\$VKỹ thuật canh tác, Cacao Kỹ thuật bảo quản

Mã xếp giá: 663.92 P534-T486

Năm 1995

1.Cẩm nang rượu tây/ Trần Phi; Người dịch: Đặng Đình Thạch.- H.: Khoa học và kỹ thuật, 1995.- 124tr.; 19cm

Từ khóa: Rượu Công nghệ sản xuất, Rượu uống, Beverage

Mã xếp giá: 663.5 T772-P543

CHỦ ĐỀ: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Năm 2023

1.Các phương pháp cơ bản trong đánh giá cảm quan thực phẩm/ Phạm Thị Hoàn.-
Tp. Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2023.- 167tr.: bìa; 24cm

Từ khóa: Đánh giá, Phân tích, Thực phẩm

Mã xếp giá: 664.07 P534-H678

Năm 2022

1.Công nghệ bảo quản lạnh thực phẩm/ Nguyễn Tiến Lực, Đặng Thị Ngọc Dung.-
Tp. Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2022.- 355tr.; 24cm

Từ khóa: Kỹ thuật lạnh, Thực phẩm, Bảo quản

Mã xếp giá: 664.028 N573-L931

Năm 2021

1.Sensory evaluation practices/ Herbert Stone, Rebecca N. Bleibaum, Heather A. Thomas.- London [England]; San Diego, CA: Academic Press, 2021.- xiii, 466 p.: ill, 24 cm

Từ khóa: Food Sensory evaluation.

Mã xếp giá: 664.07 S877

Năm 2020

1.Thu hồi và hoàn thiện sản phẩm lên men: Dùng cho môn học: Đồ án QT&TB, đồ án tốt nghiệp/ Nguyễn Tấn Dũng, Mai Thị Hải Anh, Đỗ Thùy Khánh Linh, Nguyễn Đặng Mỹ Duyên, Đặng Thị Ngọc Dung.- Tp. Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia Tp.Hồ Chí Minh, 2020.- 359tr.: minh họa; 24 cm

Từ khóa: Quy trình sản xuất, Sản phẩm lên men, Lên men

Mã xếp giá: 664.024 T532

Năm 2018

1.Kent's technology of cereals : An introduction for students of food science and agriculture / Kurt A. Rosentrater, A. D. Evers.- Duxford, United Kingdom : Woodhead Publishing, 2018.- xxiii, 900p. ; 24 cm

Từ khóa: Grain, Cereal products

Mã xếp giá: 664.7 R815

Năm 2017

1.Beckett's industrial chocolate manufacture and use / Edited by Stephen T. Beckett, Mark S. Fowler, Gregory R. Ziegler.- Chichester : Wiley-Blackwell, 2017.- xxxvii, 760p. ; 25 cm

Từ khóa: Cocoa, Chocolate

Mã xếp giá: 664.5 B396

2.Food analysis / Edited by S. Suzanne Nielsen.- Switzerland : Springer, 2017.- xx, 649p. ; 29 cm

Từ khóa: Food Analysis, Food Analysis Problems, exercises, etc.

Mã xếp giá: 664.07 F686

3.Lập dự án và thiết kế nhà máy trong công nghiệp thực phẩm và công nghiệp sinh học/ Hoàng Đình Hòa, Phạm Tuấn Anh.- Hà Nội: Nxb Bách khoa Hà Nội, 2017.- 228tr.: hình vẽ, bảng, 24cm

Từ khóa: Giáo trình, Lập dự án, Công nghiệp thực phẩm, Thiết kế, Công nghệ sinh học, Nhà máy

Mã xếp giá: 664.0028 H678-H678

4.Principles of fermentation technology / Peter F. Stanbury, Allan Whitaker, Stephen J. Hall.- Oxford : Butterworth-Heinemann, 2017.- xix, 803p. ; 24 cm

Từ khóa: Microbiologia industrial, Food Science, Fermentation

Mã xếp giá: 664.024 S784

Năm 2016

1.Công nghệ chất thơm thiên nhiên/ Nguyễn Năng Vinh, Nguyễn Thị Minh Tú.- Hà Nội: Bách khoa Hà Nội, 2016.- 125tr., 24cm

Từ khóa: Công nghệ, Hương liệu, Giáo trình

Mã xếp giá: 664.5 N573-V784

2.Edible food packaging : Materials and processing technologies / Edited by Miquel Àngelo Parente Ribeiro Cerqueira, Ricardo Nuno Correia Pereira, Óscar Leandro da Silva Ramos, José António Couto Teixeira, António Augusto Vicente.- Boca Raton : CRC Press, 2016.- xxiii, 445p. ; 24 cm

Từ khóa: Edible coatings, Food Packaging

Mã xếp giá: 664.09 E234

3.Food microbiology/ Adams, Martin R., Moss, Maurice O., McClure, Petter J..- Cambridge, UK: Royal Society of Chemistry, 2016.- xvi, 546 p.: ill (some color), 24cm

Từ khóa: Food Microbiology., Food Microbiology.

Mã xếp giá: 664.001579 A211

4.Giáo trình kiểm định và truy xuất nguồn gốc thực phẩm/ Nguyễn Thị Minh Tú, Hoàng Quốc Tuấn, Nguyễn Thị Thảo, Nguyễn Hoàng Dũng, Vũ Hồng Sơn, Trương Quốc Phong.- Hà Nội: Bách khoa Hà Nội, 2016.- 375tr., 24cm

Từ khóa: Giáo trình, Kiểm định chất lượng, Truy xuất nguồn gốc, Công nghệ thực phẩm

Mã xếp giá: 664.07 G434

5.Handbook of food processing equipment / George Saravacos, Athanasios E. Kostaropoulos.- Switzerland : Springer, 2016.- xii, 775p.; 24cm

Từ khóa: Food industry and trade, Food industry and trade Equipment and supplies

Mã xếp giá: 664.00284 S243

6.Handbook of vegetable preservation and processing / Edited by Y. H. Hui, E. Özgül Evranuz.- Boca Raton : CRC Press, 2016.- xix, 969p. ; 26 cm

Từ khóa: Vegetables Processing, Vegetables Preservation

Mã xếp giá: 664.8 H236

7.Quản lý chất lượng thực phẩm/ Nguyễn Tiến Lực, Nguyễn Đặng Mỹ Duyên.-
Tp.Hồ Chí Minh : Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2016.- 515tr. ; 24cm

Từ khóa: Chất lượng thực phẩm, Công nghệ thực phẩm, Thực phẩm Quản lý chất lượng

Mã xếp giá: 664.07 N573-L931

8.Sensory evaluation techniques / Morten C. Meilgaard, Gail Vance Civille, B. Thomas Carr.- Boca Raton : CRC Press, 2016.- xxix, 600p. ; 26cm

Từ khóa: Sensory evaluation, Sensation

Mã xếp giá: 664.072 M513

Năm 2015

1.Cẩm nang chất lượng về xử lý nhiệt và đóng gói vô trùng : Sản phẩm có hạn dùng dài / Bernhard von Bockelmann, Irene von Bockelmann; Vũ Thu Trang, Nguyễn Long Duy (dịch).- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2015.- 228tr. ; 30cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Kỹ thuật bảo quản, Công nghệ thực phẩm, Kỹ thuật đóng gói

Mã xếp giá: 664.028 B665

2.Food industry design, technology, and innovation / Helmut Traitler, Birgit Coleman, Karen Hofmann.- Hoboken : Wiley Blackwell, 2015.- xvi, 292p. ; 25cm

Từ khóa: Branding (Marketing)

Mã xếp giá: 664.09 T768

3.Microorganisms and fermentation of traditional foods / Ramesh C. Ray, Dr. Didier Montet editors.- Boca Raton : CRC Press, 2015.- vii, 380p. ; 24cm

Từ khóa: Fermentation

Mã xếp giá: 664.024 M626

4.The 10 principles of food industry sustainability / Cheryl J. Baldwin.- Hoboken, NJ . : John Wiley & Sons, 2015.- vii, 207p. ; 24cm

Từ khóa: Animal products

Mã xếp giá: 664.00684 B181

Năm 2014

1.An introduction to the physical chemistry of food / John N. Coupland.- New York : Springer, 2014.- xiii,182p. ; 26 cm

Từ khóa: Food Analysis, Food Composition

Mã xếp giá: 664.07 C857

2.Adapting high hydrostatic pressure (HPP) for food processing operations / Tatiana Koutchma.- Amsterdam : Academic Press, 2014.- vi, 67p. ; 23cm

Từ khóa: Food industry and trade Mathematical models

Mã xếp giá: 664.024 K88

3.Fundamental food microbiology / Bibek Ray, Arun Bhunia.- Boca Raton : CRS Press, 2014.- xlvii, 607p. ; 26cm

Từ khóa: Food Microbiology

Mã xếp giá: 664.001579 R263

4.Food composition and analysis : Methods and strategies / Edited by A.K. Haghi, Elizabeth Carvajal-Millan.- Toronto : Apple Academic Press, 2014.- xviii, 406p. ; 23cm

Từ khóa: Food Analysis

Mã xếp giá: 664.07 F686

5.Hypobaric storage in food industry : Advances in application and theory / Stanley P. Burg.- London : Academic Press, 2014.- vii, 191p. ; 23cm

Từ khóa: Food Packaging

Mã xếp giá: 664.09 B954

6.Introduction to food engineering / R. Paul Singh, Dennis R. Heldman.- Amsterdam : Elsevier, Academic Press, 2014.- xxiii, 867p. ; 24cm

Từ khóa: Food processing machinery, Food industry and trade

Mã xếp giá: 664.02 S617

7.Postharvest technology and food process engineering / Amalendu Chakraverty, R. Paul Singh.- Boca Raton, FL : CRC Press, 2014.- xxix, 551p. ; 25cm

Từ khóa: Crops Postharvest technology

Mã xếp giá: 664.02 C435

8.Quản lý chất lượng thực phẩm / Đống Thị Anh Đào.- Tp. Hồ Chí Minh : Đại học Quốc Gia Tp. Hồ Chí Minh, 2014.- 395tr.; 24cm

Từ khóa: Thực phẩm Quản lý chất lượng, Thực phẩm

Mã xếp giá: 664.07 Đ682-Đ211

9.Ultra performance liquid chromatography mass spectrometry : Evaluation and applications in food analysis / Edited by Mu. Naushad, Mohammad Rizwan Khan.- Boca Raton : CRC Press, 2014.- xv, 461p. ; 24cm

Từ khóa: Food Analysis

Mã xếp giá: 664.07 U473

Năm 2013

1.Bảo quản lương thực/ Mai Lê, Bùi Đức Hợi, Lương Hồng Nga.- Hà Nội: Bách khoa Hà Nội, 2013.- 231tr., 27cm

Từ khóa: Lương thực, Bảo quản

Mã xếp giá: 664.028 M217-L433

2.Chương trình đào tạo đại học theo học chế tín chỉ ngành cơ khí bảo quản chế biến nông sản thực phẩm.- Cần Thơ:Đại học Cần Thơ, 2013.- 245tr.; 27cm

Từ khóa: Ngành cơ khí bảo quản chế biến nông sản thực phẩm Chương trình đào tạo, Chương trình giáo dục đại học, Bảo quản chế biến nông sản thực phẩm

Mã xếp giá: 664.0071 C559

3. Giáo trình máy và thiết bị chế biến lương thực/ Tôn Thất Minh.- Hà Nội: Bách khoa Hà Nội, 2013.- 271tr., 27cm

Từ khóa: Chế biến, Giáo trình, Máy móc, Lương thực, Thiết bị

Mã xếp giá: 664.00284 T663-M664

4. Thí nghiệm phân tích thực phẩm / Trần Bích Lam.- Tp.HCM : Đại học Quốc gia Tp.Hồ Chí Minh, 2013.- 115tr. ; 27cm

Từ khóa: Thực phẩm Thí nghiệm, Phân tích thực phẩm

Mã xếp giá: 664.07 T772-L213

Năm 2012

1. Cơ sở vi sinh vật học thực phẩm/ Lê Thanh Bình.- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2012.- 192tr.; 27cm

Từ khóa: Thực phẩm Vi sinh vật, Vi sinh vật học thực phẩm, Vi sinh vật, Thực phẩm

Mã xếp giá: 664.001579 L433-B613

2. Cơ sở tính toán thiết kế máy và thiết bị thực phẩm/ Tôn Thất Minh.- Hà Nội: Bách khoa Hà Nội, 2012.- 291tr., 27cm

Từ khóa: Giáo trình, Thiết kế, Máy móc, Công nghệ thực phẩm, Thiết bị

Mã xếp giá: 664.00284 T663-M664

3. Food packaging : Principles and practice / Gordon L. Robertson.- Boca Raton : CRC Press, 2012.- xxix,703p. ; 26 cm

Từ khóa: Food Packaging

Mã xếp giá: 664.09 R649

4. Handbook of food process design - Vol. 2 / Edited by Jasim Ahmed, Mohammad Shafiur Rahman.- Chichester, West Sussex, U.K.: Wiley-Blackwell, 2012.- xxxiv, 758p. ; 25 cm

Từ khóa: Food processing plants Design and construction, Food processing machinery, Food industry and trade

Mã xếp giá: 664.02 H236

5. Handbook of food process design - Vol. 1/ Edited by Jasim Ahmed, Mohammad Shafiur Rahman.- Chichester, West Sussex, U.K.: Wiley-Blackwell, 2012.- xxxiv, 772 p. ; 25 cm

Từ khóa: Food processing plants Design and construction, Food processing machinery, Food industry and trade

Mã xếp giá: 664.02 H236

6. Handbook of fruits and fruit processing / Edited by Nirmal K. Sinha, Jiwan S. Sidhu, József Barta, James S. B. Wu, M. Pilar Cano.- Ames, Iowa : Wiley Blackwell, 2012.- xii, 694p. ; 28 cm

Từ khóa: Food industry and trade, Fruit Processing

Mã xếp giá: 664.8 H236

Năm 2011

1. Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản - Tập II: Ướp muối, chế biến nước mắm, chế biến khô và thức ăn liền/ Nguyễn Trọng Cần, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Việt Dũng,...- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2011.- 379tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ chế biến thực phẩm Chế biến thủy sản

Mã xếp giá: 664.94 N573-C212

2. Chất phụ gia thực phẩm: Cẩm nang cho người tiêu dùng.- Tp.HCM: Tổng hợp Tp. Hồ Chí Minh, 2011.- 75tr.; 15cm

Từ khóa: Các chất hương liệu, Chất phụ gia, Phụ gia, Đồ gia vị

Mã xếp giá: 664.5 C492

3. Kỹ thuật bao bì thực phẩm/ Đống Thị Anh Đào.- Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2011.- 286tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Kỹ thuật đóng gói, Bao bì thực phẩm

Mã xếp giá: 664.09 Đ682-Đ211

4. Mắm prôhốc & những món ăn chế biến từ mắm prôhốc/ Trần Dũng.- H.: Khoa học Xã hội, 2011.- 164tr.; 21cm

Từ khóa: Văn hóa người Khmer Cách chế biến mắm Prôhốc, Văn hóa Nam Bộ Mắm Prôhốc

Mã xếp giá: 664.94 T772-D916

5. Phương pháp phân tích vi sinh vật trong nước, thực phẩm và mỹ phẩm/ Trần Linh Thước.- H.: Giáo Dục, 2011.- 232tr.; 24cm

Từ khóa: Hóa sinh thực phẩm, Thí nghiệm, Công nghệ thực phẩm, Phân tích thực phẩm

Mã xếp giá: 664.07 T772-T535

Năm 2010

1. Bài tập trắc nghiệm kỹ thuật bao bì thực phẩm/ Đống Thị Anh Đào.- Tp.HCM : Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2010.- 105tr.; 24cm

Từ khóa: Bao bì thực phẩm Bài tập trắc nghiệm, Bao bì thực phẩm

Mã xếp giá: 664.09 Đ682-Đ211

2. Giáo trình máy và thiết bị chế biến lương thực/ Tôn Thất Minh.- H.: Bách Khoa Hà Nội, 2010.- 271tr.; 27cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thiết bị, Chế biến lương thực Máy, Công nghệ thực phẩm, Chế biến lương thực

Mã xếp giá: 664.00284 T663-M664

3. Kỹ thuật bao bì thực phẩm/ Đống Thị Anh Đào.- Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2010.- 286tr.; 24cm.

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Kỹ thuật đóng gói, Bao bì thực phẩm

Mã xếp giá: 664.09 Đ682-Đ211

4.Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm/ Hà Duyên Tư.- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2010.- 143tr.; 24cm

Từ khóa: Kiểm tra chất lượng sản phẩm, Thử nghiệm, Công nghệ thực phẩm, Phân tích sản phẩm

Mã xếp giá: 664.07 H111-T883

5.Kỹ thuật bao bì thực phẩm/ Đồng Thị Anh Đào.- Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp.Hồ Chí Minh, 2010.- 286tr.; 24cm.

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Kỹ thuật đóng gói, Bao bì thực phẩm

Mã xếp giá: 664.09 Đ682-Đ211

6.Lạnh và chế biến nông sản thực phẩm/ Trần Đức Ba.- Tp.HCM.: Đại học công nghiệp Tp.Hồ Chí Minh, 2010.- 274tr.; 24cm

Từ khóa: Thực phẩm Kỹ thuật bảo quản, Nông sản Kỹ thuật bảo quản

Mã xếp giá: 664.0285 T772-B111

7.Phương pháp phân tích vi sinh vật trong nước, thực phẩm và mỹ phẩm/ Trần Linh Thước.- H.: Giáo Dục, 2010.- 232tr.; 24cm

Từ khóa: Hóa sinh thực phẩm, Thí nghiệm, Công nghệ thực phẩm, Phân tích thực phẩm

Mã xếp giá: 664.07 T772-T535

8.Sensory evaluation of food: Principles and practices / Harry T. Lawless, Hildegard Heymann.- New York : Springer, 2010.- xxiii, 596 p. ; 27 cm

Từ khóa: Food Sensory evaluation

Mã xếp giá: 664.072 L418

Năm 2009

1.Công nghệ chế biến rau trái - Tập 1 : Nguyên liệu và công nghệ bảo quản sau thu hoạch/ Tôn Nữ Minh Nguyệt, Lê Văn Việt Mẫn, Trần Thị Thu Trà.- Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2009.- 580tr.; 24cm

Từ khóa: Kỹ thuật bảo quản trái, Kỹ thuật bảo quản rau, Rau và trái Kỹ thuật bảo quản, Công nghệ thực phẩm

Mã xếp giá: 664.8 T663-N576

2.Công nghệ chất thơm thiên nhiên/ Nguyễn Năng Vinh, Nguyễn Thị Minh Tú.- H.: Bách Khoa Hà Nội, 2009.- 113tr.; 24cm

Từ khóa: Chất thơm tự nhiên, Chất thơm Kỹ thuật sản xuất

Mã xếp giá: 664.5 N573-V784

3.Food processing operations modeling : Design and analysis / Edited by Soojin Jun, Joseph M. Irudayaraj.- Boca Raton : CRC Press, 2009.- xii, 355p.; 24cm

Từ khóa: Food industry and trade Mathematical models

Mã xếp giá: 664.02 F686

4.Giáo trình lạnh đông rau quả xuất khẩu/ Trần Đức Ba (ch.b.), Trần Thu Hà, Lê Phước Hưng, Đỗ Thanh Thủy.- Tp. Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2009.- 331tr.; 21cm

Từ khóa: Rau quả, Bảo quản thực phẩm, Bảo quản nông sản

Mã xếp giá: 664.85 T772-B111

5.Giáo trình công nghệ lạnh thủy sản/ Trần Đức Ba, Nguyễn Văn Tài, Trần Thu Hà.-
Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp.Hồ Chí Minh, 2009.- 396tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Kỹ thuật bảo quản, Công nghệ thực phẩm kỹ thuật lạnh, Thủy sản Kỹ thuật bảo quản

Mã xếp giá: 664.945 T772-B111

6.Hóa sinh thực phẩm/ Đàm Sao Mai (ch.b.), Hồ Thiên Hoàng, Lê Văn Nhất Hoài,...-
Tp. Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2009.- 308tr.; 24cm

Từ khóa: Hóa sinh thực phẩm, Hóa thực phẩm, Công nghệ thực phẩm

Mã xếp giá: 664.07 Đ154-M217

7.Kỹ thuật sấy/ Trần Văn Phú.- H.: Giáo dục Việt Nam, 2009.- 267tr.; 24cm

Từ khóa: Sấy Kỹ thuật, Kỹ thuật sấy

Mã xếp giá: 664.0284 T772-P577

8.Kỹ thuật sấy/ Trần Văn Phú.- H.: Giáo dục, 2009.- 267tr.; 24cm.

Từ khóa: Sấy Kỹ thuật, Kỹ thuật sấy

Mã xếp giá: 664.0284 T772-P577

9.Phương pháp phân tích vi sinh vật trong nước, thực phẩm và mỹ phẩm/ Trần Linh
Thưóc.- Hà Nội: Giáo dục, 2009.- 232tr.; 24cm.

Từ khóa: Hóa sinh thực phẩm, Thí nghiệm, Công nghệ thực phẩm, Phân tích thực phẩm

Mã xếp giá: 664.07 T772 - T535

10.Sensory evaluation : A practical handbook / Sarah E. Kemp, Tracey Hollowood,
Joanne Hort.- Chichester, U.K. : Wiley-Blackwell, 2009.- xi, 196p.; 22cm

Từ khóa: Household Products Handbooks, Food Industry Handbooks, Research Design Handbooks, Sensory evaluation, Marketing Methods Handbooks

Mã xếp giá: 664.072 K32

11.Từ điển công nghệ thực phẩm Anh - Việt và Việt - Anh 20000 từ mới mỗi phần=
Dictionary of food technology English - Vietnamese and Vietnamese - English 20000
entries in each section/ Cung Kim Tiến.- Đà Nẵng: Nxb.Đà Nẵng, 2009.- 592tr.; 21cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Từ điển, Từ điển

Mã xếp giá: 664.003 C972-T562

12.Thí nghiệm hóa sinh thực phẩm/ Trần Bích Lam cb.; Tôn Nữ Minh Nguyệt, Đinh
Trần Nhật Thu.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2009.- 83tr.; 27cm.

Từ khóa: Hóa sinh thực phẩm, Hóa thực phẩm Phân tích, thí nghiệm, Công nghệ thực phẩm

Mã xếp giá: 664.07 T772-L213

Năm 2008

1.An toàn thực phẩm/ Trần Đáng.- H.: Nxb.Hà Nội, 2008.- 1254tr.; 27cm

Từ khóa: Vệ sinh thực phẩm, An toàn thực phẩm

Mã xếp giá: 664.00289 T772-D182

2. Bảo quản và chế biến rau quả/ Nguyễn Văn Tiếp, Quách Đĩnh, Nguyễn Văn Thoa.- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2008.- 327tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm, Rau quả Công nghệ bảo quản, Rau quả Công nghệ chế biến, Công nghệ bảo quản

Mã xếp giá: 664.8 N573-T562

3. Cơ sở thiết kế máy sản xuất thực phẩm: Phần 2/ A. IA.Xokolov.- H.: Khoa học và kỹ thuật, 2008.- 296tr.; 30cm..

Từ khóa: Chế biến thực phẩm Máy móc, công cụ, Máy công cụ Máy sản xuất thực phẩm

Mã xếp giá: 664.02 X7

4. Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả/ Lê Văn Tấn (chủ biên), Nguyễn Thị Hiền, Hoàng Thị Lệ Hằng, Quãn Lê Hà.- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2008.- 489tr.; 24cm

Từ khóa: Rau quả Kỹ thuật bảo quản, Bảo quản lương thực, Rau quả Kỹ thuật chế biến, Lương thực Kỹ thuật bảo quản

Mã xếp giá: 664.8 C749

5. Công nghệ chế biến rau trái - Tập 1 : Nguyên liệu và công nghệ bảo quản sau thu hoạch/ Tôn Nữ Minh Nguyệt, Lê Văn Việt Mẫn, Trần Thị Thu Trà.- Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2008.- 580tr.; 24cm

Từ khóa: Kỹ thuật bảo quản trái, Kỹ thuật bảo quản rau, Rau và trái Kỹ thuật bảo quản, Công nghệ thực phẩm

Mã xếp giá: 664.8 T663-N576

6. Cơ sở thiết kế máy sản xuất thực phẩm : Phần 3/ A. IA.Xokolov.- H.: Khoa học và kỹ thuật, 2008.- 471tr.; 30cm

Từ khóa: Máy công cụ, Máy sản xuất thực phẩm, Chế biến thực phẩm Máy móc, công cụ

Mã xếp giá: 664.02 X7

7. Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả/ Lê Văn Tấn (ch.b.), Nguyễn Thị Hiền, Hoàng Thị Lệ Hằng, Quãn Lê Hà.- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2008.- 489tr.; 24cm

Từ khóa: Rau quả Kỹ thuật bảo quản, Bảo quản lương thực, Rau quả Kỹ thuật chế biến, Lương thực Kỹ thuật bảo quản

Mã xếp giá: 664.8 L433-T161

8. Cơ sở thiết kế máy sản xuất thực phẩm: Phần 1/ A. IA.Xokolov.- H.: Khoa học và kỹ thuật, 2008.- 152tr.; 30cm

Từ khóa: Chế biến thực phẩm Máy móc, công cụ, Máy công cụ Máy sản xuất thực phẩm

Mã xếp giá: 664.02 X7

9. Food plant economics / Zacharias B. Maroulis, George D. Saravacos.- Boca Raton : CRC Press, 2008.- xvii, 353 p. ; 24 cm + 1 CD-ROM

Từ khóa: Chemical plants, Chemical engineering, Food industry and trade

Mã xếp giá: 664.024 M356

10.Kỹ thuật sấy/ Trần Văn Phú.- Hà Nội: Giáo dục, 2008.- 267tr.; 24cm.

Từ khóa: Sấy Kỹ thuật, Kỹ thuật sấy

Mã xếp giá: 664.0284 T772-P577

11.Kỹ thuật bao bì thực phẩm/ Đồng Thị Anh Đào.- Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp.Hồ Chí Minh, 2008.- 286tr.; 24cm.

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Kỹ thuật đóng gói, Bao bì thực phẩm

Mã xếp giá: 664.09 Đ682-Đ211

12.Kỹ thuật chế biến các loại trái cây thông dụng/ Đức Minh.- H.: Thanh niên, 2008.- 358tr.; 21cm

Từ khóa: Trái cây Kỹ thuật chế biến, Công nghệ thực phẩm, Trái cây Kỹ thuật bảo quản

Mã xếp giá: 664.8 Đ822-M664

13.The science of chocolate / Stephen T Beckett.- Cambridge, UK : RSC Publishing, 2008.- xii, 240p. ; 24cm

Từ khóa: Chocolate, Chocolate processing

Mã xếp giá: 664.5 B396

Năm 2007

1.Bài tập trắc nghiệm kỹ thuật bao bì thực phẩm/ Đồng Thị Anh Đào.- Tp.HCM : Đại học Quốc gia Tp.Hồ Chí Minh, 2007.- 105tr.; 24cm

Từ khóa: Bao bì thực phẩm Bài tập trắc nghiệm, Bao bì thực phẩm

Mã xếp giá: 664.09 Đ682-Đ211

2.Công nghệ bảo quản và chế biến lương thực - Tập 1: Bảo quản lương thực/ Trần Thị Thu Trà.- Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2007.- 488tr.; 24cm

Từ khóa: Bảo quản lương thực, Lương thực Kỹ thuật bảo quản

Mã xếp giá: 664.028 T772-T758

3.Chế biến thức ăn từ đậu nành và lạc / NguyễnThị Diệu Bích.- Thanh Hóa : Nxb.Thanh Hóa, 2007.- 191tr. ; 19cm.

Từ khóa: Đậu phộng Kỹ thuật chế biến, Đậu nành Kỹ thuật chế biến

Mã xếp giá: 664.726 N573-B583

4.Công nghệ bảo quản và chế biến lương thực - Tập 1: Bảo quản lương thực/ Trần Thị Thu Trà.- Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2007.- 488tr.; 24cm

Từ khóa: Bảo quản lương thực, Lương thực Kỹ thuật bảo quản

Mã xếp giá: 664.028 T772-T758

5.Developing new food products for a changing marketplace/ Aaron L. Brody, John B. Lord (Editor).- Boca Raton, Fla. : CRC Press, 2007.- xxiv, 587p., 24cm.

Từ khóa: New products, Food industry and trade

Mã xếp giá: 664.00685 D489

6. Giáo trình bảo quản nông sản: Dùng cho sinh viên các trường cao đẳng, trung cấp nông, công nghiệp thực phẩm/ Nguyễn Mạnh Khải.- H.: Giáo dục, 2007.- 203tr; 24cm.

Từ khóa: Quản lý chất lượng nông sản, Công nghệ sau thu hoạch, Bảo quản nông sản

Mã xếp giá: 664.8 N573-K45

7. Giáo trình công nghệ bảo quản và chế biến lương thực: Dùng trong các trường THCN/ Trần Như Khuyến (ch.b.), Hoàng Xuân Anh.- H.: Nxb.Hà Nội, 2007.- 223tr.; 24cm

Từ khóa: Bảo quản lương thực, Chế biến lương thực

Mã xếp giá: 664.028 T772-K45

8. Kỹ thuật sấy nông sản thực phẩm: Giáo trình/ Nguyễn Văn May.- Hà Nội.: Khoa học và kỹ thuật, 2007.- 234tr.; 21cm.

Từ khóa: Sấy nông sản, Kỹ thuật sấy, Công nghệ sau thu hoạch

Mã xếp giá: 664.0284 N573-M466

9. Phương pháp phân tích vi sinh vật trong nước, thực phẩm và mỹ phẩm/ Trần Linh Thước.- Hà Nội: Giáo dục, 2007.- 232tr.; 24cm.

Từ khóa: Hóa sinh thực phẩm, Thí nghiệm, Công nghệ thực phẩm, Phân tích thực phẩm

Mã xếp giá: 664.07 T772 - T535

10. Thí nghiệm công nghệ thực phẩm/ Nguyễn Thị Hiền (ch.b.), Lại Quốc Đạt, Lê Văn Việt Mẫn,...- Tp. Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2007.- 75tr.; 27cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thí nghiệm, Công nghệ thực phẩm

Mã xếp giá: 664.07 N573-H633

11. Đánh giá cảm quan thực phẩm : Nguyên lý và thực hành/ Harry T. Lawless, Hildegard Heymann ; Nguyễn Hoàng Dũng dịch,...- Tp.HCM: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2007.- 701tr.; 27cm

Từ khóa: Thực phẩm Đánh giá cảm quan, Food Sensory evaluation

Mã xếp giá: 664.07 Đ182

Năm 2006

1.350 cách lựa chọn và bảo quản thực phẩm an toàn/ Nguyễn Thị Nga.- H.: Lao động - Xã hội, 2006.- 234tr.; 19cm

Từ khóa: Thực phẩm Lựa chọn và bảo quản, Chế biến thực phẩm

Mã xếp giá: 664.028 N573-N566

2. Carrageenan từ rong biển: Sản xuất và ứng dụng/ Trần Đình Toại, Nguyễn Xuân Nguyên, Phạm Hồng Hải,- H : Khoa học và kỹ thuật, 2006.- 100tr ; 24cm

Từ khóa: Hóa sinh học, Carrageenan (Thực phẩm sinh học), Xúc tác sinh học, Rong biển Sản xuất và ứng dụng

Mã xếp giá: 664.06 C312

3. Công nghệ sản xuất mì chính và các sản phẩm lên men cổ truyền / Nguyễn Thị Hiền.- Hà Nội: Khoa học và kỹ thuật, 2006.- 358tr.; 27cm.

Từ khóa: Hóa học thực phẩm, Sản phẩm lên men, Công nghệ lên men Bột ngọt, Mì chính

Mã xếp giá: 664.4 N573-H633

4.Chế biến tinh bột sắn, dong riêng quy mô hộ gia đình/ Hà Đức Hồ, Tôn Gia Hóa, Đoàn Xuân Thìn, Cao Văn Hùng.- Hà Nội: Nông nghiệp, 2006.- 19tr.; 19cm.

Từ khóa: Dong riêng, Chế biến nông sản, Bột sắn

Mã xếp giá: 664.23 C514

5.Food packaging : principles and practice / Gordon L. Robertson.- Boca Raton, FL : Taylor & Francis/CRC Press, 2006.- 550 p. : ill. ; 27 cm

Từ khóa: Food Packaging, Food science, Công nghệ thực phẩm, Thực phẩm Đóng gói

Mã xếp giá: 664.09 R649

6.Gestion de la qualité en industrie alimentaire/ Ha Duyen Tu.- H : Khoa học và Kỹ thuật, 2006.- 142tr ; 27cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Quản lý chất lượng, Food technology Quality control

Mã xếp giá: 664.07 H111-T883

7.Handbook of frozen food packaging and processing / edited by Da-Wen Sun.- Boca Raton, FL : Taylor & Francis, 2006.- 737 p. : ill. ; 26 cm

Từ khóa: Frozen foods Packaging, Thực phẩm Kỹ thuật đóng gói, Frozen foods, Thực phẩm Kỹ thuật bảo quản

Mã xếp giá: 664.02853 H236

8.Hướng dẫn bảo quản và chế biến nông sản/ Chu Thị Thơm, Phan Thị Lại, Nguyễn Văn Tó.- H.: Lao động, 2006.- 139tr; 19cm

Từ khóa: Chế biến nông sản, Bảo quản nông sản

Mã xếp giá: 664.8 C559-T452

9.Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm/ Hà Duyên Tư.- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2006.- 143tr.; 24cm

Từ khóa: Kiểm tra chất lượng sản phẩm, Thử nghiệm, Công nghệ thực phẩm, Phân tích sản phẩm

Mã xếp giá: 664.07 H111-T883

10.Kỹ thuật bảo quản lúa thương phẩm/ Trần Thị Mai, Vũ Đức Hưng, hiệu đính: Nguyễn Kim Vũ.- H.: Nông nghiệp, 2006.- 28tr.; 21cm

Từ khóa: Bảo quản lương thực, Bảo quản lúa, Công nghệ sau thu hoạch

Mã xếp giá: 664.028 T772-M217

11.Kỹ thuật lạnh thực phẩm / Nguyễn Xuân Phương.- Hà Nội : Khoa học kỹ thuật, 2006.- 270tr : 24cm.

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Kỹ thuật lạnh, Bảo quản thực phẩm Bảo quản lạnh, Bảo quản thực phẩm

Mã xếp giá: 664.0285 N573-P577

12.Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm/ Hà Duyên Tư.- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2006.- 143tr.; 24cm

Từ khóa: Kiểm tra chất lượng sản phẩm, Thử nghiệm, Công nghệ thực phẩm, Phân tích sản phẩm

Mã xếp giá: 664.07 H111-T883

13.Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm/ Hà Duyên Tư.- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2006.- 143tr.; 24cm

Từ khóa: Kiểm tra chất lượng sản phẩm, Thử nghiệm, Công nghệ thực phẩm, Phân tích sản phẩm

Mã xếp giá: 664.07 H111-T883

14.Làm tinh bột sắn, dong riềng và bún khô/ Phạm Quang Tôn chủ biên; Đỗ Thị Chiến, Trương Thành Trung, Nguyễn Tiến Vượng.- Hà Nội: Thanh niên, 2006.- 24tr.; 19cm.

Từ khóa: Bún khô, Dong riềng, Công nghệ thực phẩm, Bột sắn

Mã xếp giá: 664.2 L213

15.Lạnh đông rau quả xuất khẩu/ Trần Đức Ba (ch.b.), Lê Phước Hùng, Đỗ Thanh Thủy, Trần Thu Hà.- Tp. Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2006.- 331tr.; 21cm

Từ khóa: Rau quả, Bảo quản thực phẩm, Bảo quản nông sản

Mã xếp giá: 664.85 T772-B111

16.Nấm men công nghiệp/ Lương Đức Phẩm.- Hà Nội: Khoa học và Kỹ thuật, 2006.- 331tr.; 27cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Nấm men, Men công nghiệp

Mã xếp giá: 664.68 L964-P534

17.Phương pháp bảo quản và chế biến thủy sản/ Chu Thị Thơm, Phan Thị Lại, Nguyễn Văn Tó.- H.: Lao động, 2006.- 130tr; 19cm.

Từ khóa: Chế biến thực phẩm, Bảo quản thực phẩm, Thủy hải sản

Mã xếp giá: 664.94 C559-T452

18.Phương pháp phòng chống những biến đổi bất lợi trong bảo quản nông sản/ Chu Thị Thơm, Phan Thị Lại, Nguyễn Văn Tó.- H.: Lao động, 2006.- 135tr.; 19cm.

Từ khóa: Bảo quản hàng nông sản, Công nghệ thực phẩm

Mã xếp giá: 664.8 C559-T452

19.Phương pháp phân tích vi sinh vật trong nước, thực phẩm và mỹ phẩm/ Trần Linh Thuốc.- Hà Nội: Giáo dục, 2006.- 232tr.; 24cm.

Từ khóa: Hóa sinh thực phẩm, Thí nghiệm, Công nghệ thực phẩm, Phân tích thực phẩm

Mã xếp giá: 664.07 T772 - T535

20.Thí nghiệm phân tích thực phẩm/ Trần Bích Lam.- Tp.HCM : Đại học Quốc gia Tp.Hồ Chí Minh, 2006.- 115tr.; 27cm

Từ khóa: Thực phẩm Thí nghiệm, Phân tích thực phẩm

Mã xếp giá: 664.07 T772-L213

21.Thiết kế hệ thống thiết bị sấy/ Hoàng Văn Chúc.- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2006.- 220tr.; 21cm.

Từ khóa: Máy sấy, Hệ thống sấy

Mã xếp giá: 664.0284 H678-C559

22.Thực hành đánh giá cảm quan/ Nguyễn Hoàng Dũng.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2006.- 72tr.; 27cm.

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Kỹ thuật đánh giá, Food technology Sensory evaluation, Chế biến thực phẩm Đánh giá cảm quan

Mã xếp giá: 664.072 N573-D916

23.Tổ chức sản xuất, giết mổ chế biến và xuất khẩu thịt lợn ở Việt nam/ Nguyễn Thiện, Đoàn Xuân Trúc.- H.: Nông nghiệp, 2006.- 127tr.; 21cm.

Từ khóa: Thịt lợn Chế biến

Mã xếp giá: 664.92 N573-T434

24.Waste treatment in the food processing industry / edited by Lawrence K. Wang, Yung-Tse Hung, Howard K. Lo, Constantine Yapijakis.- Boca Raton, Fla. : Taylor & Francis, 2006.- ix, 333 p. : ill. ; 26 cm

Từ khóa: Food industry and trade Waste disposal, Chế biến thực phẩm Công nghệ xử lý chất thải

Mã xếp giá: 664.00286 W323

25.Évaluation sensorielle des denrées alimentaires/ Ha Duyen Tu.- H : Khoa học và Kỹ thuật, 2006.- 172tr ; 27cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Kỹ thuật đánh giá, Food technology Sensory evaluation, Chế biến thực phẩm Đánh giá cảm quan

Mã xếp giá: 664.072 H111-T883

Năm 2005

1.Antimicrobials in food / edited by P. Michael Davidson, John N. Sofos, A.L. Branen.- Boca Raton : Taylor & Francis, 2005.- 706 p. : ill. ; 26 cm.

Từ khóa: Anti-infective agents, Food additives

Mã xếp giá: 664.06 A631

2.Bảo quản chế biến nông sản: Sản phẩm chăn nuôi và cá/ Viện CISDOMA.- Hà Nội: Lao động xã hội, 2005.- 134tr; 21cm

Từ khóa: Chế biến nông sản, Công nghệ sau thu hoạch, Cá, Sản phẩm chăn nuôi, Công nghệ thực phẩm, Bảo quản nông sản

Mã xếp giá: 664.9 B221

3.Bảo quản chế biến sản phẩm chăn nuôi và cá / Viện CIDOSMA.- H : Lao động xã hội, 2005.- 134tr ; 21cm

Từ khóa: Chế biến nông sản, Bảo quản nông sản

Mã xếp giá: 664.9 B221

4.Giáo trình bảo quản nông sản: Dùng cho sinh viên các trường cao đẳng, trung cấp nông, công nghiệp thực phẩm/ Nguyễn Mạnh Khải.- H.: Giáo dục, 2005.- 203tr; 24cm.

Từ khóa: Quản lý chất lượng nông sản, Bảo quản nông sản

Mã xếp giá: 664.8 N573-K45

5.Giáo trình thương phẩm hàng thực phẩm : Dùng trong các trường THCN / Nguyễn Thị Tuyết.- H : Nxb Hà Nội, 2005.- 111tr ; 24cm

Từ khóa: Chế biến thực phẩm, Công nghệ thực phẩm, Thực phẩm

Mã xếp giá: 664.1 N573-T968

6.Image analysis of food microstructure / John C. Russ.- Boca Raton : CRC Press, c2005.- 369 p. : ill. ; 25 cm

Từ khóa: Microscopy, Image analysis, Food Analysis

Mã xếp giá: 664.07 R958

7.Kỹ thuật bao bì thực phẩm/ Đổng Thị Anh Đào.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2005.- 269tr.; 24cm.

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Kỹ thuật đóng gói, Bao bì thực phẩm

Mã xếp giá: 664.09 Đ682-Đ211

8.Kỹ thuật bao bì thực phẩm/ Đổng Thị Anh Đào.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2005.- 269tr.; 24cm.

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Kỹ thuật đóng gói, Bao bì thực phẩm

Mã xếp giá: 664.09 Đ682-Đ211

9.Kỹ thuật sản xuất muối khoáng / Bùi Song Châu.- H : Khoa học và kỹ thuật, 2005.- 173tr ; 27cm

Từ khóa: Muối khoáng Kỹ thuật sản xuất

Mã xếp giá: 664.4 B932-C496

10.Quá trình và thiết bị công nghệ hoá học và thực phẩm - Tập 1: Các quá trình và thiết bị cơ học.Quyển 1: Khuấy - lắng lọc/ Nguyễn Văn Lựa.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc Gia, 2005.- 241tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thiết bị hóa học

Mã xếp giá: 664.0284 N573-L926

11.Tinh bột sắn và các sản phẩm từ tinh bột sắn / Hoàng Kim Anh, Ngô Kế Sương, Nguyễn Xích Liên.- Tp.HCM.: Khoa học và kỹ thuật, 2005.- 231tr.; 21cm.

Từ khóa: Tinh bột sắn Chế biến, Tinh bột sắn Sản xuất

Mã xếp giá: 664.23 H678-A596

12.Vệ sinh và an toàn thực phẩm/ Nguyễn Đức Lượng, Phạm Minh Tâm.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2005.- 327tr.; 24cm.

Từ khóa: Vệ sinh thực phẩm, An toàn thực phẩm, Chế biến thực phẩm Kỹ thuật an toàn

Mã xếp giá: 664.00289 N573-L964

13.Vệ sinh và an toàn thực phẩm/ Nguyễn Đức Lượng, Phạm Minh Tâm.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2005.- 327tr.; 21cm.

Từ khóa: Vệ sinh thực phẩm, An toàn thực phẩm, Chế biến thực phẩm Kỹ thuật an toàn

Mã xếp giá: 664.00289 N573-L964

Năm 2004

1.Công nghệ sản xuất mì chính và các sản phẩm lên men cổ truyền / Nguyễn Thị Hiền.- Hà Nội: Khoa học và kỹ thuật, 2004.- 352tr.; 27cm.

Từ khóa: Hóa học thực phẩm, Sản phẩm lên men, Công nghệ lên men Bột ngọt, Mì chính

Mã xếp giá: 664.4 N573-H633

2.Chất độc trong thực phẩm / Wolfdietrich Eichler, Nguyễn Thị Thìn(Biên dịch).- Hà Nội.: Khoa học và Kỹ thuật 2004.- 262tr; 19cm.

Từ khóa: Độc chất học, Cung cấp thực phẩm Ô nhiễm thực phẩm, Công nghệ thực phẩm

Mã xếp giá: 664.06 E34

3.Food chemistry/ H.-D. Belitz, W. Grosh, P. Schieberle ; Translation from the German edition by M. M. Burghagen.- New York: Springer, 2004.- 1070p.; 25cm

Từ khóa: Food Analysis

Mã xếp giá: 664.07 B431

4.Food quality assurance : Principles and practices / Inteaz Alli.- Boca Raton : CRC Press, 2004.- 151p. ; 24 cm

Từ khóa: Food industry and trade Quality control

Mã xếp giá: 664.0685 A436

5.Fundamental food microbiology / Bibek Ray.- Boca Raton : CRC Press, 2004.- 608 p. : ill. ; 25 cm

Từ khóa: Vi sinh học thực phẩm, Food Microbiology

Mã xếp giá: 664.001 R263

6.Food emulsions.- New York : Marcel Dekker, 2004.- x, 640 p. : ill. ; 24 cm.

Từ khóa: Emulsions, Food industry and trade, Công nghệ thực phẩm

Mã xếp giá: 664.024 F686

7.Food quality assurance : principles and practices / Inteaz Alli.- Boca Raton : CRC Press, 2004.- 151 p. ; 24 cm

Từ khóa: Food industry and trade Quality control

Mã xếp giá: 664.0685 A436

8.Handbook of food and beverage fermentation technology / edited by Y.H. Hui- New York : Marcel Dekker, 2004.- xii, 919 p. : ill. ; 26 cm.

Từ khóa: Chế biến thực phẩm, Thực phẩm Kỹ thuật chế biến, Beverages Microbiology Handbooks, Fermentation Handbooks, Fermented foods Handbooks

Mã xếp giá: 664.024 H236

9.Kỹ thuật lạnh thực phẩm / Nguyễn Xuân Phương.- Hà Nội : Khoa học kỹ thuật, 2004.- 270tr : 24cm..

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Kỹ thuật lạnh, Bảo quản thực phẩm Bảo quản lạnh, Bảo quản thực phẩm

Mã xếp giá: 664.0285 N573-P577

10.Kỹ thuật sấy nông sản thực phẩm: Giáo trình / Nguyễn Văn May.- Hà Nội.: Khoa học và kỹ thuật, 2004.- 234tr.; 21cm.

Từ khóa: Sấy nông sản, Kỹ thuật sấy, Công nghệ sau thu hoạch

Mã xếp giá: 664.0284 N573-M466

11.Thí nghiệm hóa sinh thực phẩm/ Trần Bích Lam cb.; Tôn Nữ Minh Nguyệt, Đinh Trần Nhật Thu.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia, 2004.- 83tr.; 27cm.

Từ khóa: Hóa sinh thực phẩm, Hóa thực phẩm Phân tích, thí nghiệm, Công nghệ thực phẩm

Mã xếp giá: 664.07 T772-L213

Năm 2003

1.Bài giảng phương pháp thí nghiệm và xử lý số liệu: Môn học: 1150160 - Phương pháp bố trí và phân tích thí nghiệm; Dùng cho kỹ sư ngành thực phẩm, lưu hành nội bộ/ Trương Vĩnh.- TP. HCM : Trường ĐH Nông Lâm, 2003.- 76 tr. ; 29 cm.

Từ khóa:

Mã xếp giá: 664.00285 T871-V784

2.Food process design / Zacharias B. Maroulis, George D. Saravacos.- New York : Marcel Dekker, 2003.- xvii, 506p. ; 24cm

Từ khóa: Food industry and trade Data processing, Manufacturing processes Automation

Mã xếp giá: 664.02 M356

3.Lectures and workshop exercises on drying of agricultural and marine products: Regional workshop on drying technology/ ed.: Yeoh Bee Ghin, Abd Shawal B Yaman, Bun Narith....- Jakarta: Asean scncer, 2003.- iii, 250 tr.; 21 cm

Từ khóa: Chế biến, Thức ăn, Sấy, Nông sản, Bảo quản, Hải sản

Mã xếp giá: 664.0284 L471

4.Những tinh dầu lưu hành trên thị trường/ Nguyễn Thị Tâm.- \$H.: Khoa học và Kỹ thuật, 2003.- 182tr.; 21cm.

Từ khóa: Tinh dầu, Công nghệ thực phẩm

Mã xếp giá: 664.3 N573 - T153

Năm 2002

1.Fruit and vegetable processing : Improving quality / edited by Wim Jongen.- Boca Raton, Fla. : CRC Press ; Cambridge : Woodhead Pub., 2002.- xvi, 388p. ; 24 cm

Từ khóa: Vegetables Processing, Fruit Processing

Mã xếp giá: 664.8 F944

2. Meat processing : Improving quality / Edited by Joseph Kerry, John Kerry, David Ledward.- Boca Raton : CRC Press ; Cambridge : Woodhead Pub, 2002.- xv, 464p. ; 24 cm

Từ khóa: Meat Quality, Meat industry and trade Quality control

Mã xếp giá: 664.9 M484

3. Tính toán và thiết kế hệ thống sấy/ Trần Văn Phú.- Hà Nội: Giáo dục, 2002.- 360tr. ; 27cm..

Từ khóa: Máy sấy, Kỹ thuật sấy

Mã xếp giá: 664.0284 T772-P577

Năm 2001

1. Active packaging for food applications / Aaron L. Brody, Eugene R. Strupinsky, Lauri R. Kline.- Boca Raton : CRC Press, 2001.- xviii, 218 p. : ill. ; 24 cm

Từ khóa: Food Packaging

Mã xếp giá: 664.09 B864

2. Biscuit, cracker and cookie recipes for the food industry / Duncan Manley.- Boca Raton, Fla. : CRC Press ; Cambridge : Woodhead Publishing, 2001.- x, 189 p. ; 24 cm

Từ khóa: Cooking, Cracker, Cookies, Biscuit

Mã xếp giá: 664.7525 M279

3. Cereals processing technology / Edited by Gavin Owens.- Boca Raton, FL : CRC Press, 2001.- x, 238p. ; 24 cm

Từ khóa: Cereal products

Mã xếp giá: 664.7 C414

4. Cereals and cereal products : Chemistry and technology / David A. V. Dendy, Bogdan J. Dobraszczyk.- Gaithersburg, Md. : Aspen Publishers, 2001.- xii, 429p. ; 26 cm

Từ khóa: Grain, Cereal products

Mã xếp giá: 664.7 D391

5. Chất độc trong thực phẩm / Wolfdietrich Eichler, Nguyễn Thị Thìn(Biên dịch).- Hà Nội.: Khoa học và Kỹ thuật 2001.- 262tr; 19cm.

Từ khóa: Độc chất học, Cung cấp thực phẩm Ô nhiễm thực phẩm, Công nghệ thực phẩm

Mã xếp giá: 664.06 E34

Năm 2000

1. Lịch sử công nghệ sản xuất mía - đường Việt Nam/ Phan Văn Hiệp.- H.: Nông Nghiệp, 2000.- 180tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ sản xuất đường\$Việt Nam

Mã xếp giá: 664.109597 L698

2. The science of sugar confectionery / W.P. Edwards.- Cambridge : Royal Society of Chemistry, 2000.- x, 166p. ; 25cm

Từ khóa: Confectionery Analysis, Confectionery

Mã xếp giá: 664.153 E261

Năm 1999

1.Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản.- Tp.HCM: ĐH Nông Lâm, 1999.- 408 tr; 21cm..

Từ khóa: Chế biến thực phẩm, Hải sản Kỹ thuật chế biến

Mã xếp giá: 664.94 C749

2.Rapid food analysis and hygiene monitoring : Kits, instruments, and systems/ P.-J. Raugel.- New York : Springer, 1999.- xx, 921p.; 24cm

Từ khóa: Food Analysis Equipment and supplies, Food industry and trade Quality control Equipment and supplies, Food contamination

Mã xếp giá: 664.07 R244

3.Sổ tay kỹ thuật bảo quản lương thực/ Vũ Quốc Trung, Lê Thế Ngọc.- H.: hoa học và kỹ thuật, 1999.- 310tr.; 20,5cm

Từ khóa: \$Thực phẩm Kỹ thuật bảo quản, Bảo quản lương thực, Công nghệ sau thu hoạch

Mã xếp giá: 664.028 V986 - T871

4.Sổ tay kỹ thuật bảo quản lương thực/ Vũ Quốc Trung (ch.b), Lê Thế Ngọc.- H.: Khoa học và Kỹ thuật, 1999.- 310tr.; 21cm

Từ khóa: Bảo quản lương thực

Mã xếp giá: 664.028 V986-T871

5.Sensory evaluation of food: Principles and practices/ Harry T. Lawless, Hildegard Heymann.- New York: Springer science, 1999.- 827p.; 26cm

Từ khóa: Food Sensory evaluation

Mã xếp giá: 664.07 L418

Năm 1997

1.Bảo quản và chế biến nông sản sau thu hoạch/ Trần Minh Tâm.- Tp.HCM.: Nông Nghiệp, 1997.- 403tr.; 20,5cm

Từ khóa: Chế biến thực phẩm, Chế biến nông sản, Bảo quản nông sản

Mã xếp giá: 664.024 T772-T153

2.Food flavours: biology and chemistry/ Carolyn Fisher and Thomas R. Scott.- Cambridge: Royal Society of Chemistry, 1997.- ix, 165 p.: illustrations, 22cm

Từ khóa: Chemical senses, Flavor, Flavoring essences

Mã xếp giá: 664.5 F533

3.Kỹ thuật sấy/ Hoàng Văn Chúc.- Hà Nội: Khoa học và kỹ thuật, 1997.- 280tr.; 20,5cm..

Từ khóa: Máy sấy, Drying apparatus, Kỹ thuật sấy

Mã xếp giá: 664.0284 H678-C559

Năm 1996

1.Các quá trình công nghệ cơ bản trong sản xuất thực phẩm/ Lê Bạch Tuyết, Lưu Duẩn, Hà Văn Thuyết.....- H.: iáo Dục, 1996.- 360tr.; 26,5cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Thiết bị, Công nghệ thực phẩm Quá trình

Mã xếp giá: 664.02 C118

2.Processed meats / A. M. Pearson, T.A. Gillett.- New York : Chapman & Hall, 1996.- xi, 448p. ; 23 cm

Từ khóa: Packing-house products, Packing-houses

Mã xếp giá: 664.9 P361

Năm 1993

1.Lạnh và chế biến nông sản thực phẩm/ Trần Đức Ba, P.Chepurnhenco V, P.Cochetov V,Trần Thu Hà.- p.HCM.: ông nghiệp, 1993.- 280tr.; 20cm

Từ khóa: Thực phẩm Kỹ thuật bảo quản, Nông sản Kỹ thuật bảo quản

Mã xếp giá: 664.0285 L288

Năm 1992

1.Applications of biotechnology to traditional fermented foods: report of an ad hoc panel of the Board on Science and Technology for International Development/ Office of International Affairs, National Research Council..- Washington, D.C.: National Academy Press, 1992.- vii, 199 p.: ill; 23 cm

Từ khóa: Technological innovations., Fermented foods., Leadership

Mã xếp giá: 664.024 A652

Năm 1991

1.Food Packaging technology/ Debra K. Henyon (Edit).- Baltimore: ASTM, 1991...- 89p.; 22cm..

Từ khóa: Đồ hộp, Food Packaging Congresses

Mã xếp giá: 664.09 F686

2.Kiểm nghiệm lương thực thực phẩm: Môn học: 1150050 - Phân tích thực phẩm/ Phạm Văn SỔ, Bùi Thị Nhu Thuận.- H. : ĐH Bách khoa Hà Nội, 1991.- 604 ; 19cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Kiểm tra an toàn, An toàn vệ sinh thực phẩm

Mã xếp giá: 664.07 P534-S675

Năm 1990

1.Cơ sở thiết kế máy sản xuất thực phẩm : Phần 3/ A. IA.Xokolov.- H.: Khoa học và kỹ thuật, (Knxb).- 471tr.; 30cm

Từ khóa: Máy công cụ, Máy sản xuất thực phẩm, Chế biến thực phẩm Máy móc, công cụ

Mã xếp giá: 664.02 X7

2.Cơ sở thiết kế máy sản xuất thực phẩm: Phần 2/ A. IA.Xokolov.- H.: Khoa học và kỹ thuật, (Knxb).- 296tr.; 30cm..

Từ khóa: Chế biến thực phẩm Máy móc, công cụ, Máy công cụ Máy sản xuất thực phẩm

Mã xếp giá: 664.02 X7

3.Cơ sở thiết kế máy sản xuất thực phẩm: Phần 1/ A. IA.Xokolov.- H.: Khoa học và kỹ thuật, (Knxb).- 468tr.; 30cm

Từ khóa: Chế biến thực phẩm Máy móc, công cụ, Máy công cụ Máy sản xuất thực phẩm

Mã xếp giá: 664.02 X7

4.Kỹ thuật chế biến lạnh thủy sản/ Trần Đức Ba, Lê Vi Phúc, Nguyễn Văn Quan.- H.: Đại học và giáo dục chuyên nghiệp, 1990.- 289tr.; 24cm

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm Kỹ thuật bảo quản, Chế biến hải sản, Hải sản Bảo quản lạnh

Mã xếp giá: 664.945 T772 - B111

Năm 1986

1.Sensory evaluation of food : Statistical methods and procedures / Michael O'Mahony.- New York : M. Dekker, 1986.- xv, 487p. ; 24 cm

Từ khóa: Food Sensory evaluation Statistical methods

Mã xếp giá: 664.072 O542

Năm 1983

1.Chế biến đậu nành nành nành và lạc thành thức ăn giàu prôtêin/ Ngọc Văn Giậu.- H.: Nông Nghiệp , 1983.- 231tr.; 19cm

Từ khóa: Peanut industry Vietnam, Đậu nành\$Kỹ thuật chế biến, Peanut oil, Đậu phộng\$Kỹ thuật chế biến, Soybean industry\$Vietnam

Mã xếp giá: 664.726 N566 - G436

2.Cách làm tương chao nước chấm/ Nguyễn Cảnh Cửu, Nguyễn Chung.- Tp. HCM.: Nxb. Tp.Hồ Chí Minh , 1983.- 50tr.; 20,5cm

Từ khóa: Flavor, Vinegar, Thực phẩm lên men, Tương Sản xuất, Nước chấm Sản xuất, Chao Sản xuất

Mã xếp giá: 664.58 N573 - C991

3.Kỹ thuật sản xuất kẹo / Hồ Hữu Long.- H. : Khoa học và Kỹ thuật, 1983.- 115 ; 27cm

Từ khóa: Bánh kẹo Kỹ thuật sản xuất

Mã xếp giá: 664.153 H678-L848

Năm 1979

1.Bảo quản thóc/ Vũ Quốc Trung, Bùi Huy Thanh.- H.: Nông Nghiệp, 1979.- 286tr.; 22cm

Từ khóa: Thóc Kỹ thuật bảo quản

Mã xếp giá: 664.725028 V986 - T871

Năm 1973

1.Sugar confectionery and chocolate manufacture / R. Lees, E. B. Jackson.- Glasgow, UK : Blackie Academic & Professional, 1973.- xix, 379p. ; 23 cm

Từ khóa: Confectionery, Chocolate processing

Mã xếp giá: 664.153 L487

Năm 1970

1.The value of food/ Patt Fisher and Arnold E. Bender.- Oxford: Oxford University Press, 1970.- 174p. includes index; 21cm..

Từ khóa: Food

Mã xếp giá: 664.024 F533

2.Xử lý và bảo quản hạt lương thực ở các vùng nhiệt đới và cận nhiệt đới = Handling and storage of food grains in tropical and subtropical areas/ D. W. Hall.- Rome.:FAO, 1970.- 242tr.; 29cm

Từ khóa: Thực phẩm Kỹ thuật bảo quản, Bảo quản lương thực, Công nghệ sau thu hoạch

Mã xếp giá: 664.028 H174

Năm 1960

1.The science of meat and meat products.- San Francisco: W.H. Freeman and Co., 1960...- 438p. includes bibliography ; 24cm..

Từ khóa: Meat industry and trade, Meats, Thịt, Food Packaging Congresses

Mã xếp giá: 664.92 S167

Năm 1955

1.Butchering, processing and preservation of meat/ Frank G. Ashbrook.- New York: Van Nostrand Reinhold Co., 1955...- 318p. includes bibliography ; 23cm..

Từ khóa: Meat industry and trade, Meats, Bảo quản thịt

Mã xếp giá: 664.9 A819

CHỦ ĐỀ: SẢN PHẨM KHÁC & CÔNG NGHỆ BAO GÓI

Năm 2018

1.Hand book of printing, packaging and lamination: packaging technology/ Shrikant P. Athavale.- Chetpet, Channai : Notion Press, 2018.- vii, 379 pages ; 27 cm

Từ khóa: Printing packaging Handbook, Packaging technology

Mã xếp giá: 688.8 A865

Năm 2013

1.Giáo trình thiết kế và sản xuất bao bì/ Nguyễn Thị Lại Giang, Trần Thanh Hà.- Tp.Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2013.- 316tr.; 24cm

Từ khóa: Bao bì, Đóng gói Kỹ thuật, Công nghệ bao bì, Công nghệ đóng gói

Mã xếp giá: 688.8 N573-G433

Năm 2012

1.Structural packaging : design your own boxes and 3-D forms / Paul Jackson.- London, U.K : Laurence King Publishing, 2012.- xv, 128 pages ; 22 cm

Từ khóa: Packaging Design

Mã xếp giá: 688.8 J124

Năm 2004

1.Plastics packaging : Properties, processing, applications, and regulations / Susan E.M. Selke, John D. Culter, Ruben J. Hernandez.- Munich, Germany : Hanser Pub., ; Cincinnati, Ohio : Hanser Gardner Publications, 2004.- xvii, 448 p. : ill. ; 25 cm.

Từ khóa: Polymers, Plastics in packaging, Công nghệ may

Mã xếp giá: 688.8 S466

Năm 2001

1.Metal packaging an introduction.- UK: Pra International Ltd, 2001.- 239p.; 23cm..

Từ khóa: Kỹ thuật đồ hộp, Metal packaging

Mã xếp giá: 688.8 M587

Năm 1996

1.Packaging : specifications, purchasing, and quality control/ Edmund A. Leonard.- New York : Marcel Dekker, 1996.- x, 287p. 24cm

Từ khóa: Packaging

Mã xếp giá: 688.8 L581



NHÂN BẢN - SÁNG TẠO - HỘI NHẬP

<https://lib.hcmute.edu.vn/>



thuvien@hcmute.edu.vn

