NGHIÊN CỨU QUY TRÌNH SẢN XUẤT BÁNH GẠO TỪ GẠO ĐEN

**Nguyen Van A1, \*, Tran Van B2, Nguyen Thi C3**

1Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh

2Trường Đại học…..

\*Email: …..@hufi.edu.vn

Ngày nhận bài...... ; Ngày chấp nhận đăng: xxx, 2023

**TÓM TẮT**

Nghiên cứu này .....

*Từ khóa:* gạo đen, …..

1. MỞ ĐẦU

Gạo đen là......

Ngày nay.....…………..

1. NGUYÊN LIỆU VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU
   1. Nguyên liệu

*2.1.1 Mục nhỏ, chữ nghiêng, cỡ chữ 11, cách trên12 pt, cách dưới 12 pt, căn sát lề trái*

Hình 1 trình bày ……………..

Nguyên liệu……………….

*Hình .* Ảnh hưởng của tỷ lệ. ……………..

2.2. Phương pháp

Khảo sát……………………..

1. KẾT QUẢ VÀ THẢO LUẬN

**3.1. Xác định thành phần nguyên liệu…………………**

Figure 2 shows ……………..

*Hình 2.* Tỷ lệ thành phần ……………………

*Table 1.* The inhibitory activities of fermented black bean and fermented soybean against α-glucosidase from different microbial sources, %.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Source of α-glucosidase | | |
| Type of inhibitors | *Bacillus licheniformis* | *Aspergillus niger* | *Aspergillus oryzae* |
| Fermented black bean | 62 | 65 | 34.7 |
| Fermented soybean | 31 | 22.4 | 13 |
| Acarbose | 64.5 | 37.2 | 2 |

**3.2. Ảnh hưởng của ……**

Quá trình khảo sát ……………...

**3.3. Ảnh hưởng của ………………….**

Sludge .......................

It can be also seen from Fig. 4 ...............

*Figure 4.* Variation of ….

**3.4. Effect of …………….**

Khi nghiên cứu …………….

Kết quả ở Hình , ………………...

*Hình 5.* Ảnh hưởng của nồng

1. Kết luận

Qua nghiên cứu …………...

Ghi chú: Tránh những kết luận chung chung, không có ý nghĩa khoa học. Chỉ kết luận những kết quả nghiên cứu của mình. Kiến nghị theo kết luận, hệ quả của kết luận nghiên cứu.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Zdanowicz M., Schmidt B., Spychaj T. - Starch graft copolymers as superabsorbents obtained via reactive extrusion processing. Polish Journal of Chemical Technology **12** (2) (2010) 14–17. <https://doi.org/10.2478/v10026-010-0012-3>
2. Vinatoru M., Mason T.J., & Calinescu I. - Ultrasonically assisted extraction (UAE) and microwave-assisted extraction (MAE) of functional compounds from plant materials. TrAC Trends in Analytical Chemistry **97** (2017) 159-178. <https://doi.org/10.1016/j.trac.2017.09.002>
3. Vũ Văn Hùng - Phân loại vi khuẩn Lam ở Việt Nam, Nhà xuất bản Nông nghiệp, Hà Nội, 1996, tr. 220. (pp. 220 nếu là tiếng Anh, C. 220 nếu là tiếng Nga)

Ghi chú: Thứ tự tài liệu tham khảo được đánh số theo thứ tự trích dẫn trong bài viết..

**ABSTRACT**

TÊN BÀI BÁO TIẾNG ANH

Họ và tên TG1, Họ và tên TG2, …

*Cơ quan, địa chỉ (tiếng Anh)*

Email: ….

This study….

*Keywords: …..*

*Tôi xin cam kết bài báo này chưa được đăng và gửi đăng ở bất kỳ tạp chí nào khác.*

*Tác giả:*

*Họ và tên:*

*Số điện thoại liên hệ:*

**- Định dạng trang: Top: 1.7 cm, Bottom: 1.7 cm, Left: 2.5 cm, Right: 2.0 cm; paper size: 19×27cm**

*- Một số lưu ý:*

*Ví dụ: Từ 1 đến 3: dùng dấu - (không dùng dấu ÷), viết là: 1-3*

*- Hình 1; Bảng 1 (KHÔNG dùng Hình 3.1.; Bảng 3.1, v.v.)*

*- Hạn chế dùng gạch đầu dòng dạng liệt kê.*

*- Hạn chế dùng đại từ nhân xưng: chúng tôi, chúng ta,*