

## CHƯƠNG TRÌNH

### HỘI NGHỊ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM TOÀN QUỐC NĂM 2023 “CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM VÌ SỨC KHỎE CỘNG ĐỒNG”

Địa điểm: Trường Đại học Công nghiệp Tp. HCM, số 12 Nguyễn Văn Bảo, Phường 4, Q. Gò Vấp  
Thời gian: Ngày 10/06/2023

NGÀY 10/6/2023	HỘI NGHỊ KHOA HỌC
	LỄ KHAI MẠC
7:00-8:00	Đón tiếp đại biểu
8:00-8:10	Giới thiệu đại biểu và chương trình <i>PGS.TS. Trịnh Ngọc Nam (Trường Đại học Công nghiệp Tp. Hồ Chí Minh)</i>
8:10-8:20	Phát biểu khai mạc và đề dẫn <i>PGS.TS. Ngô Tiến Hiến (Chủ tịch Hội KH&amp;CN lương thực, thực phẩm Việt Nam)</i>
8:20-8:30	Phát biểu chào mừng của đơn vị đồng tổ chức <i>PGS.TS. Đàm Sao Mai (Phó Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Tp. HCM)</i>
8:30-8:40	Cảm ơn Nhà tài trợ Hội nghị <i>TS. Nguyễn Bá Thanh (Trường Đại học Công nghiệp Tp. HCM, Ban Tổ chức Hội nghị)</i>
	PHIÊN TOÀN THỂ <i>PGS.TS. Nguyễn Duy Lâm (Hội KH&amp;CN lương thực, thực phẩm Việt Nam)</i> <i>PGS. TS. Đàm Sao Mai (Trường Đại học Công nghiệp Tp.HCM)</i>
8:40-9:10	NGHIÊN CỨU VÀ ĐỔI MỚI SÁNG TẠO NHẪM NÂNG CAO GIÁ TRỊ NÔNG SẢN VIỆT NAM TRONG XU THẾ CÁCH MẠNG CÔNG NGHIỆP 4.0 <i>PGS.TS. Chu Kỳ Sơn (Trường Hóa và Khoa học sự sống, Đại học Bách khoa Hà Nội)</i>
9:10-9:40	TIỀM NĂNG ỨNG DỤNG VÀ THÁCH THỨC CỦA CÔNG NGHỆ VẬT LIỆU NANO TRONG BẢO QUẢN THỰC PHẨM VÀ BẢO VỆ THỰC VẬT <i>GS.TS. Trần Đại Lâm (Viện Kỹ thuật nhiệt đới, Viện Hàn lâm KHCN Việt Nam)</i>
9:40- 9:55	GIẢI PHÁP NÂNG CAO HIỆU QUẢ CHUYÊN GIAO CÔNG NGHỆ TRONG CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM <i>ThS. Tạ Quang Hòa (Công ty CP Công nghệ phẩm Ba Đình)</i>
9:55-10:10	CÔNG NGHỆ XANH TRONG SẢN XUẤT BỘT NGỌT <i>TS. Nguyễn Văn Thành (Trường Đại học Kiên Giang)</i>
10:10-10:30	Giải lao
10:30-11:00	XU THẾ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN, CHẾ BIẾN NÔNG SẢN THỰC PHẨM, THỰC TRẠNG VÀ MỘT SỐ THÀNH TỰU TẠI VIỆT NAM <i>PGS.TS. Phạm Anh Tuấn (Viện Cơ điện nông nghiệp và Công nghệ sau thu hoạch)</i>
11:00-11:30	PHƯƠNG PHÁP TIẾP CẬN “MỘT SỨC KHỎE” TRONG CHIẾN LƯỢC ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ SẢN XUẤT BỀN VỮNG <i>PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy (Học viện Nông nghiệp Việt Nam)</i>

11:30-11:45	TRUY XUẤT NGUỒN GỐC THỰC PHẨM <i>Mr. Henry Bui (Trung tâm Phân tích - Kiểm nghiệm, Cty TNHH MTV KHCN Hoàn Vũ)</i>
11:45-12:00	NƯỚC UỐNG THỂ HỆ MỚI ION KIỀM: IONLIFE <i>KS Võ Hoàng Linh (Công ty Cổ phần nước Hoàng Minh)</i>
<b>12:00-13:30</b>	<b>Nghỉ ăn trưa</b>
<b>PHÂN BAN 1: DINH DƯỠNG, AN TOÀN THỰC PHẨM, VÀ SẢN XUẤT SẠCH</b> <i>Phòng họp: Hội trường Tầng 4 (phòng họp phiên toàn thể)</i>	
<b>Chủ tọa phiên 1 (13:30-15:00):</b> GS.TS. Lê Văn Việt Mẫn ( <i>Trường Đại học Bách khoa Tp. HCM</i> ), PGS.TS. Hoàng Kim Anh ( <i>Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn</i> ).	
<b>Chủ tọa phiên 2 (15:30-17:00):</b> GS.TS. Đông Thị Anh Đào ( <i>Trường Đại học Bách khoa Tp. HCM</i> ), TS. Nguyễn Bá Thanh ( <i>Trường Đại học Công nghiệp Tp. HCM</i> ).	
13:30-13:45	KHẢO SÁT ẢNH HƯỞNG CỦA QUÁ TRÌNH THU NHẬN CHONDROITIN SUNFAT TỪ SỤN ỨC GÀ SAU THỦY PHÂN VÀ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG THÀNH PHẨM <i>Lý Thị Minh Hiền, Đông Thị Anh Đào (Trường Đại học Bách khoa Tp.HCM)</i>
13:45-14:00	NGHIÊN CỨU XÁC ĐỊNH TÌNH TRẠNG DINH DƯỠNG VÀ CÁC YẾU TỐ LIÊN QUAN ĐẾN BỆNH NHÂN TIỀN PHẪU THUẬT TẠI BỆNH VIỆN THỐNG NHẤT TP. HỒ CHÍ MINH NĂM 2022 <i>Lâm Khắc Kỳ, Hồ Thị Như Ý, Nguyễn Hoàng Tuyết Ngân, Dương Thị Kim Loan (Trường Đại học Công nghiệp Tp.HCM)</i>
14:00-14:15	NGHIÊN CỨU ẢNH HƯỞNG CỦA DẠNG VÀ TỈ LỆ KHOAI LANG TÍM BỔ SUNG ĐẾN HÀM LƯỢNG CÁC CHẤT CHỐNG OXY HÓA CỦA ĐẬU HŨ <i>Trần Minh Phúc, Nguyễn Thị Mai Xuân, Nguyễn Hoàng Minh Yến, Dương Thị Phương Liên, Hà Thanh Toàn (Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Vĩnh Long)</i>
14:15-14:30	XÂY DỰNG KHÁI NIỆM VÀ TÌM HIỂU VỀ MỨC ĐỘ QUAN TRỌNG CỦA CÁC THUỘC TÍNH SẢN PHẨM BÁNH ĂN KIỀM BẰNG PHƯƠNG PHÁP CHECK-ALL-THAT-APPLY (CATA) ĐỐI VỚI NGƯỜI TIÊU DÙNG TỪ 18 - 25 TUỔI <i>Đoàn Nguyễn Thuý Quỳnh, Nguyễn Thị Minh Ngọc (Trường ĐH Công nghệ Sài Gòn)</i>
14:30-14:45	ỨNG DỤNG COLLAGEN THỦY PHÂN TỪ HỖN HỢP DA VẦY CÁ LÓC ( <i>Channa striata</i> ) TRONG SẢN XUẤT NƯỚC ÉP GIÀU COLLAGEN <i>Trương Thị Mộng Thu, Nguyễn Văn Mười, Lê Thị Minh Thủy, Trần Thanh Trúc (Trường Đại học Cần Thơ)</i>
14:45-15:00	<b>Thảo luận phiên 1</b>
<b>15:00-15:30</b>	<b>Giải lao và Báo cáo poster</b>
15:30-15:45	KHẢ NĂNG HẠ ĐƯỜNG HUYẾT, KHÁNG OXY HÓA, KHÁNG KHUẨN CỦA CAO CHIẾT PHÂN ĐOẠN n-BUTANOL TỪ VỎ THÂN CÂY TRÂM VỎ ĐỎ ( <i>Syzygium zeylanicum</i> L.) <i>Nguyễn Minh Trung, Bùi Thị Bích Huyền, Mai Quốc Quân, Huỳnh Ngọc Phương Dung, Nguyễn Ngọc Hà Giang, Lê Thị Thùy, Nguyễn Quang Vinh (Trường Đại học Tây Nguyên)</i>
15:45-16:00	THIẾT LẬP ĐỐI CHỨNG DƯƠNG CHO VIỆC PHÁT TRIỂN PHƯƠNG PHÁP NHẬN DIỆN SỰ CÓ MẶT CỦA ADN BÒ, ADN LỢN <i>Bùi Thị Thanh Thảo, Phạm Bảo Yên, Trần Thị Huyền Nga, Trần Thị Minh Nguyệt (Trường Đại học Khoa học tự nhiên, ĐHQG Tp.HCM)</i>

16:00-16:15	<p>ẢNH HƯỞNG CỦA CÁC ĐIỀU KIỆN NÀY MÀM ĐẾN THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG VÀ KHẢ NĂNG CHỐNG OXI HÓA CỦA ĐẬU VÁN TRẮNG (<i>Dolichos lablab</i>)</p> <p><i>Trần Ngọc Hiếu, Lê Thị Thu Hiền, Hồ Thụy Thanh Trúc, Hoàng Kim Anh (Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn)</i></p>
16:15-16:30	<p>XÁC ĐỊNH ĐIỀU KIỆN TRÍCH LY CHẤT XỐ TỪ VỎ XOÀI CÁT CHU (<i>Mangifera indica</i> L.) VỚI SỰ HỖ TRỢ PECTINEX® ULTRA SP-L</p> <p><i>Trần Chí Nhân, Kiều Minh Vương, Trần Thị Tú Nguyên, Nguyễn Bảo Lộc, Lưu Thái Danh, Nguyễn Nhật Minh Phương (Trường Đại học Cần Thơ)</i></p>
16:30 -16:45	<p>NGHIÊN CỨU MỘT SỐ THÔNG SỐ XỬ LÝ HẠT THANH LONG ĐỂ THU NHẬN DẦU VÀ BÃ HẠT GIÀU PROTEIN NGHIÊN CỨU MỘT SỐ THÔNG SỐ XỬ LÝ HẠT THANH LONG ĐỂ THU NHẬN DẦU VÀ BÃ HẠT GIÀU PROTEIN</p> <p><i>Nguyễn Hoàng Anh Châu, Nguyễn Thị Kim Oanh, Huỳnh Thị Lê Dung, Nguyễn Thị Thùy Dương (Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp.HCM)</i></p>
16:45-17:00	<b>Thảo luận phiên 2</b>
<p><b>PHÂN BAN 2: KHOA HỌC VÀ KỸ THUẬT THỰC PHẨM</b>  <i>Phòng họp: Tầng 3 Tòa nhà chính (cùng tòa nhà họp phiên toàn thể)</i></p> <p><b>Chủ tọa phiên 1 (13:30-15:00):</b> GS.TS. Ngô Xuân Bình (<i>Đại học Thái Nguyên</i>),  PGS.TS. Nguyễn Văn Toàn (<i>Trường Đại học Nông Lâm, ĐH Huế</i>)</p> <p><b>Chủ tọa phiên 2 (15:30-17:00):</b> GS.TS. Nguyễn Văn Mười (<i>Trường Đại học Cần Thơ</i>),  PGS.TS. Chu Kỳ Sơn (<i>Đại học Bách khoa Hà Nội</i>)</p>	
13:30-13:45	<p>MỘT PHẦN TƯ THỂ KỸ TÌM RA NẤM HẦU THỦ <i>Hericium erinaceum</i> – NGUỒN THỰC PHẨM VÀ DƯỢC PHẨM QUÍ GIÁ - GHI NHẬN BẢN ĐỊA TẠI DALAT</p> <p><i>Lê Xuân Thám, Lê Viết Ngọc, Nguyễn Thị My, B.M. Dentinger (Sở Khoa học và Công nghệ Lâm Đồng)</i></p>
13:45-14:00	<p>SỰ BIẾN ĐỔI HÀM LƯỢNG BETACYANIN TRONG QUÁ TRÌNH CHẾ BIẾN, BẢO QUẢN RAU QUẢ VÀ CÁC BIỆN PHÁP KỸ THUẬT HẠN CHẾ PHÂN HỦY BETACYANIN</p> <p><i>Đoàn Như Khuê, Võ Thị Thìn, Nguyễn Minh Trung, Nguyễn Như Thuần, Nguyễn Thị Hương, Lê Nhất Tâm, Phạm Minh Tuấn (Trường Đại học Công nghiệp TP Hồ Chí Minh)</i></p>
14:00-14:15	<p>NGHIÊN CỨU ĐIỀU CHẾ HỆ NANO NHŨ TƯƠNG KÉP CHỨA BETALAIN TỪ DỊCH CHIẾT CÚ DÈN BẰNG PHƯƠNG PHÁP ĐỒNG HÓA</p> <p><i>Võ Minh Trung, Nguyễn Thị Hải Yến, Phạm Minh Duy, Hà Anh Tuấn, Nguyễn Phương Tuyền, Nguyễn Văn Hải, Nguyễn Quỳnh Dao, Trần Quang Hiếu (Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn)</i></p>
14:15-14:30	<p>PHÂN LẬP, TUYỂN CHỌN VI KHUẨN LACTIC TỪ TRÁI SƠ RI ĐỊNH HƯỚNG ỨNG DỤNG TRONG LÊN MEN SỮA CHUA SƠ RI (<i>Malpighia glabra</i> L.)</p> <p><i>Huỳnh Ngọc Thanh Tâm, Đỗ Tấn Thành, Lê Huỳnh Như, Huỳnh Yến Nhi (Trường Đại học Cần Thơ)</i></p>
14:30-14:45	<p>ẢNH HƯỞNG CỦA ÁP DỤNG TIỀN XỬ LÝ ĐẾN ĐỘNG HỌC PHÂN HỦY CỦA CHLOROPHYLL Ở CÂY RAU NGÒ ÔM VIỆT NAM (<i>Limnophila aromatic</i> (Lam.) Merr.) TRONG QUÁ TRÌNH SẤY KHÔ BẰNG KHÔNG KHÍ NÓNG</p> <p><i>Lê Ngọc Diễm Nhi, Lê Ngọc Liễu (Trường Đại học Quốc tế, ĐHQG Tp.HCM)</i></p>
14:45-15:00	<b>Thảo luận phiên 1</b>
15:00-15:30	<b>Giải lao và Báo cáo poster</b>

15:30-15:45	SỬ DỤNG THANH NHÚNG IN BẰNG CÔNG NGHỆ 3D XÁC ĐỊNH ĐỒNG THỜI VI KHUẨN, ĐỘ NHẠY CẢM KHÁNG SINH VÀ CHO PHÉP PHÁT HIỆN TRỰC TIẾP TRÊN MẪU SỮA BÒ NHIỄM BỆNH VIÊM VÚ <i>Diệp Thế Tài (Viện Paster Thành phố Hồ Chí Minh)</i>
15:45-16:00	ẢNH HƯỞNG CỦA CÁC ĐIỀU KIỆN TRÍCH LY ĐẾN HÀM LƯỢNG PHENOLIC VÀ FLAVONOID TỔNG SỐ CỦA LÁ SEN VÀ CỬ SEN TRẮNG ( <i>Nelumbo nucifera</i> Gaernt.) TRỒNG Ở THỪA THIÊN - HUẾ <i>Nguyễn Văn Huế (Trường Đại học Nông lâm, Đại học Huế)</i>
16:00-16:15	NGHIÊN CỨU ẢNH HƯỞNG CỦA NHIỆT ĐỘ VÀ THỜI GIAN BẢO QUẢN ĐẾN MỘT SỐ TÍNH CHẤT CỦA TINH BỘT KHOAI LANG <i>Lương Hồng Nga, Dương Hồng Quân, Vũ Thu Trang (Trường Hóa và KH Sự sống, ĐH Bách khoa Hà Nội)</i>
16:15-16:30	ẢNH HƯỞNG CÁC YẾU TỐ CÔNG NGHỆ ĐẾN HIỆU SUẤT TRÍCH LY, POLY-PHENOL, FLAVONOID VÀ HOẠT TÍNH BẮT GỐC TỰ DO DPPH CỦA DỊCH TRÍCH TRÁI VỎ ( <i>Ficus auriculata</i> ) SỬ DỤNG THIẾT KẾ NHÂN TỐ HAI MỨC <i>Võ Tấn Hậu, Huỳnh Quốc Việt, Nguyễn Thị Thà (Phân Viện CN thực phẩm tại Tp.HCM)</i>
16:30 -16:45	ẢNH HƯỞNG CỦA ĐIỀU KIỆN TRÍCH LY ĐẾN HÀM LƯỢNG POLYPHENOL VÀ CATECHIN TỪ VỎ LỤA HẠT ĐIỀU BẰNG VI SÓNG KẾT HỢP VỚI ENZYM VISCOZYME L. <i>Hoàng Văn Thanh, Nguyễn Xuân Hoàn, Phạm Văn Hùng (Đại học Quốc tế, ĐHQG Tp.HCM)</i>
16:45-17:00	<b>Thảo luận phiên 2</b>
<b>PHÂN BAN 3: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM VÀ BẢO QUẢN SAU THU HOẠCH</b> <i>Phòng họp: Tầng 1 Tòa nhà chính 5 tầng (cùng tòa nhà họp phiên toàn thể)</i>	
<b>Chủ tọa phiên 1 (13:30-15:00):</b> PGS.TS. Trần Thanh Trúc ( <i>Đại học Cần Thơ</i> ) PGS.TS. Bùi Quang Thuật ( <i>Viện Công nghiệp Thực phẩm</i> )	
<b>Chủ tọa phiên 2 (15:30-17:00):</b> PGS.TS. Phạm Anh Tuấn ( <i>Viện Cơ điện NN và CN sau thu hoạch</i> ), PGS.TS. Lê Nguyễn Đoàn Duy ( <i>Trường ĐH Công nghiệp Thực phẩm Tp.HCM</i> )	
13:30-13:45	NGHIÊN CỨU QUY TRÌNH CHẾ BIẾN MỨT ĐÔNG TỪ TRÁI MĂNG CÀU XIÊM ( <i>Annona muricata</i> L.) VÀ CHANH DÂY ( <i>Passiflora edulis</i> ) <i>Đoàn Thị Kiều Tiên, Lê Thị Huyền Trân, Huỳnh Thị Ngọc Mi, Huỳnh Xuân Phong, Nguyễn Ngọc Thanh (Trường Đại học Kỹ thuật - Công nghệ Cần Thơ)</i>
13:45-14:00	NGHIÊN CỨU QUY TRÌNH SẢN XUẤT BÒ HÀM SÓT TIÊU ĐEN ĐÓNG TÚI RETORT <i>Nguyễn Thị Tâm Thư, Lê Anh Toàn, Nguyễn Hoàng Anh, Nguyễn Hà Trung, Phạm Kiên Cường (Viện Công nghệ Môi, Viện KHKT Quân sự)</i>
14:00-14:15	THIẾT LẬP CÁC THÔNG SỐ CÔNG NGHỆ CỦA QUÁ TRÌNH XỬ LÝ THỦY NHIỆT VÀ THOẢI HOÁ ĐỐI VỚI TINH BỘT GẠO BIẾN TÍNH ENZYM ĐỂ SẢN XUẤT TINH BỘT KHÁNG LOẠI RS3 <i>Phạm Cao Thăng, Phạm Ngọc Tuyên, Nguyễn Đức Tiến, Nguyễn Duy Lâm (Viện Cơ điện Nông nghiệp và Công nghệ sau thu hoạch)</i>
14:15-14:30	CHẾ TẠO VIÊN CHỈ THỊ SỰ THAY ĐỔI NHIỆT ĐỘ DÙNG CHO BAO BÌ BẢO QUẢN LẠNH ĐÔNG THỰC PHẨM <i>Tạ Lê Quốc An, Lê Thị Ngọc Mai, Đặng Quốc Anh (Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn)</i>
14:30-14:45	ẢNH HƯỞNG CỦA ĐIỀU KIỆN SẤY PHUN ĐẾN SẢN XUẤT BỘT HÒA TAN TỪ

	DỊCH CHIẾT VỎ LỤA HẠT ĐIỀU ( <i>Anacardium occidentale</i> L.) SỬ DỤNG CHẤT MANG GUM ARABIC VÀ GELATIN <i>Hoàng Văn Thành, Lê Thị Kim Ngân, Nguyễn Xuân Hoàn, Phạm Văn Hùng, Nguyễn Thị Lan Phi (Đại học Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh)</i>
<b>14:45-15:00</b>	<b>Thảo luận phiên 1</b>
<b>15:00-15:30</b>	<b>Giải lao và Báo cáo poster</b>
15:30-15:45	NGHIÊN CỨU ỨNG DỤNG CÔNG NGHỆ CỐ ĐỊNH TẾ BÀO TRONG LÊN MEN RƯỢU TỪ TỎI ĐEN <i>Nguyễn Ngọc Vương, Huỳnh Thị Diễm Thúy, Ngô Thị Minh Phương (Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật - Đại học Đà Nẵng)</i>
15:45-16:00	XÂY DỰNG QUY TRÌNH CHẾ BIẾN SA LÁT GUACAMOLE TỪ QUẢ BƠ <i>Nguyễn Văn Lợi, Lê Anh Tuấn, Trần Văn Quy, Vũ Kiều Sâm, Phạm Thị Bình (Trường Đại học Khoa học tự nhiên, Đại học Quốc gia Hà Nội)</i>
16:00-16:15	NGHIÊN CỨU CÁC THÔNG SỐ CÔNG NGHỆ CỦA QUÁ TRÌNH KHỬ MÀU DỊCH THỦY PHÂN PYRODEXTRIN TRONG SẢN XUẤT MALTODEXTRIN KHÁNG TIÊU HÓA TỪ TINH BỘT GẠO <i>Phạm Thị Bình, Nguyễn Văn Lợi, Nguyễn Duy Lâm (Trường Đại học Nông Lâm Bắc Giang)</i>
<b>16:15-16:30</b>	NGHIÊN CỨU ẢNH HƯỞNG CỦA MỘT SỐ YẾU TỐ CÔNG NGHỆ VÀ ĐIỀU KIỆN BẢO QUẢN ĐẾN CHẤT LƯỢNG TRÀ ATISO ĐỎ TÚI LỘC <i>Nguyễn Thị Vân Anh, Nguyễn Văn Hué, Nguyễn Đức Chung, Hồ Sỹ Vương, Nguyễn Văn Toàn (Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế)</i>
16:30-16:45	ĐÁNH GIÁ PHẨM CHẤT TRÁI CỦA MỘT SỐ GIỐNG XOÀI ( <i>Mangifera indica</i> L.) TRỒNG PHỔ BIẾN TẠI TỈNH AN GIANG <i>Nguyễn Thị Mỹ Duyên, Vũ Thị Thanh Đào, Lý Thị Thanh Thảo, Diệp Nhật Thanh Hằng, Nguyễn Ngọc Trâm (Trường Đại học An Giang, ĐHQG TP.HCM)</i>
<b>16:45-17:00</b>	<b>Thảo luận phiên 2</b>
<b>PHIÊN BẾ MẠC</b> PGS.TS. Nguyễn Thị Hoài Trâm ( <i>Hội KH&amp;CN Lương thực, thực phẩm Việt Nam</i> ) GS.TS. Trần Đình Thắng ( <i>Trường Đại học Công nghiệp Tp. HCM</i> )	
17:00-17:20	Báo cáo tổng kết Hội nghị <i>GS.TS. Trần Đình Thắng (Ban Khoa học Hội nghị)</i>
17:20-17:30	Phát biểu bế mạc Hội nghị <i>PGS.TS. Nguyễn Thị Hoài Trâm (Ban Tổ chức Hội nghị)</i>
<b>18:00-20:00</b>	<b>Gala Dinner</b>