

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- Abdu Hussen, A. (2022). High-Performance Liquid Chromatography (HPLC): A review. *Annals of Advances in Chemistry*, 6(1), 010–020. <https://doi.org/10.29328/journal.aac.1001026>
- Acker, L., & Hinsberg, K. (1954). *Vitamin A*. Fresenius' Zeitschrift Für Analytische Chemie. <https://doi.org/10.1007/BF00438008>
- Arthur, J. (2017). Duck Eggs. In *Egg Innovations and Strategies for Improvements* (pp. 23–32). <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-800879-9.00003-2>
- Barakat, I. S. A., Hammouri, M. K., & Habib, I. (2015). Simultaneous determination of vitamins A and D3 in dairy products by liquid chromatography-tandem mass spectrometry (LC-MS/MS). In *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering* (Vol. 92, Issue 1). <https://doi.org/10.1088/1757-899X/92/1/012020>
- Cantorna, M. T., Snyder, L., & Arora, J. (2019). Vitamin A and vitamin D regulate the microbial complexity, barrier function, and the mucosal immune responses to ensure intestinal homeostasis. In *Critical Reviews in Biochemistry and Molecular Biology* (Vol. 54, Issue 2, pp. 184–192). <https://doi.org/10.1080/10409238.2019.1611734>
- Chew, S. C., & Nyam, K. L. (2019). Refining of edible oils. In *Lipids and Edible Oils: Properties, Processing and Applications* (pp. 213–241). <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-817105-9.00006-9>
- Chotyakul, N., Pateiro-Moure, M., Saraiva, J. A., Torres, J. A., & Pérez-Lamela, C. (2014). Simultaneous HPLC-DAD quantification of vitamins A and E content in raw, pasteurized, and UHT cow's milk and their changes during storage. *European Food Research and Technology*, 238(4), 535–547. <https://doi.org/10.1007/s00217-013-2130-7>
- Dhakal, S. P., & He, J. (2020). Microencapsulation of vitamins in food applications to prevent losses in processing and storage: A review. In *Food Research International* (Vol. 137). <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109326>

- Han, X. (2002). High-Performance Liquid Chromatography (HPLC) . In *Encyclopedia of Molecular Biology*. <https://doi.org/10.1002/047120918x.emb0663>
- Hoàng, N. P. L., Nguyễn, S. T., Nguyễn, T. A., & Trần, T. N. (2023). TÌNH TRẠNG VITAMIN A CỦA HỌC SINH NỮ 11-13 TUỔI TẠI MỘT SỐ TRƯỜNG PHỔ THÔNG DÂN TỘC BÁN TRÚ TỈNH YÊN BÁI. *Tạp Chí Y Học Việt Nam*, 521(1). <https://doi.org/10.51298/vmj.v521i1.3948>
- Konuskan, D. B., Arslan, M., & Oksuz, A. (2019). Physicochemical properties of cold pressed sunflower, peanut, rapeseed, mustard and olive oils grown in the Eastern Mediterranean region. In *Saudi Journal of Biological Sciences* (Vol. 26, Issue 2, pp. 340–344). <https://doi.org/10.1016/j.sjbs.2018.04.005>
- Köseoğlu, K., Ulusoy, H. İ., Yilmaz, E., & Soylak, M. (2020). Simple and sensitive determination of vitamin A and E in the milk and egg yolk samples by using dispersive solid phase extraction with newly synthesized polymeric material. In *Journal of Food Composition and Analysis* (Vol. 90). <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2020.103482>
- Lucile Tiemi Abe-Matsumoto, G. R., & Sampaio, D. H. M. B. (2018). Do the labels of vitamin A, C, and E supplements reflect actual vitamin content in commercial supplements.pdf. *Journal of Food Composition and Analysis*, 72, 141–149. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jfca.2018.07.001>
- Marques, R. H., Gravena, R. A., da Silva, J. D. T., Roccon, J., Picarelli, J., Hada, F. H., de Queiroz, S. A., & Moraes, V. M. B. (2011). Effect of supplementation of diets for quails with vitamins A, D and E on performance of the birds and quality and enrichment of eggs. In *Revista Brasileira de Zootecnia* (Vol. 40, Issue 6, pp. 1222–1232). <https://doi.org/10.1590/S1516-35982011000600010>
- Mendu, V. V. R., Nair, K. P. M., & Athe, R. (2019). Systematic review and meta-analysis approach on vitamin A fortified foods and its effect on retinol concentration in under 10 year children. In *Clinical Nutrition ESPEN* (Vol. 30, pp. 126–130). <https://doi.org/10.1016/j.clnesp.2019.01.005>
- Mori, A. V., Mendonça, C. X., Almeida, C. R. M., & Pita, M. C. G. (2003).

- Supplementing hen diets with vitamins A and E affects egg yolk retinol and α -tocopherol levels. In *Journal of Applied Poultry Research* (Vol. 12, Issue 2, pp. 106–114). <https://doi.org/10.1093/japr/12.2.106>
- Mota, M. F. S., Waktola, H. D., Nolvachai, Y., & Marriott, P. J. (2021). Gas chromatography – mass spectrometry for characterisation, assessment of quality and authentication of seed and vegetable oils. In *TrAC - Trends in Analytical Chemistry* (Vol. 138). <https://doi.org/10.1016/j.trac.2021.116238>
- Polcz, M. E., & Barbul, A. (2019). The Role of Vitamin A in Wound Healing. In *Nutrition in Clinical Practice* (Vol. 34, Issue 5, pp. 695–700). <https://doi.org/10.1002/ncp.10376>
- QCVN. (2021). *Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao ghép khối phổ đầu dò mảng DIODE*. Trung Tâm Phân Tích và Quan Trắc Môi Trường Việt Nam. [https://qcvn.com.vn/phuong-phap-sac-ky-long-hieu-nang-cao-ghep-noi-dau-do-mang-diode-hplc-dad/#:~:text=Sắc ký lỏng hiệu năng cao \(High Performance Liquid Chromatography,\(dung môi rửa giải\).](https://qcvn.com.vn/phuong-phap-sac-ky-long-hieu-nang-cao-ghep-noi-dau-do-mang-diode-hplc-dad/#:~:text=Sắc%20ký%20lỏng%20hiệu%20năng%20cao%20(High%20Performance%20Liquid%20Chromatography,%20(dung%20môi%20rửa%20giải).)
- Réhault-Godbert, S., Guyot, N., & Nys, Y. (2019). The golden egg: Nutritional value, bioactivities, and emerging benefits for human health. In *Nutrients* (Vol. 11, Issue 3). MDPI AG. <https://doi.org/10.3390/nu11030684>
- Rimkus, G. G., Schubert, M., Morgan, D., & Jungjohann, S. (2022). Rapid direct analysis of retinyl palmitate (vitamin A) in fortified vegetable oils by HPLC-FLD. In *Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment* (Vol. 39, Issue 1, pp. 24–34). <https://doi.org/10.1080/19440049.2021.1977854>
- Rome. (2023). *Meat, eggs and milk essential source of nutrients especially for most vulnerable groups, new FAO report says*. FAO. <https://www.fao.org/newsroom/detail/meat-eggs-and-milk-essential-source-of-nutrients-new-fao-report-says-250423/en>
- Rovoli, M., Pappas, I., Lalas, S., Gortzi, O., & Kontopidis, G. (2019). In vitro and in vivo assessment of vitamin A encapsulation in a liposome–protein delivery system.

- In *Journal of Liposome Research* (Vol. 29, Issue 2, pp. 142–152).
<https://doi.org/10.1080/08982104.2018.1502314>
- Schendel, S., Berg, T., Scherfling, M., Dröber, C., Ptok, S., Weißenborn, A., Lindtner, O., & Sarvan, I. (2022). Results of the BfR MEAL Study: Highest levels of retinol found in animal livers and of β -carotene in yellow-orange and green leafy vegetables. *Food Chemistry*: X, 16, 100458.
<https://doi.org/10.1016/j.fochx.2022.100458>
- Sergin, S., Goeden, T., Krusinski, L., Kesamneni, S., Ali, H., Bitler, C. A., Medina-Meza, I. G., & Fenton, J. I. (2021). Fatty Acid and Antioxidant Composition of Conventional Compared to Pastured Eggs: Characterization of Conjugated Linoleic Acid and Branched Chain Fatty Acid Isomers in Eggs. In *ACS Food Science and Technology* (Vol. 1, Issue 2, pp. 260–267).
<https://doi.org/10.1021/acscfoodscitech.0c00093>
- Soares, M. M., Silva, M. A., Garcia, P. P. C., da Silva, L. S., da Costaz, G. D., Araújo, R. M. A., & Cotta, R. M. M. (2019). Effect of vitamin A supplementation: A systematic review. In *Ciencia e Saude Coletiva* (Vol. 24, Issue 3, pp. 827–838).
<https://doi.org/10.1590/1413-81232018243.07112017>
- Son, D. T. C. (2010). *Thẩm Định Phương Pháp Trong Phân Tích Hóa Học & Vi Sinh Vật* (p. 103). NXB Khoa Học Kỹ Thuật.
- Sunarić, S., Lalić, J., & Spasić, A. (2017). Simultaneous Determination of Alpha-Tocopherol and Alpha-Tocopheryl Acetate in Dairy Products, Plant Milks and Health Supplements by Using SPE and HPLC Method. In *Food Analytical Methods* (Vol. 10, Issue 12, pp. 3886–3901). <https://doi.org/10.1007/s12161-017-0943-x>
- USDA. (2018). *Trứng vịt muối*. U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE.
<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/570081/nutrients>
- USDA. (2019a). *Egg, quail, whole, fresh, raw*. U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE.
<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/172191/nutrients>
- USDA. (2019b). *quail egg*. U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE.

<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/172191/nutrients>

USDA. (2019c). *Trứng gà nguyên quả, cỡ lớn*. U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/748967/nutrients>

USDA. (2019d). *Trứng vịt*. U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/172189/nutrients>

PHỤ LỤC

PHỤ LỤC A – THÔNG TIN VÀ KẾT QUẢ PHÂN TÍCH VITAMIN A TRONG MẪU TRỨNG

Mã mẫu đề tài	Bản chất mẫu	Lượng cân	Kết quả (µg/100g)	Tên mẫu
EVA01	Trứng gà	5,4054g	319.9	Trứng gà tươi
EVA02	Trứng gà	5,0058g	181.0	Trứng gà tươi
EVA03	Trứng gà	1,5025g - 2,0143g	214.8	Trứng gà
EVA04	Trứng gà	5,5150g - 10,1263g	282.9	Trứng gà
EVA05	Trứng gà vi chất	5,0375g	182.1	Trứng gà omega 3
EVA06	Trứng gà vi chất	5,1888g	173.1	Trứng gà DHA
EVA07	Trứng gà vi chất	5,0440g	214.4	Trứng gà công nghiệp VITAMIN E - V.FOOD
EVA08	Trứng cút	5,2418g	155.9	trứng cút - V.FOOD
EVA09	Trứng cút	5,4070g	146.0	trứng cút Ba Huân
EVA10	Trứng vịt	5,0364g	200.3	Trứng vịt OMEGA 3 - V.FOOD
EVA11	Trứng vịt	5,0631g	194.5	Trứng vịt tươi (màu trắng)
EVA12	Trứng vịt	5,0773g	200.7	Trứng vịt tươi (màu xanh)
EVA13	Trứng vịt muối	5,1466g	168.1	trứng vịt muối V.FOOD
EVA14	Trứng vịt muối	5,0582g	149.8	trứng vịt muối

PHỤ LỤC B – THÔNG TIN VÀ KẾT QUẢ PHÂN TÍCH VITAMIN A TRONG MẪU DẦU

Mã mẫu đề tài	Bản chất mẫu	Nhà sản xuất	Lượng cân	Kết quả (µg/100g)	Tên mẫu	Thương hiệu	Ghi chú
OVA01	Dầu Olein cọ	Hạ Long Canfoco	0,5171g - 0,7260g	1249	Dầu thực vật cao cấp CANFRESH	CANFRESH	Dầu Olein cọ tinh luyện, Vitamin A palmitat.
OVA02	Dầu Olein cọ	Hạ Long Canfoco	0,5064g - 0,7585g	1238	Dầu thực vật cao cấp CANFRESH	CANFRESH	Dầu Olein cọ tinh luyện, Vitamin A palmitat.
OVA03	Dầu Olive nguyên chất	Tường An	0,5368g - 0,7394g	5494	Dầu VIO - Dầu ăn dinh dưỡng dành cho trẻ em	Dầu VIO	Dầu Olive nguyên chất ép lạnh, dầu Olive tinh luyện, Vitamin A palmitate, D, E.
OVA04	Dầu Olive nguyên chất	Tường An	0,5152g - 0,7301g	5369	Dầu VIO - Dầu ăn dinh dưỡng dành cho trẻ em	Dầu VIO	Dầu Olive nguyên chất ép lạnh, dầu Olive tinh luyện, Vitamin A palmitate, D, E.
OVA05	Dầu Olein hỗn hợp	Tường An	0,2108g - 0,2647g	4887	Dầu ăn danh tiếng - COOKING OIL	COOKING OIL	Dầu olein, dầu đậu nành, dầu hạt cải tinh luyện, ester của polyglycerol với axit béo
OVA06	Dầu Olein hỗn hợp	Tường An	0,5440g - 0,8171g	2898	Dầu ăn dinh dưỡng Tường An MARVELA	MARVELA	Dầu Olein, dầu đậu nành, dầu hướng dương tinh luyện, chất nhũ hóa (475), vitamin A palmitate.
OVA07	Dầu Olein hỗn hợp	Tường An	0,5407g - 0,8015g	2826	Dầu ăn nhãn hiệu COOKING OIL	COOKING OIL	Dầu olein, dầu đậu nành, dầu hạt cải tinh luyện, Ester của Polyglycerol với acid béo (475), Vitamin A
OVA08	Dầu Olein hỗn hợp	An Long	0,4639g - 0,8708g	2986	Dầu ăn nhãn hiệu HAPPI KOKI	HAPPI KOKI	Dầu Olein, Dầu Nành, Dầu Cải, Chất nhũ hóa (475), Vitamin A

OVA09	Dầu Olein hỗn hợp	An Long	0,5490g - 0,4475g	3243	Dầu ăn nhãn hiệu HOA BẾP	HOA BẾP	Dầu Olein, Dầu Nành, Dầu Cải, Chất nhũ hóa (475), Vitamin A
OVA10	Dầu Olein hỗn hợp	An Long	0,3205g - 0,9238g	2951	Dầu ăn nhãn hiệu KENCOOK	KENCOOK	Dầu Olein, Dầu Nành, Dầu Cải, Chất nhũ hóa (475), Vitamin A
OVA11	Dầu Olein hỗn hợp	An Long	0,4016g - 0,7742g	2808	Dầu ăn nhãn hiệu MOMMY BUDDY	MOMMY BUDDY	Dầu Nành, Dầu Canola, Dầu Olein, Dầu Olive nguyên chất, Vitamin A
OVA12	Dầu Olein hỗn hợp	An Long	0,5450g - 0,6285g	2904	Dầu ăn nhãn hiệu XU VÀNG	XU VÀNG	Dầu Olein, Dầu Nành, Dầu Cải, Chất nhũ hóa (475), Vitamin A
OVA13	Dầu Olein hỗn hợp	Tường An	0,7280g - 0,7490g	2880	Dầu ăn tinh luyện nhãn hiệu SAILING BOAT GOLD PLUS	MARVELA	Dầu Nành, Dầu Gạo, Dầu Hương dương, Dầu Olein tinh luyện, Vitamin A.
OVA14	Dầu Olein hỗn hợp	Tường An	0,7051g - 1g	3005	Dầu SEASON - Dầu ăn vi chất dinh dưỡng	Season	Dầu đậu nành tinh luyện, dầu hạt cải tinh luyện , dầu đậu phộng tinh luyện, vitamin A & D.
OVA15	Dầu Olein hỗn hợp	Tường An	0,7129g - 0,5151g	1515	Dầu Vạn Thọ (Dầu thực vật tinh luyện)	Vạn Thọ	Dầu olein, dầu đậu nành, dầu hạt cải tinh luyện, chất nhũ hóa (475), vitamin A palmitat.
OVA16	Dầu Olein nành	Marvela	0,5552g - 0,8378g	2916	Dầu ăn nhãn hiệu OLEIN tinh luyện	OLEIN tinh luyện	Dầu đậu nành, dầu Olein, Vitamin A (Retinyl palmitat), Vitamin D3, chất nhũ hóa (E475)
OVA17	Dầu Olein nành	An Long	0,7115g - 0,8040g	3041	Dầu ăn nhãn hiệu OLIFAM	OLIFAM	Dầu Olein, Dầu Nành tinh luyện, Chất nhũ hóa (475), Vitamin A

OVA18	Dầu Olein nành	An Long	0,5224g - 0,7025g	2871	Dầu ăn nhãn hiệu SALA SONG THỌ	SALA SONG THỌ	Dầu Olein, Dầu Nành tinh luyện, Chất nhũ hóa (475), Vitamin A
OVA19	Dầu Olein nành	Tường An	0,5130g - 0,7100g	1620	Dầu OLITA (Dầu thực vật tinh luyện)	OLITA	Dầu olein và dầu đậu nành tinh luyện, chất nhũ hóa (475), vitamin A, palmitat.
OVA20	Dầu Olein nành	Tường An	0,3 - 0,5 - 0,7	1710	Dầu thực vật tinh luyện	COOKING OIL	Dầu Olein, dầu đậu nành tinh luyện, chất nhũ hóa (475), vitamin A palmitate.
OVA21	Dầu Olein nành	Tường An	0,5143g - 0,7177g	1542	Dầu thực vật tinh luyện - Nhãn hiệu ngon	Ngon	Dầu olein và dầu đậu nành tinh luyện, chất nhũ hóa (475), vitamin A palmitate
OVA22	Dầu Olein nành	Vạn Sanh	0,3105g - 0,5184g	2630	Dầu thực vật tinh luyện - Tân Sanh	Tân Sanh	Dầu Olein, dầu đậu nành tinh luyện, chất nhũ hóa (475), vitamin A palmitate.
OVA23	Dầu Olein nành	Vạn Sanh	1,0337g - 1,6442g	4470	Dầu thực vật tinh luyện - V COOK	V COOK	Dầu Olein, dầu đậu nành tinh luyện, chất nhũ hóa (475), vitamin A palmitate.
OVA24	Dầu Olein nành	Cái Lân	0,2811g - 0,4270g	2842	Dầu thực vật tinh luyện nhãn hiệu ORCHID (kích cỡ đóng gói lớn)	ORCHID	Dầu olein, dầu đậu nành tinh luyện, chất nhũ hóa: (475), vitamin a palmitat
OVA25	Đậu đậu nành	An Long	0,8565g - 1,0224g	3005	Dầu ăn nhãn hiệu HAPPY SOYA	HAPPY SOYA	100% Dầu Đậu Nành tinh luyện, Vitamin A
OVA26	Đậu đậu nành	Tường An	0,5064g - 0,7986g	2766	Dầu đậu nành	Dầu đậu nành	100% dầu đậu nành nguyên chất tinh luyện, vitamin A.

OVA27	Đậu đậu nành	Vạn Sanh	0,3061g - 0,7975g	5500	Dầu đậu nành - Tân Sanh	Tân Sanh	100% Dầu Đậu Nành nguyên chất, tinh luyện, Vitamin A palmitat
OVA28	Đậu đậu nành	Janbee	0,3443g - 0,8368g	301.8	Dầu đậu nành hiệu JANBEE	Janbee	Tinh luyện 100% từ hạt đậu nành,
OVA29	Đậu đậu nành	Tường An	0,5406g - 0,8334g	6218	Dầu đậu nành Tường An MARVELA	MARVELA	100% Dầu Đậu Nành nguyên chất, tinh luyện, Vitamin A

PHỤ LỤC C - CÁC TIÊU CHÍ, CÁCH THỰC HIỆN VÀ TIÊU CHÍ CHẤP NHẬN CỦA THẨM ĐỊNH PHƯƠNG PHÁP

Các tiêu chí	Cách thực hiện	Chỉ tiêu chấp nhận
Độ chụm	Tiến hành khảo sát độ lặp lại: thực hiện 6 mẫu thêm chuẩn tại 3 mức tương ứng nồng độ vitamin A trong mẫu lần lượt là 0.9 mg/kg, 5 mg/kg, 10 mg/kg. (MQL, 5MQL và 10MQL) Mỗi nồng độ thực hiện 6 lần thí nghiệm. Tiến hành khảo sát độ tái lập: thực hiện như ở phần độ lặp lại nhưng tiến hành vào 1 ngày khác.	Ở các mức nồng độ được thêm vào sẽ tính độ lệch chuẩn và độ lệch chuẩn tương đối.
Độ đúng	Các mẫu thêm chuẩn phân tích tương tự như độ lặp lại và độ tái lập,	Độ thu hồi tính theo công thức: $\text{Recovery}(\%) = (\text{Ct} - \text{Cit}) * 100 / \text{Cit}$
Độ chọn lọc	Chuẩn bị: 1 blank 3 mẫu thêm chuẩn Vitamin A	Theo SANTE/11813/2017, tại thời điểm lưu vitamin A đã xác định, diện tích peak thấp hơn 20% tương ứng trong mẫu trắng so với diện tích peak trong mẫu thêm chuẩn.
Giới hạn phát hiện (LOD)	Tiến hành phân tích mẫu thêm chuẩn ở nồng độ 0.3 mg/kg bằng cách rút 25 uL chuẩn CTG2 = 50 ug/L vào 6 gam mẫu và tiến hành xử lý mẫu theo qqu. Phân tích lặp lại 6 lần.	Xác định tỷ lệ tín hiệu chia cho nhiễu: $S/N = \text{Signal to noise ratio}$
Giới hạn định lượng (LOQ)	Tiến hành phân tích mẫu thêm chuẩn ở nồng độ 0.9 mg/kg hỗn hợp chuẩn Vitamin A bằng cách rút 75 uL chuẩn CrG2 = 50 ug/L vào 6 gam mẫu và tiến hành lý mẫu theo quy ttrìn. Số lần phân tích lặp lại 6 lần. Tính toán hiệu suất thu hồi và độ tái lập	Hiệu suất thu hồi tại nồng độ MQL $\text{Recovery} = 70 - 120\%$ Độ lặp $\text{RSD} \leq 220$.

PHỤ LỤC D – KẾT QUẢ PHÂN TÍCH ANOVA

1. Xử lý One way Anova giữa các nhóm mẫu trứng gia cầm

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	18337.857	4	4584.464	3.137	.071
Within Groups	13151.827	9	1461.314		
Total	31489.684	13			

		Subset for alpha = 0.05	
factor		N	1
Tukey HSDa,b	Trứng cú	2	150.9500
	Trứng vịt mu	2	158.9500
	Trứng gà vi c	3	189.8667
	Trứng vịt	3	198.5000
	Trứng gà	4	249.6500
	Sig.		.092

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2,609.

b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.

Kết quả phân tích ANOVA trong các mẫu trứng

Mẫu phân tích	Vitamin A
Trứng gà	249.6 ± 31.5a
Trứng gà vi chất	189.8 ± 12.5a
Trứng cú	150.9 ± 4.95a
Trứng vịt	198 ± 2a
Trứng vịt muối	158.94 ± 9.1a

2. Xử lý One way Anova giữa các nhóm mẫu dầu

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	20790226.4	4	5197556.60	3.553	.021
Within Groups	35108216.8	24	1462842.37		
Total	55898443.3	28			

			Subset for alpha = 0.05	
dau		N	1	2
Tukey HSDa,b	Dầu Olive cọ	2	1243.5000	
	Dầu Olive nành	9	2626.8889	
	Dầu Olive hỗn h	11	2991.1818	2991.1818
	Dầu đậu nành	5	3558.1600	3558.1600
	Dầu Olive nguyên c	2		5431.5000
	Sig.		.111	.085

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,566.

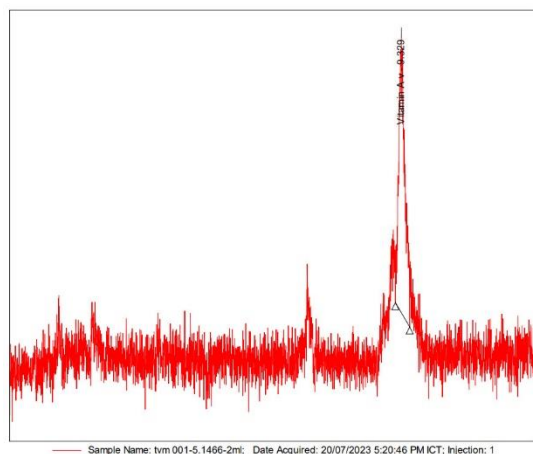
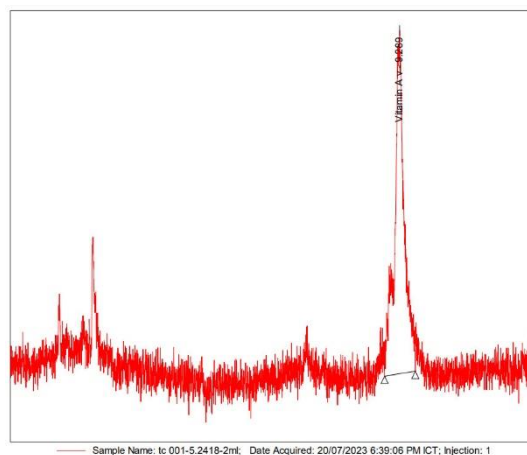
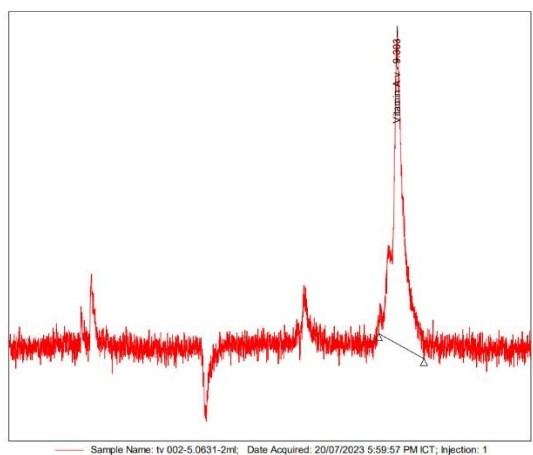
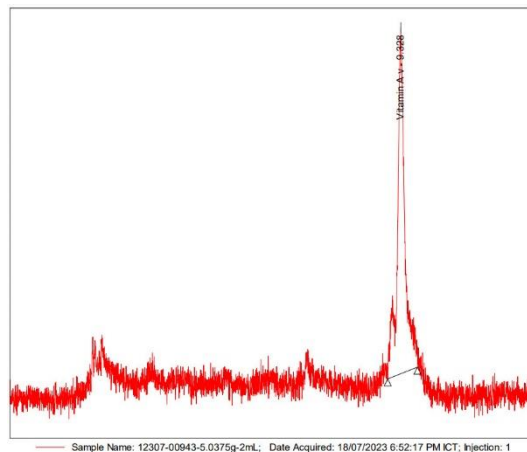
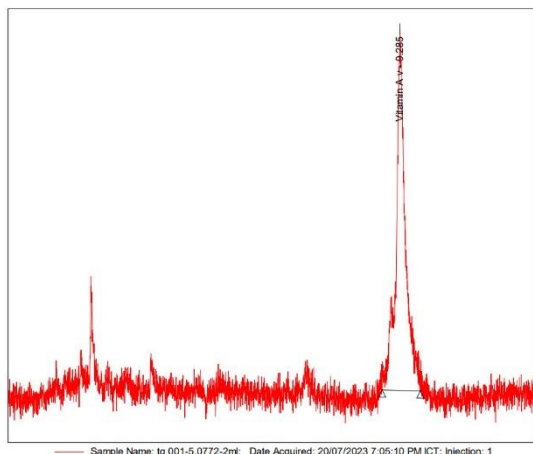
b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.

Kết quả phân tích ANOVA trong các mẫu dầu ăn

Mẫu dầu	Vitamin A
Dầu olive cọ	1243 ± 5,5a
Dầu olive nguyên chất	5431 ± 62,5b
Dầu olive hỗn hợp	2991 ± 232ab
Dầu olive nành	2626 ± 307a
Dầu đậu nành	3558 ± 1057ab

PHỤ LỤC E – SẮC KÝ ĐỒ CỦA MẪU TRỨNG

1 Sắc ký đồ của các mẫu trứng



2 Sắc ký đồ của các mẫu dầu ăn

