



**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

## **LÝ LỊCH KHOA HỌC**

### **I. LÝ LỊCH SƠ LƯỢC**

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| 1. Họ và tên: Trần Bạch Long  | Giới tính: Nam                        |
| 2. Ngày tháng năm sinh: 15/05/1988  | Nơi sinh: Bạc Liêu                    |
| 3. Học vị cao nhất: Tiến sĩ   | Năm, nước nhận học vị: 2022, Việt Nam |
| 4. Chức danh khoa học cao nhất:   | Năm bổ nhiệm:                         |
| 5. Chức danh/chức vụ: Giảng viên  |                                       |
| 6. Đơn vị công tác hiện tại: Bộ môn Công nghệ Sau thu hoạch, Viện CNSH&TP |                                       |
| 7. Điện thoại liên hệ: 0971079144   |                                       |
| 8. E-mail: tblong@ctu.edu.vn  |                                       |

### **II. QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO:**

#### **1. Đại học:**

- Hệ đào tạo: Chính quy  
Nơi đào tạo: Trường Đại học Cần Thơ  
Ngành học: Chế biến thủy sản  
Nước đào tạo: Việt Nam  
Năm tốt nghiệp: 2011

#### **Văn bằng 2:**

- Hệ đào tạo: vừa làm vừa học.  
Nơi đào tạo: Trường Đại học Cần Thơ  
Ngành học: Ngôn ngữ Anh  
Nước đào tạo: Việt Nam  
Năm tốt nghiệp: 2020

#### **2. Sau đại học**

- Thạc sĩ chuyên ngành: Công nghệ sinh học  
Năm cấp bằng: 2014  
Nơi đào tạo: Trường Đại học Cần Thơ

Tiến sĩ chuyên ngành: Công nghệ sinh học Năm cấp bằng: 2022

Nơi đào tạo: Trường Đại học Cần Thơ

Tên luận án: Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến sự oxy hóa lipid và protein trong thịt cá lóc (*Channa striata*) nuôi và sản phẩm cá lóc sấy khô.

**3. Ngoại ngữ:** Tiếng Anh (Cử nhân)

### III. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC CHUYÊN MÔN

Thời gian	Nơi công tác	Công việc đảm nhận
Từ năm 2012 đến năm 2014	Học viên cao học Trường Đại học Cần Thơ.	Đi học và tham gia nghiên cứu khoa học
Từ năm 2015 đến năm 2020	Nghiên cứu sinh Trường Đại học Cần Thơ.	Nghiên cứu và tham gia nghiên cứu khoa học
Từ năm 2020 đến năm 2022	NCV, nghiên cứu sinh Trường Đại học Cần Thơ.	Nghiên cứu và tham gia nghiên cứu khoa học
Từ năm 2022 đến nay	Giảng viên Trường Đại học Cần Thơ.	Giảng dạy và tham gia nghiên cứu khoa học

### IV. QUÁ TRÌNH THAM GIA NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

#### 1. Kinh nghiệm và định hướng nghiên cứu

- Tham gia nhiều đề tài/dự án cấp Bộ, tỉnh và cơ sở
- Định hướng nghiên cứu: Ứng dụng kỹ thuật chế biến tiến tiến trong tận dụng, nâng cao giá trị nông sản của đồng bằng sông Cửu Long.

#### 2. Các đề tài nghiên cứu khoa học đã và đang tham gia

STT	Tên đề tài nghiên cứu	Năm bắt đầu/Năm hoàn thành	Đề tài cấp (NN, Bộ, ngành, trường)	Trách nhiệm tham gia trong đề tài
1	Hoàn thiện quy trình, xây dựng mô hình sản xuất, phát triển sản phẩm mắm cá lóc đồng chưng đóng hộp tại thị xã Ngã Năm, tỉnh Sóc Trăng	2023-2024	Đề tài cấp Tỉnh	Chủ nhiệm
2	Hoàn thiện quy trình và xây dựng mô hình sản xuất, phát triển sản phẩm mắm cá lóc đồng chiên đóng hộp tại thị xã Ngã Năm, tỉnh Sóc Trăng	2023-2024	Đề tài cấp Tỉnh	Thư ký khoa học

3	Các yếu tố ảnh hưởng đến sự biến đổi hợp chất sinh học trong quá trình chế biến trà gừng ( <i>Zingiber officinale</i> ) túi lọc	2023-2024	Đề tài cấp cơ sở	Chủ nhiệm
4	Nghiên cứu sản xuất sản phẩm cider và trà túi lọc từ bưởi Năm Roi và cam sành tỉnh Vĩnh Long	2021-2023	Đề tài cấp Tỉnh	Thư ký khoa học
5	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm từ cam sành ( <i>Citrus sinensis</i> )	2021-2023	Đề tài cấp Tỉnh	Thành viên chính
6	Nghiên cứu phát triển đa dạng hoá các sản phẩm từ xoài Tứ Quý Thạnh Phú, tỉnh Bến Tre	2021-2022	Đề tài cấp Tỉnh	Thành viên chính
7	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm từ bưởi Da Xanh	2021-2022	Đề tài cấp Tỉnh	Thành viên chính
8	Nghiên cứu phát triển chuỗi giá trị đặc sản bản địa từ con ruốc tỉnh Bến Tre	2021-2022	Đề tài cấp Tỉnh	Thành viên chính
9	Nghiên cứu kỹ thuật trích tinh dầu chanh và bảo quản nước cốt chanh canh tác tại Hậu Giang	2020-2021	Đề tài cấp Tỉnh	Thành viên
10	Nghiên cứu công nghệ sơ chế và bảo quản cá lóc tươi ( <i>Channa striata</i> ) và phi lê cá lóc	2020-2022	Đề tài cấp Bộ	Thành viên
11	Nghiên cứu công nghệ sơ chế, bảo quản bưởi Da Xanh, Năm Roi phục vụ yêu cầu xuất khẩu	2020-2022	Đề tài cấp Bộ	Thư ký khoa học
12	Nghiên cứu ứng dụng vi sinh trong bảo quản mứt tôm chua và chế biến chà bông thủy sản	2021-2022	Đề tài cấp Cơ sở	Thành viên chính
13	Nghiên cứu hoạt chất sinh học của vỏ trái bưởi miền Tây Nam Bộ và ứng dụng sản xuất trà vỏ bưởi hỗ trợ bảo vệ sức khỏe	2020-2021	Đề tài cấp Bộ	Thư ký khoa học
14	Chế biến và bảo quản sản phẩm có độ hoạt động của nước ( $a_w$ ) thấp từ nguyên liệu cá lóc nuôi của tỉnh Vĩnh Long	2015-2017	Đề tài cấp Tỉnh	Thành viên chính
15	Hoàn thiện quy trình chế biến và bảo quản sản phẩm khô cá lóc và khô cá sặc rắn đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm	2015-2016	Đề tài cấp Tỉnh	Thành viên

### 3. Các công trình nghiên cứu khoa học (bài báo/sách,...) đã công bố

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
1	Influence of drying and roasting temperatures and humidity on the content of polyphenols and flavonoids, antioxidant activity, and quality of ginger tea	2023	Journal of Chemistry and Technologies, 31(4), 863-872.
2	Ảnh hưởng của nhiệt độ bảo quản đến sự oxy hóa lipid và protein của cá lóc ( <i>Channa striata</i> ) sấy khô	2023	Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 59(6), 181-188.
3	Ảnh hưởng của tiền xử lý nhiệt nguyên liệu và điều kiện thẩm thấu đến chất lượng trà gừng ( <i>Zingiber officinale</i> ) túi lọc	2023	Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 59(6), 172-180.
4	Hydrodistillation of essential oil from peels of orange ( <i>Citrus sinensis</i> ) in the Mekong Delta, Vietnam: process optimization and chemical profiling	2023	Food Research, 7(6), 272 – 277.
5	Application of pressing and hydro distillation technology in the extraction of seedless lemon essential oil ( <i>Citrus latifolia</i> Tanaka)	2023	E3S Web of Conferences, 434, 03001.
6	Xác định hàm lượng phenolic, flavonoid và khả năng chống oxy hóa của quả cam sành ( <i>Citrus nobilis</i> )	2023	Tạp chí khoa học & Công nghệ Thái Nguyên, 228(13), 374 – 382.
7	Xác định đặc tính hóa lý của bưởi da xanh ( <i>Citrus maxima</i> ) và bưởi năm roi ( <i>Citrus grandis</i> L.) theo khối lượng	2023	Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 59(4), 98-106
8	Ảnh hưởng độ dày và tiền xử lý nhiệt đến chất lượng cam sành ( <i>Citrus reticulata</i> × <i>sinensis</i> ) sấy dẻo dạng khoanh	2023	Tạp chí Nông nghiệp & Phát triển Nông thôn, 2, số đặc biệt (chất lượng và an toàn thực phẩm vì sức khỏe cộng đồng), 306-314

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
9	Ảnh hưởng của nồng độ cao chiết lá trà không đến chất lượng bưởi Năm Roi trong quá trình bảo quản	2023	Tạp chí Nông nghiệp & Phát triển Nông thôn, 1, số đặc biệt (chất lượng và an toàn thực phẩm vì sức khỏe cộng đồng), 243-250.
10	Instant Tea Formulation from Cordyceps militaris Extract via Convection Drying	2022	Egyptian Journal of Chemistry, 65(7), 65 – 72.
11	Nghiên cứu các điều kiện lên men cider từ bưởi Năm roi ( <i>Citrus grandis</i> L.)	2022	Tạp chí khoa học & Công nghệ Thái Nguyên, 227(14), 151 – 159.
12	Công nghệ sản xuất bột ngọt xanh bền vững	2022	Tạp chí Công thương, 3, 274-279
13	Effect of pretreatment on quality of frozen Cau Duc pineapple ( <i>Ananas comosus</i> )	2022	Materials Today: Proceedings, 57(2), 447–453
14	Kinetics of structural change of pineapple ( <i>Ananas comosus</i> ) under the influence of PME (Pectin methylesterase)	2022	Materials Today: Proceedings, 57(2), 440–446.
15	Applicability of convection drying process for production of instant tea powder from Condonopsis javanica root extract	2022	Materials Today: Proceedings, 56(3), 1461–1467
16	Production process of a nutritional drink from mango ( <i>Mangifera indica</i> )	2022	Materials Science Forum, 1048, 502-513.
17	The Effects of the Preservation Conditions on Physical Properties and Bio-active Substance of Garlic ( <i>Allium sativum</i> L.)	2021	IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering. 3rd International Conference on trends in Material Science and Inventive Materials, 1126, 012034.

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
18	Optimization of the cold drying process of mango ( <i>Mangifera indica</i> L.) Tu Quy variety by response surface methodology	2021	Food Research, 5(4), 386 – 393.
19	Hoạt tính kháng oxy hóa và hiệu quả giảm đường huyết của trà vỏ bưởi Năm roi ( <i>Citrus grandis</i> L.)	2021	Tạp chí phân tích Hóa, Lý và Sinh học, 26(3b), 36-42.
20	Thực trạng sản xuất các sản phẩm dạng khô từ cá lóc ở Đồng bằng sông Cửu Long	2021	Tạp chí khoa học trường Đại học Cần Thơ, 57 (Công nghệ thực phẩm), 48-58.
21	Đánh giá chất lượng khô cá lóc theo tiêu chuẩn Việt Nam	2021	Tạp chí khoa học trường Đại học Cần Thơ, 57 (Công nghệ thực phẩm), 01-09.
22	Optimization of operating conditions of Lemon ( <i>Citrus aurantifolia</i> ) essential oil extraction by Hydro-distillation Process using Response Surface Methodology	2021	IOP Conference Series: Materials Science and Engineering, 1092: 012094 (ISSN: 17578981, 1757899X)
23	Khảo sát điều kiện lên men tôm bặc đất ( <i>Metapenaeus ensis</i> )	2020	Tạp chí Khoa học và Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam, 8(117), 169-173
24	Ảnh hưởng của phụ gia bổ sung đến chất lượng chà bông tôm sú ( <i>Penaeus monodon</i> )	2020	Tạp chí Công Thương, 24, 87-92.
25	Ảnh hưởng của quá trình sấy đến sự oxy hóa lipid và protein trong sản phẩm cá lóc	2020	Tạp chí Nông nghiệp và phát triển nông thôn, 21(396), 74-81.
26	Ảnh hưởng của ngâm muối và trữ đông đến sự oxy hóa protein của cá lóc ở các giai đoạn biến đổi sau khi chết	2020	Tuyển tập báo cáo toàn văn Hội nghị Công nghệ Sinh học Toàn Quốc, Nhà xuất bản Đại học Huế, 300-304. ISBN: 978-604-974-562-1

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
27	Ảnh hưởng của ngâm muối và trữ đông đến sự oxy hóa lipid của cơ thịt cá lóc nuôi ở các giai đoạn biến đổi sau khi chết.	2020	Tuyển tập báo cáo toàn văn Hội nghị Công nghệ Sinh học Toàn Quốc, Nhà xuất bản Đại học Huế, 294-299. ISBN: 978-604-974-562-1
28	The effect of additives supplementation on the limitation of lipid and protein oxidation in dried snakehead fish ( <i>Channa striata</i> )	2020	Food research, 4(6), 2265-2271
29	Sự oxy hóa và đặc tính chất lượng cơ thịt cá lóc nuôi ở các giai đoạn biến đổi sinh hóa	2020	Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam, 6(115), 129-136
30	Đặc điểm tính chất enzyme protease từ thịt đầu tôm sú ( <i>Penaeus monodon</i> )	2020	Tạp chí Công Thương, 13, 352-357
31	Ảnh hưởng của ướp muối đến sự oxy hóa lipid và oxy hóa protein trong cơ thịt cá lóc ( <i>Channa striata</i> ) nuôi	2019	Tạp chí khoa học trường Đại học Cần Thơ, 55 (Công nghệ sinh học), 301-310
32	Ảnh hưởng của bảo quản lạnh kết hợp ngâm muối đến sự oxy hóa lipid và protein của cơ thịt cá lóc ( <i>Channa striata</i> ) nuôi	2019	Tạp chí khoa học trường Đại học Cần Thơ, 55 (Công nghệ sinh học), 258-266
33	Ảnh hưởng của ngâm muối và trữ đông đến sự thay đổi chất lượng của cơ thịt cá lóc nuôi ở các giai đoạn biến đổi sau khi chết	2019	Tạp chí Nông nghiệp và phát triển nông thôn, 3+4, 146-154
34	Characteristics and Rigor Mortis Changes of Snakehead Fish ( <i>Channa striata</i> ) Cultivated in the Mekong Delta	2017	Proceedings of the 15th ASEAN Conference on Food Science and Technology. November 14-17, 2017, Ho Chi Minh City, Viet Nam, 3, 399-

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
			404. ISBN: 978 604 67 1007-3
35	Nghiên cứu trích ly enzyme protease từ thịt đầu tôm sú ( <i>Penaeus monodon</i> ).	2014	Tạp chí khoa học trường Đại học Cần Thơ, Số chuyên đề: Thủy sản, 1, 8-14.

#### 4. Hướng nghiên cứu

- Ứng dụng kỹ thuật chế biến tiến tiến trong tận dụng, nâng cao giá trị nông sản của đồng bằng sông Cửu Long.
- Ứng dụng Công nghệ sinh học trong chế biến và bảo quản nông sản vùng đồng bằng Sông Cửu Long.
- Chế biến & bảo quản thủy sản vùng đồng bằng Sông Cửu Long.

Cần Thơ, ngày 29 tháng 01 năm 2024

**Người khai ký tên**

**TS. Trần Bạch Long**