



## LÝ LỊCH KHOA HỌC

### I. LÝ LỊCH SƠ LƯỢC

|                                                                        |                             |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Họ và tên: Trần Bạch Long                                              | Giới tính: Nam              |
| Ngày, tháng, năm sinh: 15/05/1988                                      | Nơi sinh: Long Điền, Cà Mau |
| Quê quán: Thạnh II, Long Điền, Cà Mau                                  | Dân tộc: Kinh               |
| Học vị cao nhất: Tiến sĩ                                               | Năm, nước nhận học vị: 2022 |
| Chức danh khoa học cao nhất:                                           | Năm bổ nhiệm:               |
| Chức vụ: Giảng viên                                                    |                             |
| Đơn vị công tác: Viện Công nghệ Sinh học và Thực phẩm, Đại học Cần Thơ |                             |
| Chỗ ở riêng hoặc địa chỉ liên lạc: Ấp Thạnh II, Long Điền, Cà Mau      |                             |
| Điện thoại liên hệ: CQ:                                                | NR: ĐD: 0971.079.144        |
| Fax:                                                                   | Email: 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: 2007 Năm tốt nghiệp: 2011;  
Bằng đại học 2: Ngôn ngữ Anh; 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:** 1. Tiếng Anh Mức độ sử dụng: B1

### III. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC CHUYÊN MÔN

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

### IV. QUÁ TRÌNH NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

#### 1. Các đề tài nghiên cứu khoa học đã thực hiện:

| 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 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                        |
| 2   | 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                  |
| 3   | 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                   |
| 4   | 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                  |
| 5   | 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                   |

| 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 |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| 6   | 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                        |
| 7   | 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                        |
| 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 quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm từ bưởi Da Xanh                                                                     | 2021-2022                  | Đề tài cấp Tỉnh                    | Thành viên chính                  |
| 10  | 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                  |
| 11  | 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                  |
| 12  | 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                   |
| 13  | 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                         |
| 14  | 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 | 2023-2025                  | Đề tài cấp Tỉnh                    | Thư ký khoa học                   |

| 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 |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| 15  | Hoàn thiện quy trình, xây dựng mô hình sản xuất, phát triển sản phẩm mắm cá lóc đồng chung đóng hộp tại thị xã Ngã Năm, tỉnh Sóc Trăng | 2023-2025                  | Đề tài cấp Tỉnh                    | Chủ nhiệm                         |
| 16  | Nghiên cứu các ảnh hưởng đến chất lượng cá rô phi đen ( <i>Oreochromis mossambicus</i> ) sấy khô                                       | 2025-2026                  | Đề tài cấp cơ sở                   | Chủ nhiệm                         |

**2. Sách và giáo trình xuất bản (liệt kê theo các ô dưới đây, đánh dấu (+) vào ô tương ứng “tác giả” hoặc “đồng tác giả”)**

| STT | Tên sách                                                                                                | Nhà xuất bản    | Năm xuất bản | Tác giả | Đồng tác giả |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|---------|--------------|
| 1   | Ứng dụng công nghệ tiên tiến trong chế biến, bảo quản, nâng cao giá trị sản phẩm từ tôm và cá nước ngọt | Đại học Cần Thơ | 2024         |         | X            |

**3. Các công trình nghiên cứu khoa học đã công bố**

| STT | Tác giả                                                                                         | Năm xuất bản | Tên bài báo                                                                                                         | Tên tạp chí, số tạp chí                                                                                                                                        |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Trần Thanh Trúc, <b>Trần Bạch Long</b> , Phan Thị Bích Ngọc, Hà Thị Thụy Vy và Nguyễn Văn Mười. | 2014         | Nghiên cứu trích ly enzyme protease từ thịt đầu tôm sú ( <i>Penaeus monodon</i> )                                   | Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, ssố chuyên đề: Thủy sản (1), 8-14                                                                                     |
| 2   | <b>Tran Bach Long*</b> , Tran Thanh Truc & Nguyen Van Muoi.                                     | 2017         | Characteristics and Rigor Mortis Changes of Snakehead Fish ( <i>Channa striata</i> ) Cultivated in the Mekong Delta | Proceedings of the 15th ASEAN Conference on Food Science and Technology. November 14-17, 2017, Ho Chi Minh City, Viet Nam, 3, 399-404. ISBN: 978 604 67 1007-3 |

| STT | Tác giả                                                                     | Năm xuất bản | Tên bài báo                                                                                                                                | Tên tạp chí, số tạp chí                                                   |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 3   | <b>Trần Bạch Long*</b> , Đặng Hữu Trọng, Trần Thanh Trúc & Nguyễn Văn Mười. | 2019         | 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               | Tạp chí Nông nghiệp và phát triển nông thôn, 3+4, 146-154                 |
| 4   | Nguyễn Văn Mười*, Trần Thanh Trúc & <b>Trần Bạch Long</b> .                 | 2019         | 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            | Tạp chí khoa học trường Đại học Cần Thơ, 55 (Công nghệ sinh học), 258-266 |
| 5   | <b>Trần Bạch Long*</b> , Trần Thanh Trúc & Nguyễn Văn Mười.                 | 2019         | Ảnh hưởng của ướp muối đến sự oxy hóa lipid và oxy hóa protein trong cơ thịt cá lóc ( <i>Channa striata</i> ) nuôi                         | Tạp chí khoa học trường Đại học Cần Thơ, 55 (Công nghệ sinh học), 301-310 |
| 6   | Nguyễn Văn Mười & <b>Trần Bạch Long</b> .                                   | 2020         | Đặc điểm tính chất enzyme protease từ thịt đầu tôm sú ( <i>Penaeus monodon</i> )                                                           | Tạp chí Công Thương, 13, 352-357                                          |
| 7   | <b>Trần Bạch Long</b> , Trần Thanh Trúc & Nguyễn Văn Mười                   | 2020         | Sự oxy hóa và đặc tính chất lượng cơ thịt cá lóc nuôi ở các giai đoạn biến đổi sinh hóa                                                    | Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam, 6(115), 129-136          |
| 8   | <b>Tran, B.L.</b> , Nguyen, V.M. and Tran, T.T*.                            | 2020         | The effect of additives supplementation on the limitation of lipid and protein oxidation in dried snakehead fish ( <i>Channa striata</i> ) | Food research, 4(6), 2265-2271                                            |

| STT | Tác giả                                                                                             | Năm xuất bản | Tên bài báo                                                                                                                                                            | Tên tạp chí, số tạp chí                                                                                                      |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9   | <b>Trần Bạch Long*</b> ,<br>Trần Thanh Trúc,<br>Nguyễn Văn Mười                                     | 2020         | 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.                                                | 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 |
| 10  | <b>Trần Bạch Long*</b> ,<br>Trần Thanh Trúc,<br>Nguyễn Văn Mười.                                    | 2020         | 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                                                            | 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 |
| 11  | <b>Trần Bạch Long*</b> ,<br>Trần Thanh Trúc,<br>Nguyễn Văn Mười.                                    | 2020         | Ảnh hưởng của quá trình sấy đến sự oxy hóa lipid và protein trong sản phẩm cá lóc                                                                                      | Tạp chí Nông nghiệp và phát triển nông thôn, 21(396), 74-81.                                                                 |
| 12  | Nguyễn Thị Bạch Huệ, Trịnh Thị Ngọc Hiện, <b>Trần Bạch Long</b> , Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười. | 2020         | Ảnh hưởng của phụ gia bổ sung đến chất lượng chà bông tôm sú ( <i>Penaeus monodon</i> )                                                                                | Tạp chí Công Thương, 24, 87-92.                                                                                              |
| 13  | Huỳnh Thị Huỳnh Như, <b>Trần Bạch Long</b> , Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười.                      | 2020         | Khảo sát điều kiện lên men tôm bạc đất ( <i>Metapenaeus ensis</i> )                                                                                                    | Tạp chí Khoa học và Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam, 8(117), 169-173                                                          |
| 14  | T H Tran, T N Q Nguyen, X T Le, H X Phong, <b>T B Long*</b> .                                       | 2021         | Optimization of operating conditions of Lemon ( <i>Citrus aurantifolia</i> ) essential oil extraction by Hydro-distillation Process using Response Surface Methodology | IOP Conference Series: Materials Science and Engineering, 1092: 012094<br>(ISSN: 17578981, 1757899X)                         |

| STT | Tác giả                                                                                                                              | Năm xuất bản | Tên bài báo                                                                                                                      | Tên tạp chí, số tạp chí                                                                                                                                |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 15  | <b>Trần Bạch Long*</b> và Nguyễn Văn Mười.                                                                                           | 2021         | Đánh giá chất lượng khô cá lóc theo tiêu chuẩn Việt Nam                                                                          | Tạp chí khoa học trường Đại học Cần Thơ, 57 (Công nghệ thực phẩm), 01-09.                                                                              |
| 16  | <b>Trần Bạch Long*</b> , Trần Thanh Trúc & Nguyễn Văn Mười.                                                                          | 2021         | Thực trạng sản xuất các sản phẩm dạng khô từ cá lóc ở Đồng bằng sông Cửu Long                                                    | Tạp chí khoa học trường Đại học Cần Thơ, 57 (Công nghệ thực phẩm), 48-58.                                                                              |
| 17  | Trần Thanh Trúc, <b>Trần Bạch Long</b> & Nguyễn Văn Mười*.                                                                           | 2021         | Hoạt tính kháng oxy hóa và hiệu quả giảm đường huyết của trà vỏ bưởi Năm roi ( <i>Citrus grandis</i> L.)                         | Tạp chí phân tích Hóa, Lý và Sinh học, 26(3b), 36-42.                                                                                                  |
| 18  | Tran, T.Y.N*., Dang, T.T, Do, T.N., Pham, V.T., Do, V.L., Chung T.P.T., Nguyen, N.Q., <b>Tran, B.L.</b> , Le, D.T. and Dao, T.P.     | 2021         | Optimization of the cold drying process of mango ( <i>Mangifera indica</i> L.) Tu Quy variety by response surface methodology    | Food Research, 5(4), 386 – 393.                                                                                                                        |
| 19  | T C Q Ngo*, D P Nguyen, V K Tran, H D Le, V T Pham and <b>B L Tran.</b>                                                              | 2021         | The Effects of the Preservation Conditions on Physical Properties and Bio-active Substance of Garlic ( <i>Allium sativum</i> L.) | IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering. 3rd International Conference on trends in Material Science and Inventive Materials, 1126, 012034. |
| 20  | Quang Minh Vu, Van Thinh Pham, Vinh Long Do, <b>Tran Bach Long</b> , Nguyen Thi Thu Trang, Nguyen Quoc Duy, Nguyen Phu Thuong Nhan*. | 2022         | Production process of a nutritional drink from mango ( <i>Mangifera indica</i> )                                                 | Materials Science Forum, 1048, 502-513.                                                                                                                |

| STT | Tác giả                                                                                                                                                  | Năm xuất bản | Tên bài báo                                                                                                                   | Tên tạp chí, số tạp chí                                       |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 21  | Phu Thuong Nhan Nguyen*, Chi Khang Van, Nguyen Anh Thu Do, Thi Cam Tu Tran, Thi Kim Thuy Dang, Thi My Thoa Pham, <b>Bach Long Tran</b> , Nu Thuy An Ton. | 2022         | Applicability of convection drying process for production of instant tea powder from <i>Condonopsis javanica</i> root extract | Materials Today: Proceedings, 56(3), 1461–1467                |
| 22  | Tran Thien Hien, Hoang Quang Binh, <b>Tran Bach Long</b> , Nguyen Van Muoi, Tran Thanh Truc*                                                             | 2022         | Kinetics of structural change of pineapple ( <i>Ananas comosus</i> ) under the influence of PME (Pectin methylesterase)       | Materials Today: Proceedings, 57(2), 440–446.                 |
| 23  | Tran Thien Hien*, <b>Tran Bach Long</b> , Nguyen Van Muoi, Tran Thanh Truc                                                                               | 2022         | Effect of pretreatment on quality of frozen Cau Duc pineapple ( <i>Ananas comosus</i> )                                       | Materials Today: Proceedings, 57(2), 447–453                  |
| 24  | Trần Thanh Trúc* & <b>Trần Bạch Long</b>                                                                                                                 | 2022         | Công nghệ sản xuất bột ngọt xanh bền vững                                                                                     | Tạp chí Công thương, 3, 274-279                               |
| 25  | Nguyen Phu Thuong Nhan*, Nguyen Ngoc Quy, Dang Thi Kim Thuy, Pham Thi My Thoa, <b>Tran Bach Long</b> .                                                   | 2022         | Nghiên cứu các điều kiện lên men cider từ bưởi Năm roi ( <i>Citrus grandis</i> L.)                                            | Tạp chí khoa học & Công nghệ Thái Nguyên, 227(14), 151 – 159. |
| 26  | Bùi Ngọc Bảo Trân, Trần Thị Giang, Lưu Minh Châu, Nguyễn Ngọc Thanh, <b>Trần Bạch Long</b> , Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười, Huỳnh Xuân Phong*.        | 2022         | Instant Tea Formulation from <i>Cordyceps militaris</i> Extract via Convection Drying                                         | Egyptian Journal of Chemistry, 65(7), 65 – 72.                |

| STT | Tác giả                                                                                                                                                                                        | Năm xuất bản | Tên bài báo                                                                                                                                   | Tên tạp chí, số tạp chí                                                                                                      |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 27  | Nguyễn Văn Mười, Trần Thanh Trúc & <b>Trần Bạch Long*</b> .                                                                                                                                    | 2023         | Ảnh hưởng của nồng độ cao chiết lá trà không đến chất lượng bưởi Năm Roi trong quá trình bảo quản                                             | 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. |
| 28  | <b>Trần Bạch Long</b> , Huỳnh Xuân Phong, Trần Thanh Trúc & Nguyễn Văn Mười*.                                                                                                                  | 2023         | 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               | 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  |
| 29  | <b>Trần Bạch Long</b> , Nguyễn Văn Mười, Nguyễn Thị Kim Tươi và Hà Thanh Toàn*.                                                                                                                | 2023         | 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.               | Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 59(4), 98-106                                                                              |
| 30  | Lưu Minh Châu, Bùi Thị Ngọc Bích, Thái Dương Ngọc Duyên, Trần Thúy An, Nguyễn Huỳnh Anh Thư, Đoàn Thị Kiều Tiên, Trần Thị Giang, <b>Trần Bạch Long</b> , Huỳnh Xuân Phong, Nguyễn Ngọc Thanh*. | 2023         | Xác định hàm lượng phenolic, flavonoid và khả năng chống oxy hóa của quả cam sành ( <i>Citrus nobilis</i> )                                   | Tạp chí khoa học & Công nghệ Thái Nguyên, 228(13), 374 – 382.                                                                |
| 31  | Tran Thien Hien*, Tran Thi Tuu, Xuan Tien Le, Bach Long Tran, Xuan Phong Huynh.                                                                                                                | 2023         | Application of pressing and hydro distillation technology in the extraction of seedless lemon essential oil ( <i>Citrus latifolia</i> Tanaka) | E3S Web of Conferences, 434, 03001.                                                                                          |
| 32  | Tran, K.N.T*., Ngo, C.Q.T., Tran, B.L.,                                                                                                                                                        | 2023         | Hydrodistillation of essential oil from                                                                                                       | Food Research, 7(6), 272 – 277.                                                                                              |

| STT | Tác giả                                                                                                         | Năm xuất bản | Tên bài báo                                                                                                                                              | Tên tạp chí, số tạp chí                                |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
|     | To, P.M.N., Huynh, P.X. and Pham, T.V.                                                                          |              | peels of orange ( <i>Citrus sinensis</i> ) in the Mekong Delta, Vietnam: process optimization and chemical profiling                                     |                                                        |
| 33  | <b>Trần Bạch Long</b> , Trần Thanh Trúc, Huỳnh Xuân Phong và Nguyễn Văn Muội*.                                  | 2023         | 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                         | Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 59(6), 172-180.      |
| 34  | Nguyễn Văn Muội, Trần Thanh Trúc và <b>Trần Bạch Long</b> *.                                                    | 2023         | Ảnh hưởng của nhiệt độ bảo quản đến sự oxy hóa lipid và protein của cá lóc ( <i>Channa striata</i> ) sấy khô                                             | Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 59(6), 181-188.      |
| 35  | <b>Tran Bach Long</b> , Nguyen Van Muoi, Tran Thanh Truc, Huynh Xuan Phong, Nguyen Hai Linh, Le Pham Tan Quoc*. | 2023         | Influence of drying and roasting temperatures and humidity on the content of polyphenols and flavonoids, antioxidant activity, and quality of ginger tea | Journal of Chemistry and Technologies, 31(4), 863-872. |
| 36  | <b>Trần Bạch Long</b> , Nguyễn Văn Muội, Hà Thanh Toàn*.                                                        | 2024         | Xác định chế độ rửa bưởi năm roi ( <i>Citrus grandis</i> L.) đáp ứng an toàn thực phẩm                                                                   | Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 60(1B), 120-130.     |

| STT | Tác giả                                                                                                                                     | Năm xuất bản | Tên bài báo                                                                                                                                                    | Tên tạp chí, số tạp chí                                                                                     |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 37  | Ngoc Duc Vu, Nguyen Hong Khoi Nguyen, Thanh Truc Tran, <b>Tran Bach Long</b> , Lam Van Tan, and Tran Thi Yen Nhi*.                          | 2024         | Changes in the Recovery Efficiency, Nutritional and Safety Quality of Dried Sergestid Shrimp ( <i>Acetes species</i> ) during Commercial Production            | International Journal of Food Studies,13, 72–89                                                             |
| 38  | Cao Xuan Thuy, Ngoc Duc Vu, Tran Thi Yen Nhi, Thanh Truc Tran, <b>Tran Bach Long</b> , Ho Thi Ngoc Tram, Pham Van Thinh, and Binh An Pham*. | 2024         | Kinetic models of changes in astaxanthin, Moisture, and total aerobic microbial in Seasoning Powder from Acetes during storage at different cconditions        | Journal of Food Processing and Preservation, 2024, 5577856, 11 pages                                        |
| 39  | <b>Trần Bạch Long</b> , Huỳnh Xuân Phong, Trần Thanh Trúc & Nguyễn Văn Mười*.                                                               | 2024         | Ảnh hưởng của một số phụ gia thực phẩm đến chất lượng cam sành (Citrus reticulata x sinensis) sấy dẻo dạng khoanh,                                             | Tạp chí nông nghiệp và phát triển nông thôn, số đặc biệt(ứng dụng công nghệ xanh đến hướng bền vững, 50-58. |
| 40  | Binh An Pham, Ngoc Duc Vu, Pham Hong Phan, Huynh Bao Long, <b>Tran Bach Long</b> , and Pham Van Thinh.                                      | 2024         | Pectinase-Driven optimization of pectin hydrolysis for enhanced clarity, anthocyanin retention, and consumer appeal in red dragon fruit mint flavored beverage | Journal of Food Processing and Preservation, 2024, 9273464, 12 pages                                        |
| 41  | Vu, D.N., Tran, T.Y.N., Nguyen, V.M., <b>Tran, B.L.</b> and Tran, T.T*.                                                                     | 2024         | Effect of osmotic dehydration on some physicochemical parameters of dried pineapple slices                                                                     | Food Research, 8 (6), 361 – 369                                                                             |

| STT | Tác giả                                                                                                                | Năm xuất bản | Tên bài báo                                                                                                                        | Tên tạp chí, số tạp chí                                                                                          |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 42  | Cao Xuan Thuy, Thi Yen Nhi Chan, Thanh Truc Tran, <b>Bach Long Tran</b> , Thi Ngoc Tram Ho, Binh An Pham, Ngoc Duc Vu. | 2024         | Effect of storage conditions on astaxanthin and total microbial count of dried sergestid shrimp ( <i>Acetes species</i> ) Product. | Research and Innovation in Food Science and Technology, 13(4), 211-218                                           |
| 43  | An, Pham Binh, <b>Tran Bach Long</b> , Cao Xuan Thuy, Tran Thi Yen Nhi, Vu Duc Ngoc*.                                  | 2024         | Effects of storage conditions on the astaxanthin, moisture, and aerobic microorganisms of ppiced sergestid shrimp                  | Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology, 19(3), 211-211                           |
| 44  | Nguyễn Thị Kiều Diễm*, Lê Hoàng Thanh, Châu Văn Đan, <b>Trần Bạch Long</b> , Trần Chí Nhân                             | 2024         | Tối ưu hóa điều kiện lên men cider từ chanh dây ( <i>Passiflora edulis</i> Sims) bằng mô hình phức hợp trung tâm                   | Tạp chí Khoa học và Công nghệ, 7(5), 119-130                                                                     |
| 45  | <b>Trần Bạch Long*</b> , Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười.                                                             | 2024         | Ảnh hưởng của chế độ tiền xử lý đến hoạt tính polyphenol oxidase, độ hoạt động của nước và màu sắc của bột chuối già hương         | Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, số đặc biệt, 102-112                                                |
| 46  | <b>Long B. Tran</b> , Muoi V. Nguyen, Truc T. Tran, Derrick Kakooza, Minh V. Nguyen*.                                  | 2025         | Locational variations in morphological diversity of <i>Channa striata</i> (Bloch, 1793) cultured in the Mekong Delta, Vietnam      | Aquaculture, Aquarium, Conservation & Legislation - International Journal of the Bioflux Society, 18(2), 870-878 |

| STT | Tác giả                                                                                                                        | Năm xuất bản | Tên bài báo                                                                                                                                                                 | Tên tạp chí, số tạp chí                                                                     |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 47  | <b>Tran Bach Long</b> ,<br>Nguyen Van Muoi1,<br>Tran Thanh Truc, Do<br>Ngo Thuc Dai,<br>Nguyen Hai Linh, Le<br>Pham Tan Quoc*. | 2025         | Influence of<br>processing on tannin,<br>flavonoid,<br>polyphenol content,<br>and antioxidant<br>activity of Ivy gourd<br>( <i>Coccinia grandis</i><br>(L.) Voigt) leaf tea | Mongolian Journal of<br>Chemistry, 26(53),<br>13–20                                         |
| 48  | Nguyễn Hồng Xuân*,<br>Nguyễn Thị Kiều<br>Diễm, <b>Trần Bạch<br/>Long</b> , Nguyễn Trọng<br>Ngũ.                                | 2025         | Nghiên cứu ảnh<br>hưởng của nhiệt và<br>thời gian sấy bằng<br>phương pháp sấy<br>nhiệt đến chất lượng<br>sản phẩm thịt vịt sấy<br>giòn                                      | Tạp chí Nông nghiệp<br>và Môi trường, số đặc<br>biệt(chế biến nông<br>lâm thủy sản), 93-101 |

*Cần Thơ, ngày 20 tháng 10 năm 2025*

**Xác nhận của cơ quan**

**Người khai kí tên**

**TS. Trần Bạch Long**