



**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: Lý Nguyễn Bình                          Giới tính: Nam
2. Ngày tháng năm sinh: 22/11/1967                      Nơi sinh: Mỹ Tho, Tiền Giang
3. Học vị cao nhất: Tiến sĩ                                  Năm, nước nhận học vị: Bỉ (2004)
4. Chức danh khoa học cao nhất: Phó Giáo sư      Năm bổ nhiệm: 2011
5. Chức danh/chức vụ: Giảng viên Cao cấp, Phó Viện trưởng
6. Đơn vị công tác hiện tại: Viện Công nghệ Sinh học và Thực phẩm, Trường Đại học Cần Thơ
7. Điện thoại liên hệ: /
8. E-mail: lnbinh@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  
Nước đào tạo: Việt Nam                                  Năm tốt nghiệp: 1989

#### **2. Sau đại học**

- Thạc sĩ chuyên ngành: Công nghệ Thực phẩm,      Năm cấp bằng: 2000  
Nơi đào tạo: Đại học Công giáo Leuven, Vương quốc Bỉ  
Tiến sĩ chuyên ngành: Công nghệ Thực phẩm,      Năm cấp bằng: 2004  
Nơi đào tạo: Đại học Công giáo Leuven, Vương quốc Bỉ  
Tên luận án: The combined pressure-temperature stability of plant pectin methylesterases and their inhibitor

#### **3. Ngoại ngữ**

- Anh văn    Mức độ sử dụng: Thành thạo

### **III. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC CHUYÊN MÔN**

<b>Thời gian</b>	<b>Nơi công tác</b>	<b>Công việc đảm nhiệm</b>
10/1989 - 10/1998	Trường Đại học Cần Thơ	Giảng dạy
10/1998 - 09/2000	Trường Đại học Cần Thơ	Du học lấy bằng Thạc sĩ tại Bỉ
11/2000 - 12/2004	Trường Đại học Cần Thơ	Du học lấy bằng Tiến sĩ tại Bỉ
12/2004 - nay	Trường Đại học Cần Thơ	Giảng dạy, gồm các học phần:

		Phụ gia trong chế biến thực phẩm (bậc đại học) Phương pháp nghiên cứu khoa học (bậc đại học, cao học và nghiên cứu sinh) Quản lý chuỗi giá trị thực phẩm (bậc đại học, cao học và nghiên cứu sinh) Các quá trình nhiệt độ cao trong chế biến thực phẩm (bậc đại học và cao học) Enzyme thực phẩm (bậc cao học và nghiên cứu sinh)
02/2005 - 02/2007	Trường Đại học Cần Thơ	Phó trưởng Bộ môn Công nghệ Thực phẩm
02/2007 - 2012	Trường Đại học Cần Thơ	Trưởng Bộ môn Công nghệ Thực phẩm
03/2008 - 10/2022	Trường Đại học Cần Thơ	Phó trưởng Khoa Nông nghiệp
10/2022 - nay	Trường Đại học Cần Thơ	Phó Viện trưởng Viện Công nghệ Sinh học và Thực phẩm

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

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

- Công nghệ sau thu hoạch rau quả
- Kỹ thuật chế biến rau quả
- Ứng dụng enzyme trong chế biến thực phẩm
- Nghiên cứu động học các quá trình bảo quản và chế biến thực phẩm.

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

TT	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	Xây dựng công nghệ sản xuất rượu vang nếp than quy mô xưởng thực nghiệm	2007-2010	Đề tài cấp Bộ	Chủ nhiệm
2	Cải tiến công nghệ và đề xuất giải pháp quản lý chất lượng rượu Đế tỉnh Vĩnh Long	2011-2015	Hợp tác với tỉnh Vĩnh Long	Chủ nhiệm
3	Xây dựng quy trình đóng gói, bảo quản, tồn trữ sản phẩm rau an toàn theo quy mô nông hộ và tổ chức phân phối	2011-2015	Hợp tác với TP. Cần Thơ	Chủ nhiệm
4	Nâng cao chất lượng của các sản phẩm sữa lên men với trái cây nhiệt đới được lựa chọn từ Đồng bằng sông Cửu Long - Việt Nam (Mã số đề tài: ZEIN2011RIP13)	2011-2014	Hợp tác với Đại học Gent, Bỉ	Chủ nhiệm

5	Nâng cao năng lực tham gia thị trường của các chuỗi sản xuất nông sản thông qua đào tạo và huấn luyện	2011-2013	Hợp tác với Đại học bang Michigan, Mỹ	Chủ nhiệm
6	Kiểm soát hoạt động của vi sinh vật gây hư hỏng theo mô hình khép kín: từ khi đánh bắt đến khi sản phẩm cá Tra đến tay người tiêu dùng”, Mã số đề tài: NAFOSTED-FWO.2011.32	2011-2014	Hợp tác với Đại học Gent, Bỉ; cấp quốc gia	Chủ nhiệm
7	Chuyển giao công nghệ bảo quản, chế biến thử nghiệm và thăm dò thị trường một số sản phẩm từ quả xoài	2012-2015	Hợp tác với tỉnh Tiền Giang	Chủ nhiệm
8	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất xoài Ba Màu đạt tiêu chuẩn VietGAP gắn với chế biến và chuỗi tiêu thụ sản phẩm tại huyện Chợ Mới, tỉnh An Giang	2016-2018	Hợp tác với tỉnh An Giang	Tham gia
9	Xây dựng chuỗi giá trị xoài Việt Nam phục vụ thị trường trong nước và các thị trường xuất khẩu chủ lực	2018-2021	Đề tài thuộc Chương trình Tây Nam Bộ; cấp quốc gia	Tham gia
10	Nghiên cứu và phát triển kỹ thuật sau thu hoạch cho những sản phẩm có nguồn gốc từ cây lúa, cây trồng và nông sản khác ở Đồng bằng sông Cửu Long	2018-2021	Đề tài thuộc Dự án ODA vốn vay Nhật Bản	Chủ nhiệm

### 3. Các công trình được áp dụng trong thực tiễn

<b>TT</b>	<b>Tên công trình</b>	<b>Hình thức, quy mô, địa chỉ áp dụng</b>	<b>Thời gian (bắt đầu - kết thúc)</b>
1	Nâng cao năng lực tham gia thị trường của các chuỗi sản xuất nông sản thông qua đào tạo và huấn luyện	Tập huấn nâng cao kiến thức về hệ thống quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm GFSI cho các bên liên quan của khu vực ĐBSCL và miền Đông Nam Bộ	2011-2013
2	Xây dựng quy trình đóng gói, bảo quản, tồn trữ sản phẩm rau an toàn theo quy mô nông hộ và tổ chức phân phối	Nghiên cứu và chuyển giao công nghệ sản xuất cho 3 hợp tác xã rau an toàn Phúc Thạnh, Hòa Phát và Long Tuyền thành phố Cần Thơ	2012-2014

3	Cải tiến công nghệ và đề xuất giải pháp quản lý chất lượng rượu Đế tỉnh Vĩnh Long	Nghiên cứu và chuyển giao công nghệ sản xuất cho hợp tác sản xuất rượu đế Cái Sơn, huyện Long Hồ, tỉnh Vĩnh Long	2013-2015
4	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất xoài Ba Màu đạt tiêu chuẩn VietGAP gắn với chế biến và chuỗi tiêu thụ sản phẩm tại huyện Chợ Mới, tỉnh An Giang	Nghiên cứu và chuyển giao công nghệ bảo quản và chế biến xoài cho các hợp tác xã sản xuất xoài huyện Chợ Mới, tỉnh An Giang	2016-2018
5	Xây dựng chuỗi giá trị xoài Việt Nam phục vụ thị trường trong nước và các thị trường xuất khẩu chủ lực	Nghiên cứu và chuyển giao công nghệ bảo quản và chế biến xoài cho các tỉnh ĐBSCL	2018-2021

#### 4. Các công trình khoa học đã công bố

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
1.	Improving the quality of set yoghurt using milk fat globule membrane fragments	2022	Journal of Food Processing and Preservation
2.	Thermal stability of fructooligosaccharides extracted from defatted rice bran: a kinetic study using liquid chromatography-tandem mass spectrometry	2022	Foods
3.	Tối ưu hóa quá trình trích ly enzyme lipase từ cám gạo	2022	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn
4.	Nghiên cứu khả năng bảo quản quả xoài cát Hòa Lộc bằng màng chitosan độ deacetyl 90% - nano bạc	2022	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn
5.	Tối ưu hóa quá trình lên men nước dứa - sản dây bổ sung phức chất puerarin - maltose	2021	Tạp chí Công Thương
6.	Identifying consumers' drivers for acceptance of fermented mixture of pineapple and cassava kudzu	2021	Viet Nam Trade and Industry Review
7.	Ảnh hưởng của điều kiện trích ly đến hoạt tính lipase trong cám gạo	2021	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn
8.	Ảnh hưởng của chế phẩm protease đến quá trình thủy phân cám gạo	2021	Tạp chí Công Thương
9.	Quality of set yogurts made from raw milk and processed milk supplemented with enriched milk fat globule membrane in a two-stage homogenization process	2021	Foods

10.	Nghiên cứu ảnh hưởng của nồng độ và độ deacetyl đến khả năng tạo màng của chitosan từ vỏ tôm	2021	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn
11.	Nghiên cứu sự biến đổi chất lượng xoài cát Hòa Lộc trong quá trình bảo quản bằng màng chitosan độ deacetyl 70% bổ sung nano bạc	2021	Tạp chí Công Thương
12.	Một số yếu tố ảnh hưởng đến quá trình trích ly cám gạo	2020	Tạp chí Công Thương
13.	Variety and baking effects on injera making quality, polyphenols content and antioxidant activity of millet flours and injera	2020	African Journal of Food Science
14.	Effect of lemongrass and mint essential oils combined with food additives soaking solution on the quality of Pangasius fillets during cold storage	2020	Food Research
15.	Optimization of soaking treatment on the quality of Pangasius fillet	2020	Food Research
16.	Relation among proximate compositions, rheological properties and injera making quality of millet varieties	2020	Advances in Crop Science and Technology
17.	Nghiên cứu tổng hợp keo nano bạc từ AgNO <sub>3</sub> và ảnh hưởng hàm lượng nano bạc đến khả năng tạo màng chitosan - nano bạc	2020	Tạp chí Công Thương
18.	Nghiên cứu sự phát triển của Coliform và <i>Escherichia coli</i> trên phi lê cá rô phi khi bảo quản ở nhiệt độ thấp	2020	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn
19.	Tối ưu hóa quá trình biến tính hợp chất puerarin trong sản dây bằng enzyme maltogenic amylase	2020	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn
20.	A comparative study on rheological, functional and color properties of improved millet varieties and injera	2019	Journal of Agricultural Science and Food Research
21.	Tối ưu hóa các điều kiện phân tích hợp chất bay hơi nước ép sim bằng kỹ thuật headspace kết hợp sắc ký khí ghép khối phổ	2019	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn
22.	Nghiên cứu tạo màng chitosan độ deaxetyl 80% và ứng dụng bảo quản xoài cát Hòa Lộc	2018	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn
23.	Shelf-life evaluation of fresh catfish ( <i>Pangasianodon hypophthalmus</i> ) fillets at different storage temperatures	2018	Can Tho University Journal of Science
24.	Decontamination of <i>Pangasius</i> fish ( <i>Pangasius hypophthalmus</i> ) with chlorine or peracetic acid in the laboratory and in a Vietnamese processing company	2015	International Journal of Food Microbiology

25.	Nghiên cứu chất lượng cảm quan của sữa chua trái cây	2015	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ
26.	Phân lập và tuyển chọn nấm men có hoạt lực cao từ men rượu	2015	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ
27.	Nghiên cứu sử dụng vi khuẩn probiotic <i>Lactobacillus plantarum</i> trong chế biến sữa chua	2015	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ
28.	Evaluation of the microbiological safety and quality of Vietnamese <i>Pangasius hypophthalmus</i> during processing by a microbial assessment scheme in combination with a self-assessment questionnaire	2014	Fisheries Science
29.	Effect of processing conditions and gelling agents on the physico-chemical and sensory characteristics of jackfruit jam adding to yogurt	2014	Tạp chí Khoa học và Phát triển
30.	So sánh quá trình chế biến cá tra tại nhà máy chế biến thủy sản: chất lượng của vi sinh vật tổng số	2014	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ
31.	Microbial ecology of Vietnamese Tra fish ( <i>Pangasius hypophthalmus</i> ) fillets during processing	2013	International Journal of Food Microbiology
32.	Nghiên cứu quá trình sản xuất rượu đế qui mô hộ trên địa bàn tỉnh Vĩnh Long	2012	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ
33.	Tác động enzyme pectinase đến khả năng trích ly dịch quả và các điều kiện lên men đến chất lượng rượu vang xoài sau thời gian lên men chính	2011	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ
34.	Model based process design of the combined high pressure and mild heat treatment ensuring safety and quality of a carrot simulant system	2007	Journal of Food Engineering
35.	Ảnh hưởng của nhiệt độ và bao bì đến chất lượng và thời gian bảo quản xoài cát Hòa Lộc	2006	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ
36.	Động học sự thay đổi cấu trúc khóm ở các điều kiện tiền xử lý khác nhau	2006	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ
37.	<i>Aspergillus aculeatus</i> pectin methylesterase: study of the inactivation by temperature and pressure and the inhibition by pectin methylesterase inhibitor	2005	Enzyme and Microbial Technology
38.	Thermal and high-pressure inactivation kinetics of carrot pectinmethylesterase: from model system to real foods	2004	Innovative Food Science and Emerging Technologies
39.	Inactivation kinetics of purified tomato polygalacturonase by thermal and high pressure processing	2004	Journal of Agricultural and Food Chemistry

40.	Effect of intrinsic and extrinsic factors on the interaction of plant pectin methylesterase and its proteinaceous inhibitor from kiwi fruit	2004	Journal of Agricultural and Food Chemistry
41.	Changes in purified tomato pectinmethylesterase activity during thermal and high pressure treatment	2004	Journal of the Science of Food and Agriculture
42.	Effect of preheating on thermal degradation kinetics of carrot texture	2004	Innovative Food Science and Emerging Technologies
43.	Inactivation kinetics of polygalacturonase in tomato juice	2003	Innovative Food Science and Emerging Technologies
44.	Mild-heat and high-pressure inactivation of carrot pectin methylesterase: A kinetic study	2003	Journal of Food Science
45.	Effect of mild-heat and high-pressure processing on banana pectin methylesterase: a kinetic study	2003	Journal of Agricultural and Food Chemistry
46.	Purification, characterization, thermal and high-pressure inactivation of pectin methylesterase from bananas (cv Cavendish)	2002	Biotechnology and Bioengineering
47.	Strawberry pectin methylesterase (PME): Purification, characterization, thermal and high-pressure inactivation	2002	Biotechnology Progress
48.	Partial purification, characterization, thermal and high-pressure inactivation of pectin methylesterase from carrots ( <i>Daucus carrota</i> L.)	2002	Journal of Agricultural and Food Chemistry
49.	Comparative study of the inactivation kinetics of pectinmethylesterase in tomato juice and purified form	2002	Biotechnology Progress
50.	Overview: effect of high pressure on enzymes related to food quality-kinetics as a basis for process engineering	2002	High Pressure Research

Cần Thơ, ngày 16 tháng 3 năm 2023

**Người khai**

**PGS.TS. Lý Nguyễn Bình**