



**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: NHAN MINH TRÍ Giới tính: nam
2. Ngày tháng năm sinh: 01/01/1973 Nơi sinh: Đồng Tháp
3. Học vị cao nhất: Tiến sĩ Năm, nước nhận học vị: 2013, Australlia
4. Chức danh khoa học cao nhất: Phó giáo sư Năm bổ nhiệm: 2017
5. Chức vụ: Trưởng phòng thí nghiệm
6. Đơn vị công tác hiện tại: Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch, Viện CNSH và Thực phẩm, Trường Đại học Cần Thơ
7. Điện thoại liên hệ: 0908808207
8. E-mail: nhanmtri@ctu.edu.vn

**II. QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO**

**1. Đại học:**

- Hệ đào tạo: chính quy  
Nơi đào tạo: Đại học Cần Thơ  
Ngành học: Công nghệ thực phẩm  
Nước đào tạo: Việt Nam Năm tốt nghiệp: 1996

**2. Sau đại học**

- Thạc sĩ chuyên ngành: Kỹ thuật sau thu hoạch và bảo quản thực phẩm
- Năm cấp bằng: 2001  
Nơi đào tạo: KU.Leuven, Belgium
- Tiến sĩ chuyên ngành: Công nghệ thwjic phẩm Năm cấp bằng: 2013  
Nơi đào tạo: Australia
- Tên luận án: Ảnh hưởng của giống và môi trường đến tính chất tinh bột lúa mì

**3. Ngoại ngữ:**

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

<b>Thời gian</b>	<b>Nơi công tác</b>	<b>Công việc đảm nhiệm</b> <i>Bao gồm các học phần/các khóa tập huấn đã tham gia giảng dạy (nếu có)</i>
1996-2022	Trường Đại học Cần Thơ	Giảng viên
11/1998- 4/1999	Trường Đại học KULEuven	Tập huấn chế biến nhiệt và bảo quản trái cây,
1999- 2001	Trường Đại học KULEuven	Học thạc sĩ về Kỹ thuật sau thu hoạch và bảo quản thực phẩm,
2009-2012	Trường Đại học Sydney	Học tiến sĩ tại Trường Đại học Sydney

3-4/2015	Đại học KULeuven	Tham dự và soạn bài giảng Chế biến ngũ cốc (Science and technology of cereals)
11-12/2016	Đại học Ghent	Tham dự và soạn bài giảng Chế biến thực phẩm (Food processing)
1996-2022	Trường Đại học Cần Thơ	Giảng viên
11/1998- 4/1999	Trường Đại học KULeuven	Tập huấn chế biến nhiệt và bảo quản trái cây,
1999- 2001	Trường Đại học KULeuven	Học thạc sĩ về Kỹ thuật sau thu hoạch và bảo quản thực phẩm,
2009-2012	Trường Đại học Sydney	Học tiến sĩ tại Trường Đại học Sydney
3-4/2015	Đại học KULeuven	Tham dự và soạn bài giảng Chế biến ngũ cốc (Science and technology of cereals)
11-12/2016	Đại học Ghent	Tham dự và soạn bài giảng Chế biến thực phẩm (Food processing)

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

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

- Công nghệ sau thu hoạch và chế biến ngũ cốc, rau quả
- Các biến đổi chất lượng thực phẩm (dinh dưỡng, hóa học và hóa lý) trong 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	Nghiên cứu quy trình chế biến mứt đông từ vỏ bưởi da xanh	2022 - 2023	Trường	Cán bộ hướng dẫn
2	Nghiên cứu quy trình chế biến bánh bích quy làm từ bột chuối xanh	2021 2022	Trường	Cán bộ hướng dẫn
3	Ảnh hưởng của giống và loại gạo (trắng trong & bạc bụng) đến tính chất gạo, bột gạo và tinh bột gạo.	2016	Trường	Chủ nhiệm
4	Nghiên cứu công nghệ bảo quản khoai lang tươi và chế biến đa dạng một số sản phẩm từ khoai lang Bình Tân, Vĩnh Long.	2014-2016	Tỉnh	Chủ nhiệm
5	Nghiên cứu qui trình chế biến sản phẩm bánh trắng khoai lang sữa.	2013- /2014	Trường	Chủ nhiệm
6	Nghiên cứu chế biến các dạng mứt đông từ trái cây nhiệt đới phổ biến ở đồng bằng sông Cửu Long (bổ sung vào yaourt.	2011 - 2014	RIP. VLIR Bỉ & CTU	Tham gia

7	Ứng dụng phương pháp MAP (Modified Atmosphere Packaging) để bảo quản tươi và kéo dài thời gian tồn trữ trái cam mật, cam sành, cam xoàn, quýt đường và bưởi Năm Roi. Tỉnh Hậu Giang).	2007 - 2010	Tỉnh	Tham gia
8	Đánh giá chất lượng mía cây tỉnh Hậu Giang và giải pháp làm giảm tổn thất hàm lượng đường sau thu hoạch. Tham gia	2008-2010	Tỉnh	Tham gia
9	Nghiên cứu chế biến nước hạt sen đóng chai.	2007-2010	Tỉnh	Chủ nhiệm
10	Xây dựng công nghệ sản xuất rượu vang nếp than quy mô xưởng thực nghiệm.	2007-2010	Cấp Bộ	Tham gia
11	Nghiên cứu sản xuất thạch (jelly) trái cây - ảnh hưởng của các yếu tố đến độ bền của vitamin C trong hệ thống mẫu và thực phẩm. Tham gia	2007-2009	VLIR, Bỉ &CTU	Tham gia

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

TT	Tên công trình	Hình thức, quy mô, địa chỉ áp dụng	Thời gian (bắt đầu - kết thúc)
1	Công nghệ chế biến bánh phồng tôm khoai lang tím	Chuyển giao công nghệ cho Công ty TNHH Bánh Nhật Ngọc, Vĩnh Long	2019

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

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
1	Effect of carboxymethyl cellulose and xanthan gum on the quality of gluten-free cookies from rice varieties with different amylose contents.	2023 (technical review)	Food research, Q3
2	Ảnh hưởng của loại khoai lang đến quá trình lên men, thể tích rượu và chất lượng rượu chung cất	2019	Tạp chí Đại học Cần Thơ, ISSN 1859-2333. (2): 203 - 211
3	Ảnh hưởng của nhiệt độ sấy đến hàm lượng carotenoid và tính chất hóa lý của bột khoai lang bí	2018	Tạp chí Nông nghiệp và phát triển nông thôn. ISSN 1859; 84-91
4	Ảnh hưởng của loại khoai lang đến quá trình lên men, thể tích rượu và chất lượng rượu chung cất	2018	Kỹ yếu Hộ nghị Công nghệ sinh học. Trường Đại học Cần Thơ.

5	Effects of thermal processing on hardness, anthocyanin and vitamin c contents of strawberry fruit candy .	2018	Hội nghị Quốc tế Nông nghiệp sạch và bền vững.
6	Genotype and environment effects on the susceptibility of wheat starch to amylolysis	2017	Journal of Starch/Stärke. 69 9-10
7	Ảnh hưởng của quá trình sấy đến chất lượng bột lòng đỏ trứng vịt sấy	2017	Kỷ yếu Hội nghị Chăn nuôi thú y toàn quốc. ISBN 978-604-60-2492-7. 555-560
8	Ảnh hưởng của quá trình lên men đến chất lượng bột lòng trắng trứng vịt sấy	2016	Kỷ yếu Hội nghị Chăn nuôi thú y toàn quốc. ISBN 978-604-60-2492-7. 561-566
9	Ảnh hưởng thời gian thu hoạch và khối lượng củ đến chất lượng khoai lang tím ( <i>Ipomoea batatas</i> L) ở Bình Tân, Vĩnh Long.	2016	Tạp chí Nông nghiệp và phát triển nông thôn. ISSN 1859 – 4581. 198- 205
10	Ảnh hưởng của việc bổ sung khoai lang đến sự thay đổi quá trình làm lạnh và chất lượng bánh phồng tôm	2016	Tạp chí Nông nghiệp và phát triển nông thôn. ISSN 1859 – 4581. 190- 197
11	Các quá trình chế biến ảnh hưởng đến chất lượng bánh tráng sữa khoai lang	2015	Tạp chí Đại học Cần Thơ, ISSN 1859-2333. Vol. 39: 29-35
12	Ảnh hưởng của nguyên liệu và thành phần đến chất lượng bánh tráng sữa khoai lang	2015	Tạp chí Đại học Cần Thơ, ISSN 1859-2333. Vol. 38 No.1: 9-18
13	Ảnh hưởng giống và loại gạo (bạc bụng và trắng trong) đến tính chất của gạo, bột gạo và tinh bột gạo	2014	Tạp chí Nông nghiệp và phát triển nông thôn (Bộ NN & PTNT), ISSN 0868-2801. Dec. 178-184
14	Mối tương quan giữa thành phần hóa học, tính chất vật lý của bột và màng tinh bột từ đậu xanh ( <i>Vigna radiate</i> ), củ ấu ( <i>Trapa bicornis</i> L-Hydrocaryaceae) củ khoai lang ( <i>Ipomoea batatas</i> )	2014	Tạp chí Đại học Cần Thơ, ISSN 1859-2333. Agriculture (1): 44-49
15	Ảnh hưởng của thành phần nguyên liệu đến cấu trúc, hàm lượng anthocyanin và vitamin C của kẹo dẻo dâu tây	2014	Tạp chí Đại học Cần Thơ, ISSN 1859-2333. Agriculture (1): 50-60
16	Effects of growing environment on properties of starch from five Australian wheat varieties	2014	Journal of Cereal chemistry in Vol 91: 6. 587-594, 2014. ISSN 0009-0352
17	Optimization of Factors to Affect Syrup Production from Sim fruit for High Anthocyanin Concentration and good quality	2014	Journal of Science and Development, Vol. 12, No. 1: 78-88. ISSN 1859-0004

19	Effect of processing conditions and gelling agents on the physico-chemical and sensory characteristics of jackfruit jam adding to yogurt.	2014	Journal of Science and Development, Vol. 12, No. 1: 78-88. ISSN 1859-0004
20	Ảnh hưởng của các điều kiện tiền xử lý đến chất lượng khóm sấy (Cầu Đúc-Hậu Giang).	2013	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, số 29B. ISSN 1859-2333.
21	Genotype and aging of rice affecting properties of starch and quality on starch films	2013	Development the Supply chain towards more healthy food. VBFood net conference, Ha Noi.
22	Ảnh hưởng của giống và môi trường đến tính chất vật lý hóa học của tinh bột lúa mì	2013	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, số 27B. ISSN 1859-2333.
23	Ảnh hưởng của giống và môi trường đến tính chất chức năng của tinh bột từ lúa mì	2013	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, số 26B. ISSN 1859-2333.
24	Factors affecting “Moscow roast” quality during processing.	2012	The 1st International Conference on Animal Production and Environment. pp. 633-639. ISBN: 978-604-60-0055-6.
25	Effects of ingredients (cow’s fresh milk and skim milk powder, gelatin and fruit jam) on yoghurt quality.	2012	The 1st International Conference on Animal Production and Environment. Agricultural Publishing House, pp.640-647. ISBN: 978-604-60-0055-6
26	Effects of ingredients and processing factors on quality of Luncheon meat.	2012	The 1st International Conference on Animal Production and Environment, pp. 648-657.
27	Nghiên cứu sản xuất thạch (jelly) trái cây - Ảnh hưởng của các yếu tố đến độ bền của vitamin C trong hệ thống mẫu và thực phẩm.	2008	Nhà Xuất Bản Nông nghiệp, số 229, trang 443-453.
28	Optimal experiment design for cardinal values estimation: instructions for data collection.	2005	Journal of Food Microbiology, 100, 153-165.
29	Modelling the kinetics of enzyme catalyzed reactions in frozen systems: the pectin methylesterase catalysed de-methylation of pectin	2004	Biotechnology progress, 20, 480-490.

5. Bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích

TT	Tên bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích	Tên cơ quan cấp	Ngày tháng năm cấp	Tác giả chính/đồng tác giả	Số tác giả
1					
2					
...					

6. Hướng nghiên cứu

.....  
 .....  
 .....

7. Giải thưởng quốc gia, quốc tế:

TT	Tên giải thưởng	Cơ quan/tổ chức ra quyết định	Số quyết định và ngày, tháng, năm	Số tác giả
1				
2				
...				

8. Các hoạt động nghiên cứu khoa học khác (nếu có)....

*Cần Thơ, ngày tháng năm*

**Người khai ký tên**

**Nhan Minh Trí**