



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

**LÝ LỊCH KHOA HỌC**

**I. LÝ LỊCH SƠ LƯỢC**

- Họ và tên: PHAN THỊ THANH QUẾ Giới tính: Nữ
- Ngày tháng năm sinh: 23/07/1974 Nơi sinh: Long An
- Học vị cao nhất: Tiến sĩ Năm, nước nhận học vị: 2014, Vương quốc Bỉ
- Chức danh khoa học cao nhất: Phó giáo sư Năm bổ nhiệm: 2022
- Chức vụ: Phó Trưởng Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch
- Đơn vị công tác hiện tại: Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch, Viện Công nghệ sinh học và thực phẩm, Trường Đại học Cần Thơ
- Điện thoại liên hệ: ĐD: 096 9935840
- E-mail: pttque@ctu.edu.vn

**II. QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO**

**1. Đại học:**

- Hệ đào tạo: Chính qui  
Nơi đào tạo: Trường Đại học Cần Thơ  
Ngành học: Công nghệ thực phẩm  
Nước đào tạo: Việt Nam Năm tốt nghiệp: 1997

**2. Sau đại học**

- Thạc sĩ chuyên ngành: Công nghệ sau thu hoạch và kỹ thuật bảo quản thực phẩm  
Năm cấp bằng: 2002  
Nơi đào tạo: Trường KU Leuven, Vương quốc Bỉ
- Tiến sĩ chuyên ngành: Công nghệ thực phẩm Năm cấp bằng: 2014  
Nơi đào tạo: Trường Đại học Ghent, Vương quốc Bỉ  
Tên luận án: Functionality of milk fat globule membrane material

- 3. Ngoại ngữ:** 1. Tiếng anh Mức độ sử dụng: Thành thạo

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

Thời gian	Nơi công tác	Công việc đảm nhiệm
9/1997-8/2000	Bộ môn CNTP, ĐHCT	Cán bộ giảng dạy
9/2000-9/2002	Trường KULEuven, Bỉ	Học thạc sĩ

9/2000-9/2009	Bộ môn CNTP, ĐHCT	Giảng dạy và NCKH
10/2009-11/2009	Trường Đại Học Ghent, Bỉ	Tham dự khóa tập huấn công nghệ chế biến sữa
12/2009-5/2010	Bộ môn CNTP, ĐHCT	Giảng dạy và NCKH
6/2010-12/2014	Trường Đại Học Ghent, Bỉ	Học Tiến sĩ
01/2015- 9/2016	Bộ môn CNTP, ĐHCT	Giảng dạy và NCKH
10/2016-11/2016	Trường Đại Học Ghent, Bỉ	Tập huấn biên soạn giáo trình kỹ thuật bao bì thực phẩm
12/2016 -11/2018	Bộ môn CNTP, ĐHCT	Giảng dạy và NCKH
12/2018-01/2019	Tập huấn kỹ thuật phân tích hợp chất mùi sử dụng GC-MS	Trường Đại Học Hàng hải và Công nghệ Tokyo, Nhật Bản
02/2019-12/2022	Lab CNSTH, BM CNTP, ĐHCT	Giảng dạy và NCKH
01/2023-Nay	Bộ môn CNSTH, ĐHCT	Giảng dạy và NCKH

#### **Học phần giảng dạy bậc Đại học:**

- Nước cấp và nước thải kỹ nghệ (NN167)
- Bao bì thực phẩm (NN226)
- Công nghệ bao bì và đóng gói thực phẩm (NS301H)
- Công nghệ chế biến thủy và hải sản (NN219)

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

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

- Kỹ thuật bảo quản sau thu hoạch một số loại nông sản phổ biến ở ĐBSCL (VD: chôm chôm, cam, măng cầu, dâu hạ châu, cá, tôm, ...) và chế một số sản phẩm từ nông sản (sản phẩm nước trái cây, trái cây sấy dẻo, nước uống lên men,...)
- Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa (sữa chua, kem đánh khuấy (whipping cream, các sản phẩm dạng nhũ tương, ...)
- Công nghệ chế biến một số sản phẩm từ thịt và thủy sản: xúc xích, các sản phẩm khô, đồ hộp cá, cá viên, ...)
- Kỹ thuật đóng gói và bảo quản một số sản phẩm thực phẩm: bún, bánh phở, cà phê, ...

## 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 công nghệ sản xuất đa dạng hóa các sản phẩm từ nguồn nguyên liệu Mít trên địa bàn tỉnh Hậu Giang	2022-2023	Tỉnh	Thư ký đề tài
2	Ứng dụng và phát triển một số công nghệ sơ chế, bảo quản và chế biến một số sản phẩm từ cam sành Đồng bằng sông Cửu Long	2020-2021	Bộ	Chủ nhiệm
3	Ứng dụng kết quả nghiên cứu sản xuất nước uống từ trái cây tươi của trường Đại học Cần Thơ. Trường nhóm nội dung CNTP	12/2019-12/2021	Quận Ninh Kiều, TP.Cần Thơ	Tham gia
4	Dự án “Thực hiện các hoạt động cộng đồng hỗ trợ sinh kế cho người dân Tỉnh An Giang (Implementation of community-based activities for livelihood support in An Giang Province)” do USDOL (Mỹ) tài trợ	2019-2020	U ILO	Tham gia
4	Quy trình sơ chế, bảo quản khoai môn nguyên củ, thuộc chuỗi dự án: “Nghiên cứu xây dựng mô hình sản xuất thâm canh và sơ chế, bảo quản khoai môn đạt hiệu quả kinh tế cao tại huyện Lấp Vò, Tỉnh Đồng Tháp”,	2018-2020	Tỉnh Đồng Tháp	Chủ nhiệm đề tài nhánh
5	Đề án mỗi Xã một sản phẩm Tỉnh An Giang giai đoạn 2018 – 2020 và định hướng đến năm 20130, tham gia	2019	Đề án OCOP-AG	Tham gia
6	Khảo sát đặc tính, điều kiện trích ly và bảo quản dầu hạt thanh long ( <i>Hylocereus</i> spp.), chủ nhiệm	2019	Cấp Trường	Chủ nhiệm
7	Khảo sát khả năng sử dụng thanh long ruột đỏ ( <i>Hylocereus polyrhizus</i> ) trong quá trình chế biến sữa chua giàu hợp chất màng cầu béo sữa, chủ nhiệm	5/2016-4/2017	Cấp Trường	Chủ nhiệm
8	Nâng cao chất lượng sản phẩm sữa lên men có bổ sung các loại	7/2011-7/2014	Hợp tác quốc tế, Bỉ	Tham gia

	trái cây nhiệt đới của ĐBSCL, VN (2011-2013)			
9	Nghiên cứu kéo dài thời gian bảo quản trái dâu Hạ Châu	3/2009-12/2011	Tỉnh	Tham gia
10	Khảo sát ảnh hưởng của độ tuổi thu hoạch, phương pháp xử lý và bảo quản đến sự biến đổi chất lượng chôm chôm tươi	5/2010-11/2011	Cấp Trường	Chủ nhiệm
11	Nghiên cứu chế biến và bảo quản các loại trái cây nhiệt đới (1998-2008)	1998-2008	Hợp tác quốc tế, Bỉ	Tham gia
12	Nghiên cứu chế biến hạt sen đóng hộp tại Tỉnh Đồng Tháp	3/2006-12/2007	Tỉnh Đồng Tháp	Tham gia
13	Nghiên cứu khả năng sử dụng các loại acid hữu cơ thay thế chlorine trong xử lý nguyên liệu tôm sú trước cấp đông	3/2005-3/2007	Cấp Trường	Chủ nhiệm

### 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	Chuyển giao 3 quy trình chế biến sản phẩm trà măng cầu	Trung tâm Thông tin và Ứng dụng Khoa học Công nghệ Hậu Giang	5/2022 -11/2022
2	Chuyển giao 3 quy trình chế biến sản phẩm ổi sấy dẻo	Trung tâm Thông tin và Ứng dụng Khoa học Công nghệ Hậu Giang	10/2021 -10/2022
3	Chuyển giao 3 quy trình chế biến xoài, măng cầu, mít sấy dẻo	Trung tâm Thông tin và Ứng dụng Khoa học Công nghệ Hậu Giang	9/2021 -3/2022
4	Nghiên cứu và chuyển giao quy trình công nghệ cải thiện công đoạn ngâm gạo trong sản xuất tươi	Cơ sở sản xuất, Trường An, Vĩnh Long	5/2019-8/2020
5	Nghiên cứu và chuyển giao quy trình chế biến sản phẩm cấp đông: bảo quản lạnh đông và cách thức rã đông cho bún và bánh phở tươi	Cơ sở sản xuất, Trường An, Vĩnh Long	5/2019-8/2020

6	Chuyển giao công nghệ chế biến nước xoài trong khuôn khổ dự án ILO	HTX, Chợ Mới (An Giang)	5/2019-3/2020
7	Nghiên cứu và chuyển giao quy trình thử nghiệm khả năng sử dụng chất bảo quản thế hệ 4 (sodium lactate + sodium acetate) để bảo quản sản phẩm bún gạo tươi thay thế chất bảo quản benzoat Natri mà cơ sở đang sử dụng	Cơ sở sản xuất, Trường An, Vĩnh Long	3/2018 – 3/2019
8	Tập huấn nghề làm củ cải muối, củ cải chua ngọt và củ cải ngọt	20 học viên, Xã Vĩnh Hải, Thị xã Vĩnh Châu, Tỉnh Sóc Trăng  25 học viên Phường 2. Thị Vĩnh Châu, Tỉnh Sóc Trăng	20/10 – 30/10/2018  21/11-30/11/2019
9	Quy trình chế biến một số loại nectar trái cây (thanh long ruột đỏ, xoài, măng cầu Xiêm)	Qui mô nhỏ, địa chỉ số 215/LO KV Bình Pho B, Phường Long Xuyên, Q.Bình Thủy, TP. Cần Thơ	Bắt đầu 2018
10	Nghiên cứu và chuyển giao quy trình cải thiện chất lượng bánh khóm và bánh chuối cuộn	Doanh nghiệp, Lai Vung, Đồng Tháp	12/2017 – 11/2018
11	Tư vấn kỹ thuật sản xuất nước mắm Rươi	Dự án CIDA, Trà Vinh	2/2008-12/2009

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

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
1	Ibitoye O. Joshua, <b>T. T. Q. Phan</b> , D. N. Le, Michelle L. Colgrave, B. Ly-Nguyen. Improving the quality of set yoghurt using milk fat globule membrane fragments	Chấp nhận đăng	Journal of Food Processing and Preservation
2	Bui Thi Cam Huong, Huynh Le Khanh Linh, Tran Thi Bich Van, Doan Thi Kieu Tien, Nguyen Thi Thu Nga, <b>Phan Thi Thanh Que</b> , Nguyen Van Ay, Kha Chan	2022	Pakistan Journal of Biological Sciences, 25 (2): 137-143

	Tuyen and Do Tan Khang. Identification of Pathogens Causing Anthracnose on King Oranges ( <i>Citrus nobilis</i> var. <i>Typica</i> Hassk)		
3	Ibitoye, J.O., B. Ly-Nguyen, D. N. Le, K. Dewettinck, A. P. Trzcinski and <b>T.T.Q. Phan</b> . 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, 1534
4	Dương Thị Phương Liên, Trần Minh Đăng Khoa, Dương Kim Thanh và <b>Phan Thị Thanh Quế</b> . Tối ưu hóa điều kiện ngâm thắm thâu trong mật ong của cam sành ( <i>Citrus sinensis</i> )	2021	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ. 57, 161-169.
5	<b>Phan Thị Thanh Quế</b> , Dương Kim Thanh, Lê Duy Nghĩa, Nguyễn Lâm Thảo Vy, Kha Chấn Tuyền, Nguyễn Văn Ấy và Dương Thị Phương Liên. Ảnh hưởng của quá trình tiền xử lý đến chất lượng cam sành ( <i>Citrus sinensis</i> ) sấy dẻo	2021	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ. 57, 151-160.
6	<b>Phan Thị Thanh Quế</b> , Tống Thị Ánh Ngọc. Nghiên cứu chế biến bột khoai môn từ phụ phẩm củ khoai môn ( <i>Colocasia esculenta</i> (L.) schott): ảnh hưởng của nhiệt độ sấy	2020	Tạp chí công thương 14: 355-361
7	<b>Phan Thị Thanh Quế</b> , Tống Thị Ánh Ngọc. Ảnh hưởng của điều kiện tiền xử lý đến khả năng khử oxalat canxi và hoạt tính của enzyme polyphenol oxidase trong củ khoai môn ( <i>Colocasia esculenta</i> )	2020	Tạp chí công thương 13:364-370
8	<b>Phan, T.T.Q.</b> , T.T..Le, and K. Dewettinck. Adsorption behavior at interface of oil-in-water emulsions prepared with mixtures of milk fat globule membrane proteins and polar lipids	2020	Food Research Journal 4(5): 1744-1752
9	<b>Phan, T.T.Q.</b> , T.T..Le, and K Dewettinck. Effect of milk fat globule membrane materials on the crystallization behaviour in dairy recombined cream	2020	Food Research Journal 4(5): 1412 - 1420
10	Tong Thi Anh Ngoc and <b>Phan Thi Thanh Que</b> . Effects of packaging materials and disinfectants on quality changes of ceylon spinach ( <i>Basella alba</i> L.) during storage.	2019	Vietnam Journal of Agricultural Sciences. 2(2), 397-408
11	<b>Phan Thị Thanh Quế</b> , Nguyễn Thị Thu Thủy, Tống Thị Ánh Ngọc. Khảo sát đặc tính và sự ổn định của dầu hạt thanh long	2018	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ. 54b: 192-201.

	( <i>Hylocereus spp.</i> ) ở các điều kiện bảo quản khác nhau		
12	Tổng Thị Ánh Ngọc, <b>Phan Thị Thanh Quế</b> , Phan Hồng Nhị, Nguyễn Cẩm Tú. Khảo sát hiệu quả của dung dịch Clorine dioxide và axit peracetic đến sự giảm mật số vi sinh vật và chất lượng của rau mồng tơi ( <i>Basella alba</i> )	8/2018	Tạp chí Nông nghiệp và phát triển nông thôn, 206-213.
13	<b>Phan Thị Thanh Quế</b> , Võ Thị Vân Tâm, Tổng Thị Ánh Ngọc và Koen Dewettinck . Nghiên cứu khả năng sử dụng hợp chất màng cầu béo sữa trong chế biến sữa chua	2017	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ. 53b: 88-96.
14	<b>Phan Thị Thanh Quế</b> , Nguyễn Thị Thu Thủy, Tổng Thị Ánh Ngọc và Lê Duy Nghĩa. Ảnh hưởng của điều kiện chế biến và bảo quản đến sự ổn định màu betacyanin trong nước ép thịt quả thanh long ruột đỏ ( <i>Hylocereus polyrhizus</i> )	2017	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ. 51b: 16-23.
15	<b>Phan Thi Thanh Que</b> , Bert Verlinden, Bart Nicolai. Effect of controlled atmosphere and storage temperature on the weight loss and cap colour of fresh mushrooms ( <i>Agaricus bisporus</i> ).	2017	Scientific Journal of Can Tho University (in English), 6:127-139.
16	Tổng Thị Ánh Ngọc, Phạm Thị Thu Hồng, Lê Duy Nghĩa, <b>Phan Thị Thanh Quế</b> . Bước đầu đánh giá về mức độ ô nhiễm vi sinh vật của một số thực phẩm đường phố tại Thành Phố Cần Thơ	2016	Tạp chí khoa học ĐHTC, chuyên đề Nông Nghiệp (Tập 1), 98-104.
17	Tran D. P., J. Van Durme, D. Van De Walle, A. De Winne, C. Delbaere, N. De Clercq, <b>T.T.Q. Phan</b> , C.H.P. Nguyen, D.N.Tran and K. Dewettinck.. Quality attributes of dark chocolate produced from Vietnamese cocoa liquors	2016	Journal of Food Quality, 39: 311-322
18	<b>Phan, T.T.Q.</b> , T. T. Le, D. Van de Walle, and K. Dewettinck. Combined effects of milk fat globule membrane polar lipids and protein concentrate on the stability of oil-in-water emulsions	2016	International Dairy Journal, 52: 42-49.
19	<b>Phan, T. T. Q.</b> , B. Verlinden, B. Nicolai. Predictive controlled atmosphere model for	2015	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ (Tiếng anh), 1:89-95

	the opening of caps and sensory quality of fresh mushrooms ( <i>Agaricus bisporus</i> ).		
20	Le, T. T., <b>T. T. Q. Phan</b> , J. Van Camp, K. Dewettinck. Book chapter: Milk and Dairy Polar Lipids: Occurrence, Purification, Nutritional and Technological Properties.	2015	In M. U. Ahmad & X. Xu (Ed.), Polar Lipids: Biology, Chemistry, and Technology. Urbana: AOCS Press.
21	<b>Phan, T.T.Q.</b> , M. Kim, T. T. Le, P. Van der Meeren, and K. Dewettinck. Potential of milk fat globule membrane enriched materials to improve the whipping properties of recombined cream	2014b	International Dairy Journal, 39 (1): 16-23
22	<b>Phan, T.T.Q.</b> , T.T.Le, P. Van der Meeren, and K. Dewettinck. Comparison of emulsifying properties of milk fat globule membrane materials isolated from different dairy by-products.	2014a	Journal of Dairy Science, 97: 4799-4810
23	<b>Phan, T.T.Q.</b> , Md. Asaduzzaman, Thien Trung Le, E. Fredrick, P. Van der Meeren, and K. Dewettinck. Composition and emulsifying properties of a milk fat globule membrane enriched material.	2013	International Dairy Journal, 29: 99-106
24	Lê Mỹ Hồng, Bùi Thị Quỳnh Hoa, Dương Thị Phượng Liên, Nguyễn Thị Thu Thủy, <b>Phan Thị Thanh Quế</b> , Lý Nguyễn Bình Một số yếu tố ảnh hưởng đến quá trình lên men và chất lượng sản phẩm yaourt	2012	Kỷ yếu hội nghị khoa học CAAB, Nhà xuất bản Nông Nghiệp, trang 49 – 55
25	B.T.Q Hoa, L.M. Hồng, <b>Phan Thị Thanh Quế</b> , D.T.P. Liên, N.T.T.Thủy, N.P. Cường, L.N.Bình. Ảnh hưởng của chất ổn định và tỷ lệ mút đông khóm đến chất lượng yaourt trái cây	2012	Kỷ yếu hội nghị khoa học CAAB, Nhà xuất bản Nông Nghiệp, trang 201 – 207
26	Lê Mỹ Hồng, <b>Phan Thị Thanh Quế</b> . Quy trình chế biến nước mắm rươi	2010	Kỷ yếu hội nghị khoa học phát triển nông nghiệp bền vững. Nhà xuất bản Nông Nghiệp, phần 2: 24- 27.
27	<b>Phan Thị Thanh Quế</b> , Phan Thị Anh Đào. Ảnh hưởng của mức độ chín và nhiệt độ bảo quản đến chất lượng chôm chôm tươi ( <i>Nephelium lappaceum L.</i> )	2010	Kỷ yếu hội nghị khoa học phát triển nông nghiệp bền vững. Nhà xuất bản Nông Nghiệp, phần 2: 85-89



28	Le M. H., Bui T.Q.H., <b>Phan T.T.Q.</b> , Văn M.N. Effect of thermal processing on the kinetics of microorganisms elimination and vitamin C degradation: a case study of pineapple juice	2010	Proceeding in the 1 <sup>st</sup> Conference on Food Science and Technology, Viet Nam, 229-232. Agriculture publishing house
29	<b>Phan Thị Thanh Quế</b> , Nguyễn Hoàng Lan, Phạm Minh Hiệp. Sự biến đổi chất lượng của tôm sú <i>Penaeus Monodon</i> xử lý trong dung dịch axit hữu cơ.	2009	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 11: 210-217

*Cần Thơ, ngày 16 tháng 3 năm 2023*

**Người khai ký tên**

PGS.TS. Phan Thị Thanh Quế