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: Đoàn Anh Dũng Giới tính: Nam
2. Ngày tháng năm sinh: 10/3/1977 Nơi sinh: An Giang
3. Học vị cao nhất: Thạc sĩ Năm, nước nhận học vị: 2014, Việt Nam
4. Chức danh/chức vụ: Giảng viên
5. 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
6. Điện thoại liên hệ: 0918.955.758
7. E-mail: anhdung@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: Công nghệ thực phẩm

Nước đào tạo: Việt Nam Năm tốt nghiệp: 2002

2. Sau đại học

- Thạc sĩ chuyên ngành: Công nghệ thực phẩm
- Năm cấp bằng: 2014

  Nơi đào tạo: Trường Đại học Cần Thơ

3. Ngoại Ngữ:

Tiếng Anh

III. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC CHUYÊN MÔN

Thời gian	Nơi công tác	Công việc đảm nhiệm
2002 - 2004	Trường Đại học Cần Thơ	Trợ giảng
2004 - 2023	Trường Đại học Cần Thơ	Giảng viên (Các học phần đã và đang giảng dạy: Công nghệ chế biến mía đường, Công nghệ chế biến sản phẩm đóng hộp Truyền Nhiệt, Kỹ thuật chế biến nhiệt, Đồ án thiết kế thiết bị trong chế biến thực phẩm,..)

IV. QUÁ TRÌNH NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

1. Kinh nghiệm và định hướng nghiên cứu

Các nghiên cứu liên quan đến các quá trình như Sấy, Cô Đặc, Chiên chân không, Xử lý nhiệt bằng vi sóng và các sản phẩm Đồ hộp 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 chế biến sản phẩm chip khoai môn (*Colocasia esculenta* L.Scholl) có giá trị dinh dưỡng cao và đặc tính cảm quan tốt bằng phương pháp	2016-2017	Đề tài cấp cơ sở	Chủ nhiệm
2	Nghiên cứu chế biến bột từ dáo khoai môn (*Colocasia esculenta* (L.) Schott)	2020-2023	Đề tài cấp cơ sở	Chủ nhiệm
3	Cải thiện chất lượng sản phẩm sữa chua trái cây với một số loại trái cây của Đồng bằng sông Cửu Long	2011-2014	Hợp tác với Vương Quốc Bỉ	Thành viên
4	Nghiên cứu mô hình chế biến một số sản phẩm từ hành tím an toàn và đảm bảo khả năng tiêu thụ	2018-2019	Đề tài cấp tỉnh	Thành viên
5	Nghiên cứu chế biến đa dạng các sản phẩm từ trái thanh trà ở tỉnh Vĩnh Long	2019-2020	Đề tài cấp tỉnh	Thành viên
6	Đa dạng hoá và phát triển các sản phẩm chế biến từ trái bí đỏ (Cucurbita moschata) trên địa bàn tỉnh Trà Vinh	2022-2024	Đề tài cấp tỉnh	Thành viên

3. Các công trình khoa học đã công bố

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
1	Nghiên cứu sử dụng vi khuẩn probiotic *Lactobacillus plantarum* trong chế biến sữa chua	2015	Tạp chí khoa học Đại học Cần Thơ
2	Ảnh hưởng của quá trình thẩm thấu và chiên chân không đến các hợp chất có hoạt tính sinh học trong hành tím (*Allium cepa* L.) xắt lát.	2016	Tạp chí khoa học Đại học Cần Thơ
3	Ảnh hưởng của nhiệt độ sấy đến tính chất hóa lý và hoạt tính chức năng của bột khoai môn (*Colocasia Esculenta* (L.) *Schott*).	2016	Kỷ yếu hội thảo khoa học toàn quốc: Tiến bộ kỹ thuật thực phẩm và kỹ thuật sinh

			học, từ nghiên cứu đến sản xuất, ngày 10-11 tháng 10 năm 2016. Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội.
4	Hành vi tiêu dùng thực phẩm của sinh viên Thành Phố Cần Thơ	2022	Tạp chí khoa học Đại học Cần Thơ
5	Ảnh hưởng của quá trình tiền xử lý đến hoạt tính enzyme polyphenol oxidase và chất lượng hóa lý của bột dáo khoai môn	2022	Tạp chí công thương

4. Hướng nghiên cứu

Các nghiên cứu liên quan đến các kỹ thuật xử lý nhiệt trong chế biến thực phẩm đóng hộp. Các quá trình cụ thể như sấy, cô đặc, xử lý bằng vi sóng, chiên chân không, thanh trùng (tiệt trùng),..