

III. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC CHUYÊN MÔN

Thời gian	Nơi công tác	Công việc đảm nhiệm
Từ 6/1998 đến 10/2003	Trường Đại học Cần Thơ	Kỹ sư.
Từ 10/2003 đến 2/2005	Trường Đại học VUB – Leuven	Học thạc sĩ chuyên ngành Sinh học Phân tử.
Từ 2/2005 đến 5/2005	Công ty CP SXKD vật tư và thuốc thú y (VEMEDIM) – Cần Thơ	Phòng R&D.
Từ 5/2005 đến 9/2005	BM Công nghệ Sinh học Viện lúa Đồng bằng sông Cửu Long	Nghiên cứu viên.
Từ 9/2005 đến 4/2008	Khoa Công nghệ Chế biến Trường CĐ Kinh tế - Kỹ thuật Cần Thơ	Giảng viên; Các học phần tham gia giảng dạy: KTTP1, KTTP2.
Từ 4/2008 đến 7/2011	Trường Đại học Camerino	Nghiên cứu sinh chuyên ngành Sinh học.
Từ 7/2011 đến 11/2020	BM Công nghệ Thực phẩm Khoa Công nghệ – Thủy sản Trường CĐ Kinh tế - Kỹ thuật Cần Thơ	Trưởng Bộ môn (từ 9/2012), Phó Trưởng Khoa (từ 09/2013); Giảng viên; Giảng viên chính (từ 4/2018); Các học phần tham gia giảng dạy: KTTP1, KTTP2, Hóa sinh, Vi sinh thực phẩm, CNCB Đồ hộp, CNCB Sữa, Anh văn chuyên ngành, Dinh dưỡng, CNSH trong CBTS.
Từ 11/2020 đến 12/2022	BM Công nghệ Thực phẩm Khoa Nông Nghiệp Trường Đại học Cần Thơ	Phó Trưởng Bộ môn (từ 7/2021); Giảng viên chính; Các học phần tham gia giảng dạy: Truyền nhiệt, Truyền khối, Cơ học lưu chất, Khoa học vật liệu thực phẩm, Tin học ứng dụng – CNTP, Đồ án KTTP.
Từ 12/2022 đến nay	BM Công nghệ Sau thu hoạch Viện Công nghệ Sinh học và Thực phẩm Trường Đại học Cần Thơ	Trưởng Bộ môn; Giảng viên chính; Các học phần tham gia giảng dạy: Truyền nhiệt, Truyền khối, Cơ học lưu chất, Khoa học vật liệu thực phẩm, Tin học ứng dụng – CNTP, Đồ án KTTP.

IV. QUÁ TRÌNH NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

1. Kinh nghiệm nghiên cứu

- Thành phần dinh dưỡng; một số độc tố trong thực phẩm (thuốc bảo vệ thực vật, chất tẩy rửa, kim loại nặng) và khả năng phân hủy các độc tố này trong các sản phẩm nông nghiệp;
- Cơ chế quá trình sinh tổng hợp các hợp chất dinh dưỡng (methionine, vitamin A), gia tăng sự tổng hợp các hợp chất bằng phương pháp chuyển gen;
- Hoàn thiện qui trình sản xuất các sản phẩm truyền thống, định hướng phát triển sản phẩm ở qui mô công nghiệp;
- Tận dụng của phụ phẩm nông nghiệp vào việc phát triển các sản phẩm giá trị gia tăng.

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 thịt ba rọi dồi nhân xông khói	02/1997-3/1998	Cấp cơ sở	Thành viên chính
2	Qui trình sản xuất bún tươi an toàn	9/2014-8/2015	Cấp cơ sở	Chủ nhiệm
3	Ứng dụng enzyme papain trong sản xuất sữa bò tươi thủy phân tiệt trùng	9/2014-8/2015	Cấp cơ sở	Chủ nhiệm
4	Giải pháp cải tiến qui trình chế biến và phát triển sản phẩm cá sặc lên men chua, xương mềm vùng đồng bằng sông Cửu Long	01/2015-12/2016	Cấp Thành phố	Thành viên chính
5	Phát triển sản phẩm dinh dưỡng và gia tăng giá trị kinh tế cho phụ phẩm từ trái xoài Cát Chu (Thành viên chính)	01/2022-12/2023	Đề tài cấp Bộ	Thành viên chính
6	Thu nhận chất xơ ăn được từ vỏ xoài (<i>Mangifera indica</i>) và đánh giá khả năng phát triển sản phẩm (chủ nhiệm)	5/2022-4/2023	Đề tài cấp cơ sở	Chủ nhiệm
7	Nghiên cứu sản xuất một số sản phẩm có hoạt tính sinh học từ phụ phẩm vỏ quả cam vùng Đồng bằng sông Cửu Long	1/2023-12/2024	Đề tài cấp Bộ	Thành viên chính

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	Giải pháp cải tiến qui trình chế biến và phát triển sản phẩm cá sặc lên men chua, xương mềm vùng đồng bằng sông Cửu Long	Đề tài cấp Thành phố (TP. Cần Thơ), chuyển giao cho các cơ sở sản xuất sản phẩm lên men tại TP. Cần Thơ.	1/2015-12/2016
2	Qui trình sản xuất bún tươi an toàn	Đề tài cấp cơ sở, chuyển giao cho các cơ sở chế biến bún tươi tại huyện Long Hồ, tỉnh Vĩnh Long.	9/2014-8/2015
3	Ứng dụng enzyme papain trong sản xuất sữa bò tươi thủy phân tiệt trùng	Đề tài cấp cơ sở, khu thực nghiệm trường CĐ Kinh tế - Kỹ thuật Cần Thơ.	9/2015-8/2016

4. Các công trình khoa học đã công bố

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
1	Nghiên cứu chế biến và bảo quản sản phẩm “thịt dòn nhân xông khói”	1999	Tuyển tập Công trình nghiên cứu khoa học Trường Đại học Cần Thơ.
2	A novel antisense RNA regulates at transcriptional level the virulence gene <i>icsA</i> of <i>Shigella flexneri</i>	2010	Nucleic Acids Research
3	Epigallocatechin-3-gallate potently inhibits the <i>in vitro</i> activity of hydroxy-3-methyl-glutaryl-coa reductase	2011	Journal of Lipid research
4	Mediated MLS resistance in <i>Streptococcus pyogenes</i> clinical isolates	2011	Diagnostic Microbiology and Infectious Disease
5	A multifactor regulatory circuit involving H-NS, VirF and an antisense RNA modulates transcription of the virulence gene <i>icsA</i> of <i>Shigella flexneri</i>	2011	Nucleic Acids Research
6	VirF relieves the transcriptional attenuation of the virulence gene <i>icsA</i> of <i>Shigella flexneri</i> affecting the <i>icsA</i> mRNA-RnaG complex formation	2017	Frontiers Microbiology

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
7	Ảnh hưởng của ethanol và loại bao bì plastic đến khả năng bảo quản bánh Numthnol	2020	Tạp chí Nông nghiệp và phát triển nông thôn.
8	Use of Essential Oils for the Control of Anthracnose Disease Caused by Colletotrichum acutatum on Post-Harvest Mangoes of Cat Hoa Loc Variety	2021	Menbrances

5. Hướng nghiên cứu

- Phát triển các sản phẩm lên men, định hướng ứng dụng vào qui trình chế biến thực phẩm, thực phẩm chức năng;
- Khai thác nguồn nông sản/tận dụng phụ phẩm vùng Đồng bằng sông Cửu Long nhằm phát triển các sản phẩm giá trị gia tăng;
- Nghiên cứu, ứng dụng công nghệ bảo quản trong và sau thu hoạch nông sản, thủy sản, súc sản.

Cần Thơ, ngày 16 tháng 3 năm 2023

Người khai ký tên

TS. Trần Chí Nhân