

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: Lê Duy Nghĩa | Giới tính: Nam |
| 2. Ngày tháng năm sinh: 28/05/1991 | Nơi sinh: Cần Thơ |
| 3. Học vị cao nhất: Kỹ sư | Năm, nước nhận học vị: 2012 |
| 4. Chức danh khoa học cao nhất: | Năm bổ nhiệm: |
| 5. Chức danh/chức vụ: | |
| 6. Đơn vị công tác hiện tại: Bộ môn Công nghệ Sau thu hoạch, Viện Công nghệ Sinh học và Thực phẩm | |
| 7. Điện thoại liên hệ: 0944.892.950 | |
| 8. E-mail: ldnghia@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: 2012

2. Sau đại học

Thạc sĩ chuyên ngành:

Năm cấp bằng:

Nơi đào tạo:

Tiến sĩ chuyên ngành:

Nơi đào tạo:

Năm cấp bằng:

Tên luận án:

3. Ngoại ngữ: Tiếng Anh

III. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC CHUYÊN MÔN

Thời gian	Nơi công tác	Công việc đảm nhiệm <i>Bao gồm các học phần/các khóa tập huấn đã tham gia giảng dạy (nếu có)</i>
2013 – 10/2022	Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, Khoa Nông nghiệp, Trường Đại học Cần Thơ	Nghiên cứu viên

10/2022 đến nay	Bộ môn Công nghệ Sau thu hoạch, Viện Công nghệ Sinh học và Thực phẩm, Trường Đại học Cần Thơ	Nghiên cứu viên
-----------------	--	-----------------

IV. QUÁ TRÌNH NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

1. Kinh nghiệm và định hướng nghiên cứu

- Đa dạng hóa các sản phẩm nước trái cây đồng bằng sông Cửu Long.
- Bảo quản nông sản, trái cây sau thu hoạch

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 khả năng sản xuất đường từ dịch buồng hoa dừa nước (<i>Nypa fruticans Wurmb</i>) ở đồng bằng sông Cửu Long	2014	Bộ	Tham gia
2	Khảo sát đặc tính, điều kiện trích ly và bảo quản dầu hạt thanh long (<i>Hylocereus spp.</i>).	2019	Trường	Tham gia
3	Nghiên cứu chế biến một số sản phẩm từ trái măng cầu gai (<i>Annona muricata L.</i>)	2018-2019	Tỉnh	Tham gia
4	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	2019-2022	Bộ	Tham gia
5	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	2020-2022	Tỉnh	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	Nghiên cứu cải thiện chất lượng bánh khóm và bánh chuối cuộn	Công ty TNHH Tây Cát, Đồng Tháp	12/2017 – 11/2018

4. Các công trình khoa học đã công bố:

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
1	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
2	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 Trường Đại học Cần Thơ
3	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
4	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
5	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

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					

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				

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

Cần Thơ, ngày 16 tháng 3 năm 2023

Người khai ký tên

Lê Duy Nghĩa