

LÝ LỊCH KHOA HỌC CHUYÊN GIA KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

1. Họ và tên: Nguyễn Trọng Bách						
2. Năm sinh: 1977			3. Nam/Nữ: Nam			
4. Học hàm:			Năm được phong:			
Học vị: Tiến sĩ			Năm đạt học vị: 2014			
5. Lĩnh vực nghiên cứu trong 5 năm gần đây:						
Khoa học Tự nhiên <input type="checkbox"/>		Khoa học Kỹ thuật và Công nghệ <input type="checkbox"/>		Khoa học Y dược <input type="checkbox"/>		
Khoa học Xã hội <input type="checkbox"/>		Khoa học Nhân văn <input type="checkbox"/>		Khoa học Nông nghiệp <input checked="" type="checkbox"/>		
Mã chuyên ngành KH&CN:		4	0	5	9	9
<i>Tên gọi: Khoa học công nghệ thủy sản khác</i>						
<i>(Ví dụ: mã chuyên ngành KH&CN:</i>		1	0	6	0	3
<i>Tên gọi: Vi sinh vật học</i>						
<i>(Mã chuyên ngành KH&CN căn cứ theo Bảng phân loại lĩnh vực nghiên cứu KH&CN ban hành kèm theo Quyết định số 12/2008/QĐ-BKHCN ngày 4/9/2008 của Bộ trưởng Bộ KH&CN được đính kèm theo phiếu này)</i>						
6. Chức danh nghiên cứu:						
Chức vụ hiện nay (tại cơ quan công tác và tại các chương trình khoa học và công nghệ cấp Quốc gia hoặc tương đương):						
7. Địa chỉ nhà riêng: 24B, Hẻm 1, Nguyễn Chíich, Tổ 12, Hòa Trung, Vĩnh Hòa, Nha Trang						
Điện thoại NR:		; CQ:		; Mobile: 0939 335 995		
E-mail: ntbachnt@ntu.edu.vn						
8. Cơ quan công tác:						
Tên cơ quan: Trường Đại học Nha Trang						
Tên người đứng đầu: PGS.TS. Trang Sĩ Trung						
Địa chỉ cơ quan: 02 Nguyễn Đình Chiểu, Nha Trang, Khánh Hoà						
Điện thoại: 058.2224.3868;		Fax: 058.3.831147;		Website: http://www.ntu.edu.vn		
9. Quá trình đào tạo						
Bậc đào tạo	Nơi đào tạo		Chuyên ngành		Năm tốt nghiệp	

Đại học	Đại học Thủy sản	Công nghệ Chế biến Thủy sản	2000
Thạc sỹ	Đại học Nha Trang	Công nghệ sau thu hoạch	2005
Tiến sỹ	Đại học Maine, Pháp	Hóa học-hóa lý các hợp chất polyme	2014
Thực tập sinh khoa học	IMMM, Le Mans, Pháp	Hóa – lý thực phẩm	2016
	Đại học KU Leuven, Bỉ	Công nghệ thực phẩm	2016

10. Trình độ ngoại ngữ (mỗi mục đề nghị ghi rõ mức độ: Tốt/Khá/TB)

TT	Tên ngoại ngữ	Nghe	Nói	Đọc	Viết
1	Tiếng Anh	Khá	Khá	Khá	Khá
2	Tiếng Pháp	TB	TB	TB	TB

11. Quá trình công tác

Thời gian (từ năm... đến năm...)	Vị trí công tác	Lĩnh vực chuyên môn	Cơ quan công tác
6/2000-10/2006	Giảng dạy	Kỹ thuật lạnh và Điều hòa không khí	Bộ môn Kỹ thuật lạnh, Khoa Chế biến, Đại học Nha Trang
11/2006-8/2011	Giảng dạy, Phó Trưởng Bộ môn	Kỹ thuật lạnh và Điều hòa không khí	Bộ môn Kỹ thuật lạnh, Khoa Chế biến, Đại học Nha Trang
9/2011-09/2014	Nghiên cứu sinh	Hóa lý thực phẩm (hỗn hợp protein (sữa) và poly saccarit (k-carrageenan)	Đại học Maine, Pháp
12/2014-1/2016	Nghiên cứu sau tiến sĩ	Hóa lý thực phẩm (protein sữa)	CNRS, Viện IMMM Thành phố Le Mans, Pháp
2/2016-4/2016	Thực tập sinh	Bảo quản sau thu hoạch	Khoa Kỹ thuật khoa học sinh học, Đại học KU Leuven, Thành phố Leuven, Vương quốc Bỉ
5/2016 - nay	Giảng dạy	-Công nghệ lạnh, lạnh	Bộ môn CN Chế biến

		đồng thực phẩm -Vật lý thực phẩm	Thủy sản, Khoa Công nghệ thực phẩm, Đại học Nha Trang
--	--	-------------------------------------	---

12. Các công trình KH&CN chủ yếu được công bố, sách chuyên khảo

(liệt kê công trình tiêu biểu đã công bố trong 5 năm gần nhất)

TT	Tên công trình (bài báo, công trình...)	Là tác giả hoặc là đồng tác giả công trình	Nơi công bố (tên tạp chí đã đăng/ nhà xuất bản)	Năm công bố
1	Tạp chí quốc tế			
1	Stabilization of water-in-water emulsions by addition of protein particles.	Tác giả chính	Langmuir	2013
2	Combined effects of temperature and elasticity on phase separation in mixtures of κ -carrageenan and β -lactoglobulin aggregates.	Tác giả chính	Food Hydrocolloids	2014
3	The effect of the protein aggregate morphology on phase separation in mixtures with polysaccharides.	Tác giả chính	Journal of Physics: Condensed Matter	2014
4	Synergistic effects of mixed salt on the gelation of κ -carrageenan.	Tác giả chính	Carbohydrate Polymers	2014
5	The effect of the competition for calcium ions between κ -carrageenan and β -lactoglobulin on the rheology and the structure in mixed gels.	Tác giả chính	Journal of Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects	2015
6	pH-Responsive Water-in-Water Pickering Emulsions.	Tác giả chính	Langmuir	2015
7	Heat-induced gelation of mixtures of whey protein isolate and sodium caseinate between pH 5.8 and pH 6.6	Tác giả chính	Food Hydrocolloids	2016
8	Inhibition and Promotion of Heat-Induced Gelation of Whey Proteins in the Presence of Calcium by Addition of	Tác giả chính	Biomacromolecules	2016

	Sodium Caseinate.			
9	Effect of the pH and NaCl on the microstructure and rheology of mixtures of whey protein isolate and casein micelles upon heating	Tác giả chính	Food Hydrocolloids	2017
10	Heat-set emulsion gels of casein micelles in mixtures with whey protein isolate	Đồng tác giả	Food Hydrocolloids	2017
2	Tạp chí quốc gia			
3	Hội nghị quốc tế			
1	The effects of temperature and elasticity on phase separation in Polysaccharide/Protein mixtures	Tác giả chính	The 14 th Food Colloids conference in Copenhagen, Denmark	2012
2	Formation of globular protein particles and their role in structuring mixtures with polysaccharides	Tác giả chính	Biopolymers conference in Nantes, France	2013
3	Effect of the competition for Ca ²⁺ on the morphology and the elasticity of mixed gels of κ-carrageenan and β-lactoglobulin	Tác giả chính	The 15 th Food Colloids conference in Karlsruhe, Germany	2014
4	The Effect of Competition for Calcium Ions on Heat-induced Aggregation and Gelation of Mixtures of Whey Protein Isolate and Sodium Caseinate	Tác giả chính	The 16 th Food Colloids conference in Wageningen, Holland	2016
5	Some factors affect stability of water-in-water emulsion (Dextran/PEO)	Tác giả chính	ENCAPSEA2017, Nha Trang	2017
6	Visible and near infrared spectroscopy for rapid detection and monitoring of cleaning water contaminant in egg products	Đồng tác giả	VBFoodnet 2017, TP Hồ Chí Minh	2017

4	Sách chuyên khảo			
13. Số lượng văn bằng độc quyền sáng chế/ giải pháp hữu ích/ văn bằng bảo hộ giống cây trồng/ thiết kế bố trí mạch tích hợp đã được cấp (nếu có)				
TT	Tên và nội dung văn bằng		Năm cấp văn bằng	
1				
2				
14. Số lượng công trình, kết quả nghiên cứu được áp dụng trong thực tiễn (nếu có)				
TT	Tên công trình	Hình thức, quy mô, địa chỉ áp dụng		Thời gian
1				
2				
3				
15. Các đề tài, dự án, nhiệm vụ KH&CN đã chủ trì hoặc tham gia trong 5 năm gần đây				
Tên đề tài, dự án, nhiệm vụ KH&CN đã chủ trì		Thời gian (bắt đầu - kết thúc)	Thuộc Chương trình (nếu có)	Tình trạng (đã nghiệm thu-xếp loại, chưa nghiệm thu)
Tên đề tài, dự án, nhiệm vụ KH&CN đã tham gia		Thời gian (bắt đầu - kết thúc)	Thuộc Chương trình (nếu có)	Tình trạng (đã nghiệm thu, chưa nghiệm thu)
16. Giải thưởng (về KH&CN, về chất lượng sản phẩm, ...)				
TT	Hình thức và nội dung giải thưởng			Năm tặng thưởng
1				
2				
17 Kinh nghiệm về quản lý, đánh giá KH&CN (số lượng các Hội đồng tư vấn, xét duyệt, nghiệm				

thu, đánh giá các chương trình, đề tài, dự án KH&CN cấp quốc gia hoặc tương đương trong và ngoài nước đã tham gia trong 5 năm gần đây)

TT	Hình thức Hội đồng	Số lần
1		
2		
3		

18. Nghiên cứu sinh đã hướng dẫn bảo vệ thành công (nếu có)

TT	Họ và tên	Hướng dẫn hoặc đồng hướng dẫn	Đơn vị công tác	Năm bảo vệ thành công
1				
2				
3				

Tôi xin cam đoan những thông tin được ghi ở trên là hoàn toàn chính xác.

Khánh Hoà, ngày 18 tháng 11 năm 2017

Xác nhận của Thủ trưởng đơn vị
(Ký và ghi rõ họ tên)

Người khai
(Ký và ghi rõ họ tên)

Nguyễn Trọng Bách