

LÝ LỊCH KHOA HỌC CHUYÊN GIA KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

1. Họ và tên: NGUYỄN VĂN MINH							
2. Năm sinh: 1977			3. Nam/Nữ: Nam				
4. Học hàm:			Năm được phong:				
Học vị: Tiến sĩ			Năm đạt học vị: 2011				
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	0	7	Tên gọi: Bảo quản và chế biến thủy sản
<p><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></p>							
6. Chức danh nghiên cứu: Nghiên cứu viên							
<p>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): Giảng viên</p>							
7. Địa chỉ nhà riêng:							
Điện thoại NR: 0583. 521880				; CQ:		; Mobile: 0918010755	
E-mail: minhvn@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	Trường Đại học Nha Trang (Đại học Thủy sản cũ)	Công nghệ Chế biến Thủy sản	2000
Thạc sỹ	Trường Đại học Nha Trang (Đại học Thủy sản cũ)	Công nghệ Chế biến Thủy sản	2004
Tiến sỹ	Trường Đại học Iceland	Khoa học Thực phẩm	2011
Thực tập sinh khoa học	- Chương trình đào tạo về thủy sản - Trường Đại học Liên hợp quốc - Iceland. - Nghiên cứu sau Tiến sỹ	Thực tập sinh Viện nghiên cứu và phát triển thực phẩm và công nghệ sinh học Iceland (Matis)	2007-2008 2012-2013

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	Tốt	Tốt	Tốt	Tốt
2	Tiếng Pháp	TB	Khá	Khá	TB

11. Quá trình công tác

Thời gian (từ năm... đến năm...)	Vị trí công tác	Lĩnh vực chuyên môn	Cơ quan công tác
6/2000-8/2007	Giảng dạy và nghiên cứu KH	Công nghệ chế biến thủy sản	Trường Đại học Nha Trang
9/2007-3/2008	Thực tập sinh	Quản lý chất lượng và chế biến thủy sản	Chương trình đào tạo về thủy sản của Trường Đại học Liên hợp quốc tại Iceland
4/2004-12/2008	Giảng dạy và nghiên cứu KH	Công nghệ chế biến thủy sản	Trường Đại học Nha Trang
1/2009-12/2011	Nghiên cứu sinh	Khoa học thực phẩm	Đại học Iceland - Cộng hòa Iceland
2/2012-8/2013	Nghiên cứu sau Tiến sỹ	Công nghệ chế biến thủy sản	Viện nghiên cứu và phát triển về thực phẩm và công nghệ sinh học Iceland (Matis Ohf.) – Cộng hòa Iceland

9/2013- đến nay	Giảng dạy và nghiên cứu KH	Công nghệ chế biến thủy sản	Trường 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
I	Tạp chí quốc tế			
1	Influence of lipid content and packaging methods on the quality of dried capelin (<i>Mallotus villosus</i>) during storage.	Đồng tác giả	Journal of Food Science and Technology	2017
2	Influence of blanching treatment and drying methods on the drying characteristics and quality changes of dried sardine (<i>Sardinella gibbosa</i>) during storage.	Đồng tác giả	Drying Technology: An International Journal	2016
3	Lipid degradation of cod liver during frozen storage as influenced by temperature, packaging method and seasonal variation.	Đồng tác giả	Journal of Aquatic Food Product Technology	2016
4	Influence of lipid content and blanching on capelin (<i>Mallotus villosus</i>) drying rate and lipid oxidation under low temperature drying.	Đồng tác giả	Journal of Food Process Engineering	2015
5	Influence of smoking and packaging methods on lipid stability and microbial quality of capelin (<i>Mallotus villosus</i>) and sardine (<i>Sardinella gibbosa</i>).	Đồng tác giả	Food Science & Nutrition	2015
6	Sensory, microbiological and chemical assessment of Cod (<i>Gadus morhua</i>) fillets during chilled	Tác giả chính	International Journal of Biological, Veterinary, Agricultural and	2013

	storage as influenced by bleeding methods.		Food Engineering	
7	Effects of added phosphates on lipid stability during salt curing and rehydration of cod (<i>Gadus morhua</i>).	Tác giả chính	Journal of the American Oil Chemists' Society	2013
8	Effect of freeze drying on quality of desalted tusk fish.	Tác giả chính	Asian Journal of Food and Agro-Industry	2012
9	Influences of potassium ferrocyanide on lipid oxidation of salted cod (<i>Gadus morhua</i>) during processing, storage and rehydration.	Tác giả chính	Food Chemistry	2012
10	Quantitative and qualitative changes in added phosphates in cod (<i>Gadus morhua</i>) during salting, storage and rehydration.	Tác giả chính	LWT-Food Science and Technology	2012
I	Tạp chí quốc gia			
1	Influence of chilling and superchilling temperatures on lipid degradation and quality of cobia (<i>Rachycentron canadum</i>) fillets during storage.	Tác giả chính	Journal of Fisheries Science and Technology	2016
2	Effect of Extraction Conditions on Polyphenol Content and Antioxidant Activity of the Extract from <i>Gynura Procumbens</i> (Lour) Merr. Leaves.	Đồng tác giả	Vietnam Journal of Agricultural Science	2016
3	Effects of ascorbic acid treatment and packaging method on lipid oxidation of cobia (<i>Rachycentron canadum</i>) fillets during frozen storage.	Tác giả chính	Journal of Fisheries Science and Technology	2015

4	Assessment of current utilizations of rest materials in Tra catfish (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) processing industry in Vietnam.	Tác giả	Journal of Fisheries Science and Technology	2013
5	The effect modified starch on the quality of hairtail (<i>Trichiurus haumenla</i>) surimi during frozen storage.	Đồng tác giả	Journal of Fisheries Science and Technology	2011
III	Hội nghị quốc tế			
1	Conformational changes in capelin (<i>Mallotus villosus</i>) proteins during drying and smoking as influenced by lipid content, pre-treatment and processing methods	Đồng tác giả	The 2016 BEST Conference & International Symposium on Biotechnology and Bioengineering	2016
2	Influence of lipid content and packaging methods on dried capelin (<i>Mallotus villosus</i>) stability	Đồng tác giả	VBFoodNet 2015 Conference on Food Technology: Towards a more efficient use of natural resources	2015
3	The effect of bleeding on the quality and stability of cod (<i>Gadus morhua</i>) and saithe (<i>Pollachius virens</i>) products	Đồng tác giả	The 44 th WEFTA Annual Meeting - Seafood Science for a changing demand	2014
4	Sensory, Microbiological and Chemical Assessment of Saithe (<i>Pollachius virens</i>) Fillets during Chilled Storage as Influenced by Bleeding Methods	Tác giả chính	The 1st East Asia Fisheries Technologists Association (EAFTA) conference	2013
IV	Sách chuyên khảo			
1	Uses of geothermal energy in food and agriculture - Opportunities for developing countries	Tác giả chính	FAO-Food and Agriculture Organization of the United Nations	2015

2	Preservation of Fish by Curing. In: Seafood Processing: Technology, Quality and Safety. Edited by Ioannis S. Boziaris	Đồng tác giả	Wiley-Blackwell publisher	2014
3	Drying of Fish. In: Seafood Processing: Technology, Quality and Safety. Edited by Ioannis S. Boziaris	Tác giả chính	Wiley-Blackwell publisher	2014
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	Nguyên cứu sử dụng các hợp chất phosphate trong chế biến sản phẩm cá tuyết muối nhằm hạn chế quá trình ôxy hóa lipid	Chuyển giao công nghệ tại Công ty Visir hf., Djupivogur, Iceland	2010-2011	
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)
Nghiên cứu quá trình ôxy hóa lipid và acid béo của sản phẩm cá bớp (<i>Rachycentron canadum</i>) phi lê trong chế biến và bảo quản đông lạnh. Mã số: B2014-13-11		2014-2016	Khoa học và Công nghệ cấp Bộ Giáo dục và Đào tạo	Đã nghiệm thu cấp cơ sở

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	Thư ký Hội đồng nghiệm thu cấp cơ sở đề tài cấp Nhà nước	02		
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	Cyprian Ogombe Odoli	Đồng hướng dẫn	Viện nghiên cứu biển và thủy sản Kenya – Nghiên cứu sinh tại Trường Đại học Iceland	2015

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

Khánh Hoà, ngày 14 tháng 3 năm 2017

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

Người khai
(Ký và ghi rõ họ tên)

Nguyễn Văn Minh