

## PHỤ LỤC

(Ban hành kèm theo Thông tư số 06/2020/TT-BGDĐT ngày 19 tháng 3 năm 2020  
của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo)

Mẫu số 03

### CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

## LÝ LỊCH KHOA HỌC

(Dành cho ứng viên/thành viên các Hội đồng Giáo sư)



#### 1. Thông tin chung

- Họ và tên: HUỖNH NGUYỄN DUY BẢO
- Năm sinh: 04/12/1972
- Giới tính: Nam
- Trình độ đào tạo (năm, nơi cấp bằng): Tiến sĩ, 2009, Đại học Khoa học và Công nghệ Hải Dương Tokyo (Tokyo University of Marine Science and Technology), Nhật Bản
- Chức danh (năm, nơi bổ nhiệm): Phó Giáo sư, 2018, Trường Đại học Nha Trang
- Ngành, chuyên ngành khoa học: Công nghệ thực phẩm, Công nghệ chế biến thủy sản
- Chức vụ và đơn vị công tác hiện tại: Phó trưởng khoa Công nghệ thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang
- Chức vụ cao nhất đã qua: Phó trưởng khoa
- Thành viên Hội đồng Giáo sư cơ sở (năm tham gia, tên hội đồng, cơ sở đào tạo): 2020, Hội đồng Giáo sư cơ sở Trường Đại học Nha Trang, Trường Đại học Nha Trang
- Thành viên Hội đồng Giáo sư ngành: Không
- Thành viên Hội đồng Giáo sư nhà nước: Không

#### 2. Thành tích hoạt động đào tạo và nghiên cứu (thuộc chuyên ngành đang hoạt động)

##### 2.1. Sách chuyên khảo, giáo trình

- a) Tổng số sách đã chủ biên: 4 sách/chương sách chuyên khảo; Không giáo trình.
- b) Danh mục sách chuyên khảo, giáo trình trong 05 năm liền kề với thời điểm được bổ nhiệm thành viên Hội đồng gần đây nhất (tên tác giả, tên sách, nhà xuất bản, năm xuất bản, mã số ISBN, chỉ số trích dẫn).

## 2.2. Các bài báo khoa học được công bố trên các tạp chí khoa học

- a) Tổng số đã công bố: 23 bài báo tạp chí trong nước; 13 bài báo tạp chí quốc tế.
- b) Danh mục bài báo khoa học công bố trong 05 năm liền kề với thời điểm được bổ nhiệm thành viên Hội đồng gần đây nhất (tên tác giả, tên công trình, tên tạp chí, năm công bố, chỉ số IF và chỉ số trích dẫn - nếu có):

- Trong nước:

- 1) Nguyễn Thị Yên Phương, **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**. (2020). Nghiên cứu chiết xuất hoạt chất chống oxy hóa từ củ tỏi (*Allium sativum* L.) theo cách tiếp cận công nghệ xanh. *Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ*, Số 56(1B), 124–135.
- 2) **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**, Nguyễn Khắc Bát. (2018). Hoạt tính chống ôxy hóa của dịch chiết từ một số loài hải miên ở vùng biển Việt Nam. *Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn*, Số 24/2018, 61–68.
- 3) **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**, Nguyễn Khắc Bát. (2018). Hoạt tính chống oxy hóa của các phân đoạn protein chiết tách từ hải miên *Ircinia Mutans*, *Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản*, Số 2/2018, 2–8.
- 4) **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**, Trần Thị Loan, Phạm Thị Hiền. (2017). Ảnh hưởng của điều kiện chiết xuất với sự hỗ trợ siêu âm đến hoạt tính chống oxy hóa của dịch chiết từ củ hành tím (*Allium ascalonicum*). *Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản*, Số 1/2017, 91–98.
- 5) **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**, Nguyễn Khắc Bát. (2016). Ảnh hưởng của điều kiện chiết bằng nước cất với sự hỗ trợ siêu âm đến hoạt tính chống oxy hóa của dịch chiết từ hải miên *Ircinia mutans*. *Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản*, Số 2/2016, 3–10.
- 6) **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**, Nguyễn Khắc Bát. (2015). Ảnh hưởng của loại dung môi chiết và siêu âm đến hoạt tính chống oxy hóa và hàm lượng protein của dịch chiết từ hải miên (*Ircinia mutans*). *Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản*, Số 4/2015, 11–17.
- 7) Trang Sĩ Trung, Vũ Lệ Quyên, **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**. (2015). Ảnh hưởng của thời gian và nhiệt độ bảo quản đến hàm lượng ẩm, protein và astaxanthin trong đầu tôm. *Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản*, Số 4/2015, 78–84.

- Quốc tế:

- 1) Nguyen Van Tang, Le Duong Minh, Nguyen Thi Thuy Trang, Khong Trung Thang, Nguyen Van Hoa, Nguyen Huu Nghia, **Huynh Nguyen Duy Bao**, Tran Thi My Hanh, Trang Si Trung. (2021). Microwave-assisted extraction for optimizing saponin yield and antioxidant capacity from cacao pod husk (*Theobroma cacao* L.). *Journal of Food Processing and Preservation*. Vol. 45, Issue 2, e15134. SCIE, chỉ số ảnh hưởng IF của tạp chí: 1.405.
- 2) **Huynh Nguyen Duy Bao**, Pham Thi Hien, Vu Le Quyen. (2020). Antioxidant and antimicrobial activities of hydrophilic extracts from shallot and garlic bulbs, and their effects on round scad during iced storage. *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology*. Vol. 44, Issue 1, 24–26. ESCI. Số lượt trích dẫn của bài báo: 1.
- 3) Pedro Guerrero, Iraitz Zugasti, Alaitz Etxabide, **Huynh Nguyen Duy Bao**, Trung Trang Si, Miriam Peñalba, Koro de la Caba. (2020). Effect of Fructose and Ascorbic Acid on the Performance of Cross-Linked Fish Gelatin Films. *Polymers*. Vol. 12, Issue 3, 570. SCIE, chỉ số ảnh hưởng IF của tạp chí: 3.164. Số lượt trích dẫn của bài báo: 4.
- 4) Trang Si Trung, **Huynh Nguyen Duy Bao**. (2015). Physicochemical properties and antioxidant activity of chitin and chitosan prepared from pacific white shrimp waste. *International Journal of Carbohydrate Chemistry*. Vol. 2015, Article ID 706259, 6 pages. Số lượt trích dẫn của bài báo: 54.

### 2.3. Các nhiệm vụ khoa học và công nghệ (chương trình và đề tài tương đương cấp Bộ trở lên)

- a) Tổng số chương trình, đề tài đã chủ trì/chủ nhiệm: Không cấp Nhà nước; Không cấp Bộ và tương đương.
- b) Danh mục đề tài tham gia đã được nghiệm thu trong 05 năm liền kề với thời điểm được bổ nhiệm thành viên Hội đồng gần đây nhất (tên đề tài, mã số, thời gian thực hiện, cấp quản lý đề tài, trách nhiệm tham gia trong đề tài):
  - 1) Nghiên cứu sản xuất các sản phẩm giá trị gia tăng từ phế liệu tôm để ứng dụng trong nông nghiệp, 04/2014/HĐ-NĐT, 2015-2019, cấp nhà nước, tham gia.

- 2) Nghiên cứu chiết tách hoạt chất sinh học từ củ hành (*Allium ascalonicum*), tỏi (*Allium sativum*) để bảo quản cá nục, TR2015-13-03, 2015-2016, cấp trường, chủ nhiệm.
- 3) Nghiên cứu quá trình ôxy hóa lipid và acid béo của sản phẩm cá bớp (*Rachycentron canadum*) phi lê trong chế biến và bảo quản đông lạnh, B2014-13-11, 2014-2016, cấp Bộ GD&ĐT, tham gia.
- 4) Nghiên cứu sản xuất chế phẩm sinh học sử dụng vào việc nâng cao giá trị sử dụng của bã sắn, B2012-13-04, 2012-2015, cấp Bộ NN&PTNT, tham gia.

#### **2.4. Công trình khoa học khác (nếu có)**

a) Tổng số công trình khoa học khác:

- Tổng số có: 1 sáng chế, giải pháp hữu ích.

b) Danh mục bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích, tác phẩm nghệ thuật, thành tích huấn luyện, thi đấu trong 5 năm trở lại đây (tên tác giả, tên công trình, số hiệu văn bằng, tên cơ quan cấp): Không.

#### **2.5. Hướng dẫn nghiên cứu sinh (NCS) đã có quyết định cấp bằng tiến sĩ**

a) Tổng số: Không NCS đã hướng dẫn chính.

b) Danh sách NCS hướng dẫn thành công trong 05 năm liền kề với thời điểm được bổ nhiệm thành viên Hội đồng gần đây nhất (Họ và tên NCS, đề tài luận án, cơ sở đào tạo, năm bảo vệ thành công, vai trò hướng dẫn): Không.

### **3. Các thông tin khác**

**3.1. Danh mục các công trình khoa học chính trong cả quá trình** (Bài báo khoa học, sách chuyên khảo, giáo trình, sáng chế, giải pháp hữu ích, tác phẩm nghệ thuật thành tích huấn luyện, thi đấu...; khi liệt kê công trình, có thể thêm chú dẫn về phân loại tạp chí, thông tin trích dẫn...):

- Bài báo khoa học

*Tạp chí nước ngoài*

- 1) Nguyen Van Tang, Le Duong Minh, Nguyen Thi Thuy Trang, Khong Trung Thang, Nguyen Van Hoa, Nguyen Huu Nghia, **Huynh Nguyen Duy Bao**, Tran Thi My Hanh, Trang Si Trung. (2021). Microwave-assisted extraction for optimizing saponin yield and antioxidant capacity from cacao pod husk

- (*Theobroma cacao* L.). *Journal of Food Processing and Preservation*. Vol. 45, Issue 2, e15134. SCIE, chỉ số ảnh hưởng IF của tạp chí: 1.405.
- 2) **Huynh Nguyen Duy Bao**, Pham Thi Hien, Vu Le Quyen. (2020). Antioxidant and antimicrobial activities of hydrophilic extracts from shallot and garlic bulbs, and their effects on round scad during iced storage. *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology*. Vol. 44, Issue 1, 24–26. ESCI. Số lượt trích dẫn của bài báo: 1.
  - 3) Pedro Guerrero, Iraitz Zugasti, Alaitz Etxabide, **Huynh Nguyen Duy Bao**, Trung Trang Si, Miriam Peñalba, Koro de la Caba. (2020). Effect of Fructose and Ascorbic Acid on the Performance of Cross-Linked Fish Gelatin Films. *Polymers*, Vol. 12, Issue 3, 570. SCIE, chỉ số ảnh hưởng IF của tạp chí: 3.164. Số lượt trích dẫn của bài báo: 4.
  - 4) Trang Si Trung, **Huynh Nguyen Duy Bao**. (2015). Physicochemical properties and antioxidant activity of chitin and chitosan prepared from pacific white shrimp waste. *International Journal of Carbohydrate Chemistry*, Vol. 2015, Article ID 706259, 6 pages. Số lượt trích dẫn của bài báo: 54.
  - 5) **Huynh Nguyen Duy Bao**. (2014). Antioxidant activity of hydrophylic extract from straw mushroom and its effect on shrimp melanosis. *Khon Kaen Agriculture Journal*, Vol. 42 SUPPL. 4, 79–83.
  - 6) **Huynh Nguyen Duy Bao**, Toshiaki Ohshima. (2011). Mushroom feed additive stabilizes lipid, color of yellowtail meat. *Global Aquaculture Advocate*, Vol. May–Jun/2011, 82–83.
  - 7) **Huynh Nguyen Duy Bao**, Yoshihiro Ochiai, Toshiaki Ohshima. (2010). Antioxidative activities of hydrophilic extracts prepared from the fruiting body and spent culture medium of *Flammulina velutipes*. *Bioresource Technology*, Vol. 101, Issue 15, 6248–6255. SCI, chỉ số ảnh hưởng IF của tạp chí: 7.539. Số lượt trích dẫn của bài báo: 56.
  - 8) **Huynh Nguyen Duy Bao**, Kazufumi Osako, Toshiaki Ohshima. (2010). Value-added use of mushroom ergothioneine as a colour stabilizer in processed fish meats. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, Vol. 90, Issue 10, 1634–

1641. SCI, chỉ số ảnh hưởng IF của tạp chí: 2.614. Số lượt trích dẫn của bài báo: 34.

- 9) **Huynh Nguyen Duy Bao**, Yoichi Shinomiya, Hiroaki Ikeda, Toshiaki Ohshima. (2009). Preventing discoloration and lipid oxidation in dark muscle of yellowtail by feeding an extract prepared from mushroom (*Flammulina velutipes*) cultured medium. *Aquaculture*, Vol. 295, Issues 3–4, 243–249. SCI, chỉ số ảnh hưởng IF của tạp chí: 3.224, Số lượt trích dẫn của bài báo: 34.
- 10) **Huynh Nguyen Duy Bao**, Hideki Ushio, Toshiaki Ohshima. (2009). Antioxidative activities of mushroom (*Flammulina velutipes*) extract added to bigeye tuna meat: Dose-dependent efficacy and comparison with other biological antioxidants. *Journal of Food Science*, Vol. 74, Issue 2, C162–C169. SCI, chỉ số ảnh hưởng IF của tạp chí: 2.479, Số lượt trích dẫn của bài báo: 47.
- 11) **Huynh Nguyen Duy Bao**, Hideki Ushio, Toshiaki Ohshima. (2008). Antioxidative activity and antidiscoloration efficacy of ergothioneine in mushroom (*Flammulina velutipes*) extract added to beef and fish meats. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Vol. 56, No. 21, 10032–10040. SCI, chỉ số ảnh hưởng IF của tạp chí: 4.192, Số lượt trích dẫn của bài báo: 99.
- 12) **Huynh Nguyen Duy Bao**, Sigurjon Arason, Kristin Anna Thorarinsdottir. (2007). Effects of dry ice and superchilling on quality and shelf life of arctic charr (*Salvelinus alpinus*) fillets. *International Journal of Food Engineering*, Vol. 3, Issue 3, Article 7. SCIE, chỉ số ảnh hưởng IF của tạp chí: 1.022, Số lượt trích dẫn của bài báo: 62.
- 13) **Huynh Nguyen Duy Bao**. (2006). QIM Method Scores Quality, Shelf Life of *Pangasius* Fillets. *Global Aquaculture Advocate*, Vol. Nov–Dec/2006, 28–30. Số lượt trích dẫn của bài báo: 2.

#### *Tạp chí trong nước*

- 1) Nguyễn Thị Yên Phương, **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**. (2020). Nghiên cứu chiết xuất hoạt chất chống oxy hóa từ củ tỏi (*Allium sativum* L.) theo cách tiếp cận công nghệ xanh. *Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ*, Số 56(1B), 124–135.
- 2) **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**, Nguyễn Khắc Bát. (2018). Hoạt tính chống ôxy hóa của dịch chiết từ một số loài hải miên ở vùng biển Việt Nam. *Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn*, Số 24/2018, 61–68.

- 3) **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**, Nguyễn Khắc Bát. (2018). Hoạt tính chống oxy hóa của các phân đoạn protein chiết tách từ hải miên *Ircinia Mutans*. *Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản*, Số 2/2018, 2–8.
- 4) **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**, Trần Thị Loan, Phạm Thị Hiền. (2017). Ảnh hưởng của điều kiện chiết xuất với sự hỗ trợ siêu âm đến hoạt tính chống oxy hóa của dịch chiết từ củ hành tím (*Allium ascalonicum*). *Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản*, Số 1/2017, 91–98.
- 5) **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**, Nguyễn Khắc Bát. (2016). Ảnh hưởng của điều kiện chiết bằng nước cất với sự hỗ trợ siêu âm đến hoạt tính chống oxy hóa của dịch chiết từ hải miên *Ircinia mutans*. *Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản*, Số 2/2016, 3–10.
- 6) **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**, Nguyễn Khắc Bát. (2015). Ảnh hưởng của loại dung môi chiết và siêu âm đến hoạt tính chống oxy hóa và hàm lượng protein của dịch chiết từ hải miên (*Ircinia mutans*). *Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản*, Số 4/2015, 11–17.
- 7) Trang Sĩ Trung, Vũ Lệ Quyên, **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**. (2015). Ảnh hưởng của thời gian và nhiệt độ bảo quản đến hàm lượng ẩm, protein và astaxanthin trong dầu tôm. *Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản*, Số 4/2015, 78–84.
- 8) Phạm Thị Hiền, **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**. (2014). Ảnh hưởng của điều kiện chiết khác nhau đến hiệu suất thu hồi protein từ cơ thịt đỏ cá ngừ. *Tạp chí Khoa học*, Số 1/2014, 31–35.
- 9) **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**, Ngô Thị Hoài Dương, Phạm Thị Hiền. (2014). Nghiên cứu áp dụng phản ứng Fenton để phân tích hoạt tính chống oxy hóa. *Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản*, Số 3/2014, 9–15.
- 10) Nguyễn Hồng Ngân, **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**. (2014). Thành phần hóa học và khả năng chống oxy hóa của protein Artemia thủy phân. *Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản*, Số 2/2014, 32–36.
- 11) Phan Thị Thanh Hiền, **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**. (2014). Đánh giá thành phần dinh dưỡng cơ bản của sinh khối *Artemia franciscana*. *Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản*, Số 2/2014, 21–25.

- 12) **Huynh Nguyen Duy Bao.** (2013). Chemical composition and potential uses of yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) dark muscle. *Journal of Fisheries Science and Technology*, Special issue 2013, 1–4.
- 13) **Huynh Nguyen Duy Bao, Vu Le Quyen.** (2013). Antioxidant and antibacterial activities of low molecular weight chitosan. *Journal of Fisheries Science and Technology*, Special issue 2013, 5–8.
- 14) Phạm Thị Hiền, Đỗ Trọng Sơn, **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo.** (2013). Ảnh hưởng của hợp chất phosphate đến một số đặc tính của thịt cá mối xay. *Tạp chí Khoa học & Công nghệ*, Số 2, 4/2013, 42–49.
- 15) Lê Thanh Hải, Nguyễn Minh Trí, **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo.** (2013). Nghiên cứu tách chiết và khảo sát hoạt tính chống oxy hóa của dịch chiết nấm rom. *Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản*, Số 4/2013, 95–99.
- 16) Ngô Thị Hoài Dương, Đào Thị Tuyết Mai, **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**, Ngô Đăng Nghĩa. (2013). Nghiên cứu sử dụng pepsin để tích hợp quá trình khử khoáng và protein – Giải pháp rút ngắn thời gian và giảm thiểu lượng hóa chất trong sản xuất chitin. *Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản*, Số 1/2013, 13–18.
- 17) Nguyễn Hồng Ngân, Nguyễn Anh Tuấn, **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo.** (2013). Ảnh hưởng của loại enzyme và điều kiện thủy phân đến hoạt tính khử gốc tự do DPPH của protein Artemia thủy phân. *Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản*, Số 1/2013, 120–124.
- 18) **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**, Phan Đình Thụy. (2012). Hoạt tính chống oxy hóa của chitosan thủy phân bằng acid sulfuric. *Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản*, Số 4/2012, 10–14.
- 19) Phan Thị Thanh Hiền, Nguyễn Anh Tuấn, **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**, Hoàng Văn Ba. (2012). Biến đổi chất lượng sinh khối Artemia trong quá trình bảo quản. *Tạp chí Khoa học – Công nghệ Thủy sản*, Số 3/2012, 106–110.
- 20) **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo.** (2005). Ảnh hưởng của nhiệt độ xử lý, bảo quản sau thu hoạch đến chất lượng và thời hạn bảo quản tôm sú (*Penaeus monodon*) nguyên liệu. *Tạp chí Thủy sản*, Số 11/2005, 25–28.
- 21) **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo.** (1997). Bước đầu nghiên cứu điều chế glucosamin từ chitosan. *Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản*, Số 1/1997, 9–14.

- 22) **Huynh Nguyen Duy Bao**, Do Minh Phung, Tran Thi Luyen. (1996). Utilization of shrimp shell for preparation of chitosan as technical and medical materials. *Journal of Fisheries Science and Technology*, No. 4/1996, 151–163.
  - 23) Nguyễn Việt Dũng, **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**. (1996). Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ và pH lên hoạt độ của enzyme polyphenoloxidase từ tôm sú (*Penaeus monodon*). *Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản*, Số 2/1996, 3–8.
- Sách chuyên khảo
- 1) **Huynh Nguyen Duy Bao**, Toshiaki Ohshima. (2014). Strategies to minimize lipid oxidation of aquatic food products post-harvest. In: Antioxidants and Functional Components in Aquatic Foods. Edited by Hordur G. Kristinsson. *Wiley-Blackwell*. ISBN 978-0-8138-1367-7. Số lượt trích dẫn: 3.
  - 2) **Huynh Nguyen Duy Bao**. (2014). Novel approach for stabilizing meat color of fish and domestic animals: Application of natural antioxidants from edible mushrooms. *Scholar's Press*. ISBN 978-3-639-70747-2.
  - 3) **Huynh Nguyen Duy Bao**, Toshiaki Ohshima. (2013). Strategies to minimize oxidative deterioration in aquatic food products: Application of natural antioxidants from edible mushrooms. In: Lipid oxidation: Challenges in food systems. Edited by Amy Logan, Uwe Nienaber, and Xiangqing (Shawn) Pan. *AOCS Press*. ISBN 978-0-9830791-6-3. Số lượt trích dẫn: 12.
  - 4) Angel Balisi Encarnacion, **Huynh Nguyen Duy Bao**, Reiko Nagasaka, Toshiaki Ohshima. (2012). Novel approach for controlling lipid oxidation and melanosis in aquacultured fish and crustaceans: Application of edible mushroom (*Flammulina velutipes*) extract *In vivo*. In: Aquaculture. Edited by Zainal Abidin Muchlisin. *InTech Publisher*. ISBN 978-953-307-974-5. Số lượt trích dẫn: 2.
  - 5) **Huynh Nguyen Duy Bao**. (2011). Effects of Dry Ice and Superchilling on Arctic Charr Fillets: Quality and shelf-life. *Lambert Academic Publishing*. ISBN 978-3-8454-3671-5.

- Sáng chế

- 1) Toshiaki Oshima, **Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**, Hiroaki Ota. (2008). *Flammulina velutipes* extract-containing discoloration-preventing agent for meat product. Japan Patent, JP 2008-228702A.

**3.2. Giải thưởng về nghiên cứu khoa học trong và ngoài nước (nếu có):** Không.

**3.3. Các thông tin về chỉ số định danh ORCID, hồ sơ Google scholar, H-index, số lượt trích dẫn (nếu có):**

<https://orcid.org/0000-0003-4158-5343>

<https://scholar.google.com/citations?user=e4aQ3A4AAAAJ&hl=vi>

H-index: 8

Số lượt trích dẫn: 413

**3.4. Ngoại ngữ**

- Ngoại ngữ thành thạo phục vụ công tác chuyên môn: tiếng Anh
- Mức độ giao tiếp bằng tiếng Anh: Tốt

*Tôi xin cam đoan những điều khai trên là đúng sự thật, nếu sai tôi xin hoàn toàn chịu trách nhiệm trước pháp luật.*

Khánh Hòa, ngày 12 tháng 5 năm 2021

**NGƯỜI KHAI**

(Ký và ghi rõ họ tên)



**Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**