

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: Vũ Ngọc Bội
- Năm sinh: 1966
- Giới tính: Nam
- Trình độ đào tạo (TS, TSKH) (năm, nơi cấp bằng): tiến sĩ 2004, Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh.
- Chức danh Giáo sư hoặc Phó giáo sư (năm, nơi bổ nhiệm): phó giáo sư năm 2016, Trường Đại học Nha Trang.
- Ngành, chuyên ngành khoa học: Công nghệ Thực phẩm
- Chức vụ và đơn vị công tác hiện tại: Trưởng khoa Công nghệ Thực phẩm - Trường Đại học Nha Trang
- Chức vụ cao nhất đã qua: Trưởng khoa Công nghệ Thực phẩm
- Thành viên Hội đồng Giáo sư cơ sở: Năm 2019, Hội đồng chức danh giáo sư cơ sở Trường Đại học Nha Trang
- Thành viên Hội đồng Giáo sư ngành (nếu có) (năm tham gia, tên hội đồng, nhiệm kỳ):
.....
- Thành viên Hội đồng Giáo sư nhà nước (nếu có) (năm tham gia, tên hội đồng, nhiệm kỳ):
.....

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: ... sách chuyên khảo; 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): 04
 - 1) Mai Thị Tuyết Nga, Vũ Ngọc Bội, Trần Thị Bích Thủy (2016), *Truy xuất nguồn gốc thủy sản*, Nxb. Nông nghiệp, Hà Nội.
 - 2) Vũ Duy Đô, Vũ Ngọc Bội, Thái Văn Đức, Lê Thị Tường (2017), *Cơ sở thiết kế nhà máy chế biến thực phẩm*, Nxb. Nông nghiệp, Hà Nội.
 - 3) Đặng Xuân Cường, Vũ Ngọc Bội, Đỗ Văn Ninh, Đào Trọng Hiếu, Hoàng Thái Hà, Bùi Huy Chích, Bùi Xuân Vương (2017), *polysaccharie rong đỏ - Tính chất lưu*

biển và ứng dụng, Sách chuyên khảo, Nxb. Nông nghiệp, Hà Nội.

4) Đặng Xuân Cường, Vũ Ngọc Bội, Hoàng Thái Hà, Đặng Bửu Tùng Thiện, Bùi Huy Chích, Bùi Xuân Vương, Đinh Hữu Đông, Đào Trọng Hiếu (2017), Công nghệ chiết pectin từ một số thực vật phổ biến ở Việt Nam, Sách chuyên khảo, Nxb. Nông nghiệp, Hà Nội.

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

a) Tổng số đã công bố: 92 bài báo tạp chí trong nước; 8 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*): 56

- Trong nước:

1) Đặng Xuân Cường, Bùi Minh Lý, Trần Thị Thanh Vân, Vũ Ngọc Bội, Lê Như Hậu, Đào Trọng Hiếu (2014), “Bước đầu nghiên cứu tính chất hoạt tính chống oxy hóa phlorotannin tách chiết từ rong nâu *Sargassum serratum* của vùng biển Nha Trang”, Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Số 2, Trang 71-76.

2) Vu Ngoc Boi, Nguyen Thi My Trang, Vu Tran Tung (2014), “Optimization of gelatin production process from the skin of tra catfish (*Pangasius hypothalamus*)”, *Journal of Fisheries Science and Technology*, Special issue, Nha Trang University, pp 15-21.

3) Nguyen Thi My Trang, Vu Ngoc Boi (2014), “Refinement of fish oil produced from the fat of tra and basa catfish”, *Journal of Fisheries Science and Technology*, Special issue, Nha Trang University, pp 102-109.

4) Đặng Xuân Cường, Trần Thị Thanh Vân, Vũ Ngọc Bội, Bùi Minh Lý (2014), “Nghiên cứu chiết Phlorotannin có hoạt tính chống oxy hóa từ rong nâu *Sargassum mcclurei* bằng phương pháp ngâm chiết có hỗ trợ vi sóng”, Tạp chí Khoa học và Công nghệ, Tập 52 - Số 2, Viện Hàn lâm Khoa học và Công nghệ Việt Nam, ISSN 0866 708X, Trang 135-141.

5) Nguyễn Thanh Quảng, Đặng Xuân Cường, Vũ Ngọc Bội, Trần Thị Thanh Vân (2014), “Nghiên cứu sấy phun dịch chiết giàu chlorophyll và hoạt tính chống oxy hóa từ lá bắp”, Hội thảo “Nghiên cứu và Phát triển các sản phẩm tự nhiên lần thứ IV” Nhà xuất bản Khoa học Tự nhiên và Công nghệ, ISBN: 987-604-913-254-4, Trang 255-262.

6) Nguyễn Văn Thành, Đỗ Thị Thanh Xuân, Ngô Văn Quang, Vũ Ngọc Bội, Bùi Minh Lý, Trần Thị Thanh Vân, Thành Thị Thu Thủy (2014), “Cấu trúc và hoạt tính kháng vi sinh vật kiểm định của alginate từ rong nâu *Tubinaria ornata*”, *Tạp chí Hoá học*, Tập 52 - Số 6A, Số tháng 12/2014, Viện Khoa học và Công nghệ Việt Nam,

Trang 149-152.

7) Bùi Huy Chích, Đỗ Văn Ninh, Vũ Ngọc Bội (2014), “Khảo sát tính chất của enzyme Termamyl 120L trên cơ chất carrageenan từ rong sụn *Kappaphycus alvarezii* (Doty) Doty”, *Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản*, Số 3/2014, Trường Đại học Nha Trang, Trang 16-20.

8) Bùi Huy Chích, Đỗ Văn Ninh, Vũ Ngọc Bội (2014), “Đánh giá hiệu quả sử dụng enzyme Viscozyme L thay thế hóa chất trong sản xuất carrageenan từ rong sụn *Kappaphycus alvarezii* (Doty) Doty”, *Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản*, Số 4/2014, Trường Đại học Nha Trang, Trang 10-15.

9) Đặng Xuân Cường, Lê Tuấn Anh, Vũ Ngọc Bội, Bùi Minh Lý (2014), “Thu nhận polyphenol từ cây ngô”, *Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản*, Số 4/2014, Trường Đại học Nha Trang, Trang 16-21.

10) Vũ Ngọc Bội, Nguyễn Thị Mỹ Trang, Nguyễn Thị Hồng Nhung (2015), “Ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ lên chất lượng bột rong nho (*Caulerpa lentillifera*)”, *Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản*, Số 2/2015, Trường Đại học Nha Trang, Trang 20-26.

11) Vũ Ngọc Bội, Nguyễn Thị Mỹ Trang, Đặng Xuân Cường (2015), “Ảnh hưởng của nồng độ oligochitosan tới chất lượng của măng tây (*Asparagus officinalis* L.) theo thời gian bảo quản”, *Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản*, Số 2/2015, Trường Đại học Nha Trang, Trang 27-31.

12) Nguyễn Thị Mỹ Trang, Vũ Ngọc Bội, Đặng Xuân Cường (2015), “Nghiên cứu ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ đến chất lượng của trà túi lọc măng tây (*Asparagus officinalis* L.)”, *Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản*, Số 2/2015, Trường Đại học Nha Trang, Trang 66-71.

13) Đặng Xuân Cường, Vũ Ngọc Bội, Đào Trọng Hiếu (2015), “Độ ổn định màu sắc, hoạt chất (polyphenol, diệp lục) với hoạt tính chống oxy hóa của đồ uống có nguồn gốc từ cây ngô”, *Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn*, Kỳ 3+5 tháng 2/2015, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Hà Nội, Trang 116-126.

14) Lê Thanh Long, Nguyễn Thị Thủy Tiên, Trần Thị Thu Hà, Nguyễn Hiền Trang, Trang Sĩ Trung, Vũ Ngọc Bội (2015), “Ảnh hưởng của chitosan tan trong nước đến nấm thán thư *Colletotrichum gloeosporioides* L2 ở điều kiện in vivo và biến đổi sinh hóa của xoài sau thu hoạch”, *Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn*, Tháng 4/2015, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Hà Nội, Trang 207-214.

15) Lê Hương Thủy, Vũ Ngọc Bội, Nguyễn Thị Hằng, Đặng Thị Thu Hương (2015), “Nghiên cứu sản xuất bột đậm từ dịch thủy phân moi biển (*Acetes* sp) và thử nghiệm sử dụng pha chế nước mắm công nghiệp”, *Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn*, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Số 2, Trang 101-106.

16) Vũ Ngọc Bội, Đặng Xuân Cường, Nguyễn Hoài Quốc (2015), “Tối ưu hóa công đoạn chiết polyphenol, chlorophyll với hoạt tính chống oxy hóa từ cây măng tây (*Asparagus officinalis* Linn)”, *Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản*, Số 3/2015, Trường Đại học Nha Trang, Trang 3-8.

17) Vũ Ngọc Bội, Lê Hương Thủy, Phạm Thị Hương, Đặng Thị Thu Hương (2015), “Nghiên cứu thủy phân moi biển (*Acetes* sp) bằng hỗn hợp enzym alcalase – Bromelin thô”, *Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản*, Số 4/2015, Trường Đại học Nha Trang, Trang 18-26.

18) Vũ Ngọc Bội, Nguyễn Thị Mỹ Trang, Ngô Phương Thảo, Lê Phương Chung, Hoàng Thị Bảo Yến (2016), “Nghiên cứu sử dụng vi khuẩn lactic để khử khoáng và protein trên đầu và vỏ tôm trong sản xuất chitosan”, *Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản*, Số 1/2016, Trường Đại học Nha Trang, Trang 11-19.

19) Vũ Ngọc Bội, Vũ Thị Hoan (2016), “Ảnh hưởng của chitosan, oligochitosan và oligochitin đến chất lượng tôm bạc (*Metapenaeus brevicornis*) theo thời gian bảo quản”, *Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản*, Số 4/2016, Trường Đại học Nha Trang, Trang 27-33.

20) Nguyễn Thị Mỹ Trang, Vũ Ngọc Bội, Nguyễn Thị Hương, Hoàng Thái Hà, Đặng Xuân Cường (2016), “Nghiên cứu tối ưu hóa công đoạn sấy rong nho (*Caulerpa lentillifera*) bằng kỹ thuật sấy lạnh kết hợp bức xạ hồng ngoại”, *Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản*, Số 4/2016, Trường Đại học Nha Trang, Trang 133-139.

21) Trần Văn Vương, Nguyễn Thị Vân, Vũ Ngọc Bội (2016), “Nghiên cứu sự biến đổi một số thành phần hóa học của cá ngừ chù (*Auxis thazard*) trong quá trình bảo quản bằng nước đá kết hợp với chitin phân tử lượng thấp”, *Tạp chí Nông nghiệp & Phát triển Nông thôn*, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Số 16/2016, Trang 56-62.

22) Vu Ngoc Boi, Dang Xuan Cuong, Phan Thi Khanh Vinh (2017), “Effects of extraction conditions over the phlorotannin content and antioxidant activity of extract from brown algae *Sargassum serratum* (Nguyen Huu Dai 2004)”, *Free Radicals and Antioxidants*, Vol 7, Issue 1, Jan-Jun, 2017: 1-10. (Chỉ số trích dẫn: 5).

23) Vũ Ngọc Bội, Nguyễn Thị Mỹ Trang, Hoàng Thái Hà, Đặng Xuân Cường (2017), “Sự thay đổi chất lượng cảm quan và thành phần sinh hóa cơ bản của rong nho (*Caulerpa lentillifera*) theo thời gian nuôi trồng”, *Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản*, Số 1/2017, Trường Đại học Nha Trang, Trang 15-21.

24) Nguyễn Văn Thành, Vũ Ngọc Bội, Trần Thị Thanh Vân, Nguyễn Đình Thuật (2017), “Tối ưu hóa các điều kiện phản ứng tổng hợp polyguluronate sunfat”, *Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản*, Số 1/2017, Trường Đại học Nha Trang, Trang 82-90.

25) Nguyễn Văn Thành, Bùi Văn Nguyên, Nguyễn Đình Thuật, Trần Thị Thanh

Vân, Vũ Ngọc Bội (2017), “Tối ưu hóa quá trình nấu chiết alginate từ bã rong nâu *Turbinaria ornata* (Turner) J. Agardh”, *Tạp chí Khoa học*, Phần B: Nông nghiệp, Thủy sản và Công nghệ Sinh học, Trường Đại học Cần Thơ, Trang 116-121.

26) Lê Tuấn Anh, Đặng Xuân Cường, Vũ Ngọc Bội (2017), “Ảnh hưởng của quá trình chế biến lên chất lượng đồ uống giàu polyphenol từ thân cây ngô”, *Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản*, Số 2/2017, Trường Đại học Nha Trang, Trang 12-19.

27) Vũ Ngọc Bội, Nguyễn Thị Mỹ Trang, Nguyễn Thị Hương (2017), “Sự biến đổi chất lượng của rong nho khô nguyên thể trong quá trình bảo quản ở nhiệt độ thường”, *Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản*, Số 2/2017, Trường Đại học Nha Trang, Trang 20-26.

28) Phạm Văn Đạt, Đào Thị Ngà, Trần Thị Cẩm Tú, Vũ Ngọc Bội, Trần Thị Luyến, Đào Trọng Hiếu (2016), “Nghiên cứu sự biến đổi một số chỉ tiêu chất lượng nước mắm cá cơm (*Stolephorus* spp) trong quá trình sản xuất bằng phương pháp gài nén truyền thống”, *Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn*, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Số 13/2016.

29) Trần Khắc Trí Nhân, Vũ Ngọc Bội, Đặng Xuân Cường (2017), “Bước đầu tinh sạch Polyphenol có hoạt tính chống oxy hóa từ Hải miên *Aptos suberitoides* Brøndsted (1934)”, *Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản*, Số 4/2017, Trường Đại học Nha Trang, Trang 64-71.

30) Lê Xuân Sơn, Nguyễn Duy Nhứt, Vũ Ngọc Bội, Đặng Xuân Cường (2017), “Cắt mạch fucoidan tách chiết từ rong nâu *Sargassum polycystum* và đánh giá hoạt tính kháng loạn lipid máu của sản phẩm fucoidan khối lượng phân tử thấp”, *Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn*, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Số 18/2017, Trang 100-105.

31) Lê Minh Châu, Jean Pascal Berge, Nguyễn Thị Mỹ Hương, Không Thị Thanh, Vũ Ngọc Bội (2017), “Thủy phân cá trích *Sardina pilchardus* bởi enzym Protex 51 FP và Protamex”, *Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn*, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Số 23/2017, Trang 97-102.

32) Dang Xuan Cuong, Nguyen Van Thanh and Vu Ngoc Boi (2018). *Stability of antioxidant phlorotannin beverage originated from Sargassum serratum on the storage time and temperature*. Can Tho University Journal of Science, Vol. 54, No. 2 (2018): 9-17. DOI: 10.22144/ctu.jen.2018.002.

33) Trần Khắc Trí Nhân, Vũ Ngọc Bội, Đặng Xuân Cường (2017), “Bước đầu tinh sạch Polyphenol có hoạt tính chống oxy hóa từ Hải miên *Aptos suberitoides* Brøndsted (1934)”, *Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản*, Số 4/2017, Trường Đại học Nha Trang, Trang 64-71.

34) Lê Xuân Sơn, Nguyễn Duy Nhứt, Vũ Ngọc Bội, Đặng Xuân Cường (2017), “Cắt mạch fucoidan tách chiết từ rong nâu *Sargassum polycystum* và đánh giá hoạt tính kháng loạn lipid máu của sản phẩm fucoidan khối lượng phân tử thấp”, *Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn*, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Số 18/2017, Trang 100-105.

35) Lê Minh Châu, Jean Pascal Berge, Nguyễn Thị Mỹ Hương, Khổng Thị Thanh, Vũ Ngọc Bội (2017), “Thủy phân cá trích *Sardina pilchardus* bởi enzym Protex 51 FP và Protamex”, *Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn*, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Số 23/2017, Trang 97-102.

36) Vũ Ngọc Bội, Nguyễn Thị Mỹ Trang, Đặng Xuân Cường, Võ Long Hải (2018), “Ảnh hưởng của nhiệt độ và thời gian chần tiền sấy đến hàm lượng và hoạt tính sinh học của dịch chiết từ rong mơ *Sargassum polycystum* Ninh Thuận”, *Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản*, Số 3/2018, Trường Đại học Nha Trang, Trang 9-16.

37) Đặng Xuân Cường, Vũ Ngọc Bội, Trần Khắc Trí Nhân, Nguyễn Thị Phương Hiền, Thái Minh Quang (2018), “Thành phần loài và hoạt chất sinh học của hải miên ở vùng biển Nam Trung Bộ, Việt Nam”, *Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản*, Số 3/2018, Trường Đại học Nha Trang, Trang 17-25.

38) Nguyễn Thị Mỹ Trang, Vũ Ngọc Bội, Đặng Xuân Cường (2018), “Chất lượng cảm quan, hoạt chất và hoạt tính sinh học của một số loại trà túi lọc rong mơ *Sargassum crassifolium*”, *Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản*, Số 3/2018, Trường Đại học Nha Trang, Trang 68-74.

39) Trần Văn Vương, Nguyễn Anh Tuấn, Vũ Ngọc Bội (2018), “Depolymer chitin thu nhận phân đoạn oligochitin bằng axit clohydric, chiếu xạ gamma và chitinase”, *Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản*, Số 3/2018, Trường Đại học Nha Trang, Trang 75-81.

40) Trần Văn Vương, Vũ Ngọc Bội (2019), “Nghiên cứu tối ưu hóa công đoạn sản xuất oligochitin bằng chiếu xạ gamma”, *Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản*, Số 2/2019, Trường Đại học Nha Trang, Trang 75-81.

41) Đinh Hữu Đông, Vũ Ngọc Bội, Nguyễn Thị Mỹ Trang (2020), “Ảnh hưởng của thời gian thủy phân và loại enzyme đến quá trình thủy phân sụn cá mập (*Carcharhinus dussumieri*) bằng protease”, *Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn*, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Số 7/2020, Trang 96-102.

42) Đinh Hữu Đông, Vũ Ngọc Bội, Nguyễn Thị Mỹ Trang (2020), “Ảnh hưởng của tỷ lệ giữa enzyme alcalase và papain đến quá trình thủy phân sụn cá mập (*Carcharhinus dussumieri*) bằng protease”, *Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn*, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Số 6/2020, Trang 60-66.

43) Lương Thị Tú Uyên, Vũ Ngọc Bội, Nguyễn Thanh Quảng, Lương Quý Phương, Nguyễn Thị Như Thảo, Nguyễn Thị Mỹ Trang, Phạm Trung Sản, Đặng Xuân Cường (2020), “Ảnh hưởng của nồng độ chất hỗ trợ tạo keo đến độ ổn định của dung dịch nano bạc sả”, *Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản*, Số 1/2020, Trường Đại học Nha Trang, Trang 2-8.

44) Trần Văn Vương, Vũ Ngọc Bội (2020), “Đánh giá chất lượng cảm quan và một số chủng gây thối cá ngừ chủ nguyên liệu bảo quản bằng oligochitin kết hợp với nước đá”, *Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản*, Số 1/2020, Trường Đại học Nha Trang, Trang 46-53.

45) Đinh Hữu Đông, Vũ Ngọc Bội, Nguyễn Thị Mỹ Trang (2020), “Ảnh hưởng của nồng độ enzyme và thời gian đến quá trình thủy phân sụn cá mập (*Carcharhinus dussumieri*)”, *Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản*, Số 2/2020, Trường Đại học Nha Trang, Trang 10-18.

46) Vũ Ngọc Bội, Đinh Hữu Đông, Nguyễn Thị Mỹ Trang (2020), “Ảnh hưởng của một số thông số đến quá trình sấy phun dịch đậm thủy phân từ sụn cá mập (*Carcharhinus dussumieri*)”, *Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản*, Trường Đại học Nha Trang, Số 3.2020, pp. 10-22 (ISSN 1859-2252).

47) Đinh Hữu Đông, Vũ Ngọc Bội, Nguyễn Thị Mỹ Trang, Nguyễn Anh Tuấn (2020), “Tối ưu hóa quá trình sấy phun dịch thủy phân sụn cá mập (*Carcharhinus dussumieri*)”. *Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản*, Trường Đại học Nha Trang, Số 3.2020, pp. 112-122 (ISSN 1859-2252).

48) Đinh Hữu Đông, Vũ Ngọc Bội, Nguyễn Thị Mỹ Trang (2021), “Tối ưu hóa quá trình thủy phân sụn cá mập (*Carcharhinus dussumieri*) bằng hỗn hợp enzyme alcalase-papain theo phương pháp mặt đáp ứng”, *Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn*, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Số 5/2021, pp. 65-73 (ISSN 1859-4581).

- Quốc tế:

1) Dang Xuan Cuong, Vu Ngoc Boi, Tran Thi Thanh Van, Le Nhu Hau (2015), “Effects of storage time on phlorotannin content and antioxidant activity of six *Sargassum* species from Nhatrang Bay, Vietnam”, *Journal of Applied Phycology*, Springer, Springer, Published online: 23 May 2015, ISSN 0921-8971. (IF 2015: 2,5, Chỉ số trích dẫn: 8).

2) Lê Thanh Long, Lê Văn Tân, Vũ Ngọc Bội, Trang Sĩ Trung (2018). *Antifungal activity of water-soluble chitosan against Colletotrichum capsici in postharvest chili pepper*. Journal of Food Processing and Preservation, 42 (1). DOI: 10.1111/jfpp.13339.

(chỉ số trích dẫn: 3).

3) Dang Xuan Cuong, Vu Ngoc Boi, Tran Khac Tri Nhan, Dinh Huu Dong, Thai Minh Quang, Pham Thi Kim Tram, Dang Thi Thanh Tuyen (2019), "Polyphenol content, phytochemistry compositions and antioxidant activity of different extracts from marine sponge *aaptos suberitoides* grown in Nhatrang bay, Vietnam", International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences, Vol 11, Issue 9, 2019, Print ISSN: 2656-0097, Online ISSN: 0975-1491. (Scopus, Sjr 2018: 0,23, IF: 2,029 H-index: 37).

4) Bui Huy Chich, Do Van Ninh, Vu Ngoc Boi, Dang Xuan Cuong (2020), "Effect of Ethanol on Physical Chemistry Characterization, Microorganism, and Toxicity of Carrageenan Extracted with the Assistant of Enzyme Viscozyme L", *World Journal of Food Science and Technology*, Science Publishing Group, ISSN: 2637-6016 (Print), ISSN: 2637-6024 (Online).

5) Vu Ngoc Boi, Nguyen Thi My Trang, Dang Xuan Cuong, Vu Thi Hoan, Le Hai (2020), "Oligosaccharide Chitosan: Viscosity, Molecular Weight, Antibacterial Activity, and Impact of γ Radiation", *World Journal of Food Science and Technology*, Science Publishing Group, ISSN: 2637-6016 (Print), ISSN: 2637-6024 (Online).

6) Vu Ngoc Boi, Nguyen Thi My Trang, Dang Xuan Cuong, Hoang Thai Ha (2020), "Antioxidant Phlorotannin from Brown Algae *Sargassum duplicatum*: Enzyme-assisted Extraction and Purification", *World Journal of Food Science and Technology*, Science Publishing Group, ISSN: 2637-6016 (Print), ISSN: 2637-6024 (Online).

7) Bui Huy Chich, Vu Ngoc Boi, Do Van Ninh, Nguyen Xuan Hoan, Nguyen Thi My Trang, Duong Hong Quan, Dinh Huu Dong, Nguyen Thi Phuong, Hoang Thai Ha, Pham Van Thinh, Dang Xuan Cuong (2020), "Evaluation on Semi-chronic Toxicity of Carrageenan extracting from *Kappaphycus alvarezii* Grown in Vietnam", *Sapporo Medical Journal*, Volume 54, Issue 08, August, 2020 (online).

8) Nguyễn Thị Thăng Long, Vũ Ngọc Bội, Đặng Xuân Cường, Trịnh Thị Diệp, Nguyễn Trí Minh, Lê Như Bích (2020), "Effect of the growth time on the content of inulin, polyphenol, flavonoids, total sugar, and minerals, and antioxidant activity of Vietnamese Dangshen roots (*Codonopsis jonica*)", *International Journal of Pharmaceutical Research*, Jul - Sep 2020, Vol 12, Issue 3 (online).

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: 01 cấp Nhà nước; 06 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*): 6 đề tài.

1. Đề tài: “Nghiên cứu công nghệ sản xuất thức ăn nuôi cá chình từ enzym và một số loại nguyên liệu sẵn có ở Việt Nam”, thời gian thực hiện 2012-2014, Bộ Công thương, tham gia thực hiện.

2. Đề tài: “Nghiên cứu chế biến một số sản phẩm từ cây măng tây (*Asparagus officinalis* Linn) trồng tại Ninh Thuận”, thời gian thực hiện 9/2013 - 4/2015, Sở Khoa học và Công nghệ Tỉnh Ninh Thuận, Chủ nhiệm đề tài.

3. Đề tài: “Nghiên cứu công nghệ sản xuất và ứng dụng chế phẩm oligosaccharid (oligochitin và oligochitosan) để bảo quản sau thu hoạch nguyên liệu thủy sản đánh bắt xa bờ”, Mã số: KC.07.02/11-15, thời gian thực hiện 01/2012 - 06/2015, Bộ Khoa học và Công nghệ, Chủ nhiệm đề tài.

4. Đề tài: “Nghiên cứu công nghệ và thiết bị bảo quản, chế biến rong nho (*Caulerpa lentillifera*) quy mô công nghiệp”, Mã số: KC.07.08/11-15, thời gian thực hiện 05/2013 - 12/2015, Bộ Khoa học và Công nghệ, Tham gia thực hiện chính.

6. Đề tài: “Nghiên cứu sản xuất một số sản phẩm mới từ rong mơ (*Sargassum*) tại Ninh Thuận”, thời gian thực hiện 12/2016 - 11/2018, Sở Khoa học và Công nghệ Tỉnh Ninh Thuận, Chủ nhiệm đề tài.

2.4. Công trình khoa học khác (nếu có)

a) Tổng số công trình khoa học khác:

- Tổng số có: 01 sáng chế, giải pháp hữu ích
- Tổng số có: tác phẩm nghệ thuật
- Tổng số có: thành tích huấn luyện, thi đấu

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*):

Đặng Xuân Cường, Trần thị Thanh Vân, Vũ Ngọc Bội “Chế phẩm giàu chất chống oxy hóa chứa polyphenol và carotenoit từ rong nâu *Sargassum*”, Bằng độc quyền sáng chế số: 21452, Cục sở hữu trí tuệ - Bộ Khoa học và Công nghệ cấp năm 2019

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

a) Tổng số: 06 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*): 11 NCS

1. NCS. Thái Văn Đức, đề tài luận án: “Nghiên cứu sử dụng tinh bột biến tính nhằm nâng cao độ dẻo độ dai và độ bền đông kết của sản phẩm tôm surimi cá hổ (*Trichiurus haumenla*)”, Cơ sở đào tạo: Trường Đại học Nha Trang, năm bảo vệ: 2014, Hướng dẫn thứ 2.

2. NCS. Đặng Xuân Cường, đề tài luận án: “Nghiên cứu thu nhận phlorotannin từ rong mơ *Sargassum serratum* tại Nha Trang và thử nghiệm sử dụng trong đồ uống có hoạt tính chống oxy hóa”, Cơ sở đào tạo: Trường Đại học Nha Trang, năm bảo vệ: 2015, Hướng dẫn thứ nhất.

3. NCS. Lê Hương Thủy, đề tài luận án: “Nghiên cứu thủy phân bã rong câu (*Gracilaria verrucosa*) bằng enzyme cellulose từ vi khuẩn để ứng dụng trong sản xuất thức ăn nuôi cá rô phi đơn tính giai đoạn thương phẩm”, Cơ sở đào tạo: Trường Đại học Nha Trang, năm bảo vệ: 2017, Hướng dẫn thứ 2.

4. NCS. Bùi Huy Chích, đề tài luận án: “Nghiên cứu sản xuất oligocarrageenan từ rong sụn *Kappaphycus alvarezii* Doty (Doty) bằng phương pháp enzyme và ứng dụng trong chế biến và bảo quản surimi”, Cơ sở đào tạo: Trường Đại học Nha Trang, năm bảo vệ: 2017, Hướng dẫn thứ hai.

5. NCS. Lê Xuân Sơn, đề tài luận án: “Nghiên cứu thu nhận fucoidan khối lượng phân tử thấp từ rong mơ *Sargassum* tại Nha Trang - Khánh Hòa bằng phương pháp hóa học”, Cơ sở đào tạo: Trường Đại học Nha Trang, năm bảo vệ: 2018, Hướng dẫn thứ nhất.

6. NCS. Vũ Thị Hoan, đề tài luận án: “Nghiên cứu sản xuất oligochitosan và ứng dụng trong bảo quản tôm nguyên liệu sau thu hoạch”, Cơ sở đào tạo: Trường Đại học Nha Trang, năm bảo vệ: 2018, Hướng dẫn thứ hai.

7. NCS. Hoàng Thái Hà, đề tài luận án: “Nghiên cứu sấy khô rong nho (*Caulerpa lentillifera* J. Agardh) bằng phương pháp sấy lạnh kết hợp bức xạ hồng ngoại”, Cơ sở đào tạo: Trường Đại học Nha Trang, năm bảo vệ: 2018, Hướng dẫn thứ hai.

8. NCS. Lê Thanh Long, đề tài luận án: “Nghiên cứu ứng dụng chitosan hòa tan trong nước trong kháng nấm *Collectotrichum* spp. gây bệnh thán thư trên rau quả sau thu hoạch”, Cơ sở đào tạo: Trường Đại học Nha Trang, năm bảo vệ: 2019, Hướng dẫn thứ hai.

9. NCS. Nguyễn Văn Thành, đề tài luận án: “Nghiên cứu điều chế alginate khối lượng phân tử thấp dùng làm thực phẩm chức năng hỗ trợ phòng chống đông máu”, Cơ sở đào tạo: Trường Đại học Nha Trang, năm bảo vệ: 2019, Hướng dẫn thứ nhất.

10. NCS. Lê Thị Tường, đề tài luận án: “Nghiên cứu sơ chế và bảo quản rong nho (*Caulerpa lentillifera* J. Agardh, 1837)”, Cơ sở đào tạo: Trường Đại học Nha Trang, năm bảo vệ: 2019, Hướng dẫn thứ nhất.

11. NCS. Trần Văn Vương, đề tài luận án: “Nghiên cứu sản xuất chitin phân tử lượng thấp (dạng oligochitin) có hoạt tính sinh học và bước đầu thử nghiệm trong bảo quản cá ngừ chù (*Auxis thazard*) nguyên liệu”, Cơ sở đào tạo: Trường Đại học Nha Trang, năm bảo vệ: 2020, Hướng dẫn thứ nhất.

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...):

Đã công bố 91 bài báo KH trong nước và 10 bài báo quốc tế; Số sách đã xuất bản 6 cuốn bao gồm 2 tài liệu chuyên khảo, 3 giáo trình và 1 sách biên dịch từ tiếng Anh; 1 bằng sáng chế.

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

- Giấy chứng nhận của Bộ Giáo dục và Đào tạo: Giảng viên hướng dẫn sinh viên có công trình đoạt giải thưởng “sinh viên NCKH” năm 2001.

- Bằng Khen của Bộ Trưởng Bộ giáo dục và Đào tạo, ngày 25 tháng 12 năm 2007, (Đã có thành tích hướng dẫn sinh viên đạt giải nhất, giải thưởng “Sinh viên nghiên cứu khoa học” năm 2007).

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

.....

3.4. Ngoại ngữ

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

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 13 tháng 05 năm 2021

NGƯỜI KHAI



Vũ Ngọc Bội