

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: **Nguyễn Văn Minh**
- Năm sinh: 1977
- Giới tính: Nam
- Trình độ đào tạo: TS - Năm 2011 - Nơi cấp: Trường Đại học Iceland
- Chức danh Giáo sư hoặc Phó giáo sư: Năm 2018 - Nơi bổ nhiệm: Trường Đại học Nha Trang

- Ngành, chuyên ngành khoa học: Công nghệ Thực phẩm - Khoa học Thực phẩm và Dinh dưỡng.

- Chức vụ và đơn vị công tác hiện tại (hoặc đã nghỉ hưu từ năm): Khoa Công nghệ Thực phẩm - Trường Đại học Nha Trang.

- Chức vụ cao nhất đã qua:

- Thành viên Hội đồng Giáo sư cơ sở (nếu có) (năm tham gia, tên hội đồng, cơ sở đào tạo):

.....

- 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: 01 sách chuyên khảo (viết 02 chương) và 01 sách tham khảo.

- Sách chuyên khảo: Seafood Processing: Technology, Quality and Safety. Nhà xuất bản: Wiley-Blackwell publisher, năm 2014.

+ Chương 6: Preservation of Fish by Curing

+ Chương 7: Drying of fish

- Sách tham khảo: Uses of geothermal energy in food and agriculture - Opportunities for developing countries. Nhà xuất bản: FAO-Food and Agriculture Organization of the United Nations, năm 2015

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: 09 bài báo tạp chí trong nước; 25 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: 06 bài báo

1. Đỗ Trần Lâm, Phạm Hồng Ngọc Thùy, Nguyễn Văn Minh và Nguyễn Thế Hân (2020). Tối ưu hóa điều kiện chiết với sự hỗ trợ siêu âm để thu nhận polyphenol có hoạt tính chống oxy hóa từ loài rong đỏ *Gracilaria salicornia*. Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản, 4, 75-84.
2. Nguyễn Thế Hân, **Nguyễn Văn Minh**, Phạm Thị Hiền và Vũ Lệ Quyên. (2020). Xác định điều kiện chiết thích hợp để thu nhận bromophenols từ rong đỏ *Laurencia Intermedia* Yamada. Tạp chí Công thương, 21, 206-212.
3. Nguyen, H. T., Nguyen, N. K., T., & **Nguyen Van Minh**. (2018). Evaluation of α -glucosidase inhibitory activity of some selected seaweed extracts. Journal of Fisheries Science and Technology, 1, 24-33.
4. **Nguyen Van Minh**, Phan, L. M. T., Ngo, D. H. T. (2016). Influence of chilling and superchilling temperatures on lipid degradation and quality of cobia (*Rachycentron canadum*) fillets during storage. Journal of Fisheries Science and Technology, Special issue, 63-71.
5. Pham, K, T, Q., **Nguyen Van Minh**, & Nguyen, H. T. (2016). Effect of Extraction Conditions on Polyphenol Content and Antioxidant Activity of the Extract from *Gynura Procumbens* (Lour) Merr. Leaves. Vietnam Journal of Agricultural Science, 14, 1248-1260.
6. Pham Duc Thinh, Thanh Thi Thu Thuy, Tran Thi Huyen, **Nguyen Van Minh**, Tran Thi Thanh Van, Bui Minh Ly. (2016). Isolation, chemical composition and structural characteristic of sulfated polysaccharides from the body wall of sea cucumber *Stichopus variegatus* collected in Nha Trang Bay. Journal of Science and Technology, 54, 36-44.

- Quốc tế: 13 bài báo

1. Thi Van Anh Tran, **Nguyen Van Minh**, Thi Ai Nhung Nguyen, Dat Huy Thanh Nguyen, Duy Hien Tran, Thi Phuong Thuy Bui, Van Tat Pham and The Han Nguyen. (2020). New triterpene sulfates from Vietnamese red Alga *Tricleocarpa fragilis* and their α -glucosidase inhibitory activity. *Journal of Asian Natural Products Research* (Published online)
2. Thi Van Anh Tran, **Van Minh Nguyen**, Duy Hien Tran, Le Thanh Tuyen Nguyen, Thi Hong Tuoi Do, Thi Le Thuy Nguyen, Quang Ngoc Tran, Anh Duy Do, Sang Moo Kim and The Han Nguyen. (2020). Isolation and evaluation of antimicrobial and anticancer activities of brominated sesquiterpenes from Vietnamese red alga *Laurencia intermedia* Yamada. *Bioscience Research*, 17(1), 459-466.
3. The Han Nguyen, Thi Huyen Nguyen, **Van Minh Nguyen**, Thi Lan Phuong Nguyen, Thi Van Anh Tran, Anh Duy Do and Sang Moo Kim. (2019). Antidiabetic and antioxidant activities of red seaweed *Laurencia dendroidea*. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*, 9, 501-509. H-index = 48, IF = 1,587.
4. Dang, H. T. T., Gudjónsdóttir, M., Karlsdóttir, M. G., **Nguyen Van Minh**, Tumasson, T., & Arason, S. (2018). Influence of processing additives, packaging and storage conditions on the physicochemical stability of frozen Tra catfish (*Pangasius hypophthalmus*) fillets. *Journal of Food Engineering*, 238, 148-155. H-index = 156, IF = 3,625.
5. Dang, H. T. T., Gudjónsdóttir, M., Rend, D., Karlsdóttir, M. G., **Nguyen Van Minh**, Tumasson, T., & Arason, S. (2018). Effects of pre- and post-rigor freezing and temperature stress during frozen storage on physicochemical stability of Atlantic herring (*Clupea harengus*) muscle. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(9), e13754. H-index = 42, IF = 1,288.
6. Dang, H. T. T., Gudjónsdóttir, M., Karlsdóttir, M. G., **Nguyen Van Minh**, Tumasson, T., & Arason, S. (2018). Stability of Golden redfish (*Sebastes marinus*) during frozen storage as affected by raw material freshness and season of capture. *Food Science & Nutrition*, 6, 1065-1076. H-index = 15, IF = 1,747.
7. **Nguyen Van Minh** and Phan Thi My Le (2018). Influences of Bleeding Conditions on the Quality and Lipid Degradation of Cobia (*Rachycentron canadum*) Fillets During Frozen Storage. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Science*, 18, 289-300. H-index = 22, IF = 0,738.
8. Dang, H. T. T., Gudjónsdóttir, M., Karlsdóttir, M. G., **Nguyen Van Minh**, Romotowska, P. E., Tumasson, T., & Arason, S. (2017). Influence of temperature stress on lipid stability of Atlantic herring (*Clupea harengus*) muscle during frozen storage. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 94, 1439-1449. H-index = 104, IF = 1,72.
9. Pham Thi Dan Phuong, Nguyen Cong Minh, Hoang Ngoc Cuong, **Nguyen Van Minh**, Nguyen The Han, Nguyen Van Hoa, Ha Thi Hai Yen, Trang Si Trung. (2017). Recovery of protein hydrolysate and chitosan from black tiger shrimp (*Penaeus monodon*) heads:

approaching a zero waste process. Journal of Food Science and Technology, 54, 1850-1856. H-index = 47, IF = 1,85.

10. Cyprian, O. O., Sveinsdottir, K., **Nguyen Van Minh**, Tomasson, T., Thorkelsson, G., & Arason, S. (2017). Influence of lipid content and packaging methods on the quality of dried capelin (*Mallotus villosus*) during storage. Journal of Food Science and Technology, 54, 293-302. H-index = 47, IF = 1,85.
11. Cyprian, O., **Nguyen Van Minh**, Sveinsdottir, K., Tomasson, T., Thorkelsson, G., & Arason, S. (2016). Influence of blanching treatment and drying methods on the drying characteristics and quality changes of dried sardine (*Sardinella gibbosa*) during storage. Drying Technology: An International Journal, 35, 478-489. H-index = 75, IF = 2,307.
12. Karlsdottir, M., Arason S., Thorarinsdottir, K., **Nguyen Van Minh**, & Kristinsson, H. (2016). Lipid degradation of cod liver during frozen storage as influenced by temperature, packaging method and seasonal variation. Journal of Aquatic Food Product Technology, 25, 802-810. H-index = 27, IF = 0,707.
13. Cyprian, O., **Nguyen Van Minh**, Sveinsdottir, K., Jonsson, A., Thorkelsson, G., & Arason, S. (2016). Influence of lipid content and blanching on capelin (*Mallotus villosus*) drying rate and lipid oxidation under low temperature drying. Journal of Food Process Engineering, 39, 237-246. H-index = 40, IF = 1,488.

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: cấp Nhà nước; 01 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 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. Mã số: B2014-13-11. Bộ Giáo dục và Đào tạo, Chủ nhiệm đề tài.
2. Nghiên cứu thu nhận và tinh sạch hợp chất bromophenols từ một số loài rong tại vùng biển Khánh Hòa. Mã số: ĐT-2017-20902-ĐL. Tỉnh Khánh Hòa, Thư ký khoa học.
3. Thu nhận và xác định tính chất của các chất ức chế enzyme alpha-glucosidase từ rong tại vùng biển Khánh Hòa, Việt Nam và đánh giá khả năng kháng bệnh tiểu đường. Mã số: 106-NN.05-2016.73. Quỹ Phát triển Khoa học và Công nghệ Quốc gia (NAFOSTED), Thành viên nghiên cứu chủ chốt.

2.4. Công trình khoa học khác (nếu có)

a) Tổng số công trình khoa học khác:

- Tổng số có: 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*):

.....

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

a) Tổng số: 02 NCS đã hướng dẫn phụ

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*):

1. Cyprian Ogombe Odoli, Drying and smoking of capelin (*Mallotus villosus*) and sardine (*Sardinella gibbosa*) - the influence on physicochemical properties and consumers acceptance. University of Iceland, 2015, Hướng dẫn phụ.
2. Đặng Thị Thu Hương, Enhancing the quality of frozen fish products through improved processing and storage. University of Iceland, 2018, Hướng dẫn phụ.

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...*):

.....

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

.....

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

ORCID: 0000-0001-5316-8067, Hồ sơ Google scholar: Tổng trích dẫn: 419, h-index: 11, i10-index: 12

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 05 năm 2021

NGƯỜI KHAI

(Ký và ghi rõ họ tên)



Nguyễn Văn Minh