

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: NGUYỄN ANH TUẤN
- Năm sinh: 12//10/ 1959
- Giới tính: Nam
- Trình độ đào tạo (TS, TSKH) (năm, nơi cấp bằng): Năm 2004, Trường Đại học Thủy Sản, Việt Nam

- Chức danh Giáo sư hoặc Phó giáo sư (năm, nơi bổ nhiệm): PGS năm 2015
- Ngành, chuyên ngành khoa học: Ngành Công nghệ thực phẩm, chuyên ngành Công nghệ chế biến thủy sản
- Chức vụ và đơn vị công tác hiện tại (hoặc đã nghỉ hưu từ năm):
Giảng viên khoa Công nghệ thực phẩm, trường Đại học Nha Trang
- Chức vụ cao nhất đã qua: Trưởng khoa
- Thành viên Hội đồng Giáo sư cơ sở (nếu có) (năm tham gia, tên hội đồng, cơ sở đào tạo):
2015: Ủy viên HĐCDGS cấp Cơ sở Trường Đại học Nha Trang
2016: Ủy viên HĐCDGS cấp Cơ sở Trường Đại học Nha Trang
2017: Ủy viên HĐCDGS cấp Cơ sở Trường Đại học Nha Trang
2019: Ủy viên HĐCDGS cấp 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*).

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

a) Tổng số đã công bố: 27 bài báo tạp chí trong nước; 01 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. Trần Thị Mỹ Hạnh, Trịnh Việt An, Nguyễn Xuân Duy, Nguyễn Anh Tuấn (2020), Nghiên cứu biến đổi chất lượng của tôm thẻ chân trắng theo thời gian bảo quản trong nước đá. 2020. Tạp chí Công thương, số 22 tháng 9/2020
2. Nguyễn Anh Tuấn, Phạm Văn Triều Anh và Nguyễn Xuân Duy (2019), Hiện trạng sản xuất và chất lượng của nước mắm mang chỉ dẫn địa lý Phú Quốc (Production status and quality of Phu Quoc geographical indication fish sauce). 2019. Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản Số 3/2019, tr 73 – 79.
3. Nguyễn Xuân Duy và Nguyễn Anh Tuấn. Tận dụng thịt vụn từ phần đầu và xương cá ngừ đại dương vây vàng để sản xuất sản phẩm thịt chà bông cá ngừ. 2017. Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản, số 4/2017, trang 31 – 39.
4. Hồ Bá Vương, Nguyễn Xuân Duy, Nguyễn Anh Tuấn (2015), Ảnh hưởng của điều kiện chiết đến hàm lượng polyphenol và đánh giá hoạt tính chống oxy hóa của dịch chiết từ lá ổi (*Psidium guajava* L.). . 2015. Tạp chí dược học, 473 (55), 33 – 38.
5. Hồ Bá Vương, Nguyễn Xuân Duy, Nguyễn Anh Tuấn (2015), Tối ưu hóa chiết polyphenol từ lá ổi bằng phương pháp bề mặt đáp ứng. . 2015. Tạp chí Khoa học và Phát triển, Học viện Nông nghiệp Việt Nam, 13 (7), 1144 – 1152.

- Quốc tế:

1. Hoang Ngoc Cuong, Nguyen Cong Minh, Nguyen Van Hoa, Khong Trung Thang, Nguyen Anh Tuan, Trang Si Trung3 (2017), High molecular weight and high degree of deacetylation of chitosan prepared from squid pens (*Loligo chinesis*). 2017. The special issue: Chitin & Chitosan, Journal of Polymer Materials (Jan-March 2017).

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; 05 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) Điều tra đánh giá trình độ công nghệ chế biến rau quả, thủy sản, thịt và sản phẩm từ gỗ; đề xuất hướng nâng cao trình độ công nghệ để tăng giá trị gia tăng, 2019-2020, Dự án KH cấp Bộ, Thành viên nhóm ngành hàng thủy sản.
- 2) Nghiên cứu các giải pháp nâng cao chất lượng nước mắm mang chỉ dẫn địa lý Phú Quốc, 2017-2018, Đề tài cấp Tỉnh, Cố vấn chuyên môn, thành viên chính, đề tài cấp Tỉnh, sở KH&CN tỉnh Kiên Giang chủ quản, Trung tâm ứng dụng tiến bộ KH&CN Kiên Giang chủ trì.
- 3) Đánh giá hiệu quả sử dụng hàm bảo quản sản phẩm trên tàu cá bằng vật liệu Polyurethane (PU) ở tỉnh Sóc Trăng, 2014-2016, Đề tài cấp Tỉnh, Thành viên chính, dự án cấp Tỉnh. Viện KH&CN Khai thác thủy sản chủ trì, thực hiện tại tỉnh Sóc Trăng.

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: 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):

- 1) NCS Trần Văn Vương. Đề tài: "Nghiên cứu sản xuất chitin phân tử lượng thấp có hoạt tính sinh học và bước đầu thử nghiệm trong bảo quản cá Ngừ chủ (*Auxis thazard*) nguyên liệu". BV năm 2020. Vai trò: HDKH thứ 2
- 2) NCS Hoàng Ngọc Cương. Đề tài: "Nghiên cứu thu nhận và đánh giá khả năng kháng khuẩn *Erwinia sp.* gây bệnh thối nhũn trên cà chua sau thu hoạch của chitosan từ mai mực ống". BV năm 2018. Vai trò: HDKH thứ 2

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...):

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
1.	Trần Thị Mỹ Hạnh, Trịnh Việt An, Nguyễn Xuân Duy, Nguyễn Anh Tuấn, Nghiên cứu biến đổi chất lượng của tôm thẻ chân trắng theo thời gian bảo quản trong nước đá	2020	Tạp chí Công thương, số 22 tháng 9/2020

2.	Nguyễn Xuân Duy, Nguyễn Anh Tuấn, Trần Thị Mỹ Hạnh, Sự biến đổi chất lượng của thịt cá ngừ đại dương vây vàng trong thời gian bảo quản lạnh	2020	Kỷ yếu Hội thảo khoa học các CLB Trường đại học lần thứ 56, 5-6/11/2020, Trường Đại học Nha Trang
3.	Duy Nguyen Xuan, Tuan Nguyen Anh, Hanh Tran Thi My, Chemical proximate composition of wild salmon eggs (<i>Oncorhynchus gorbusha</i>) harvested in Pacific Ocean region	2020	VANJ Conference, 28 – 29/11/2020, Tokyo, Nhật Bản
4.	Duy Nguyen Xuan, Tuan Nguyen Anh, Hanh Tran Thi My, Control of lipid oxidation in Cobia muscle during refrigerated storage by guava leaf extract	2020	VANJ Conference, 28 – 29/11/2020, Tokyo, Nhật Bản
5.	Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Xuân Duy (2019), Tổng quan về công nghệ chế biến sau thu hoạch	2019	Aquaculture vietnam 2019 (Hội thảo Quốc tế thủy sản tại Cần Thơ) 16 - 18 Tháng 10, 2019
6.	N X Duy, N A Tuan, T T M Hanh, K T Thang, Quality changes in tuna muscle after post-harvest: A case study in Vietnam	2019	EAFTA Workshop, Indonesia August 2019
7.	Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Xuân (2019), Quản lý chất lượng trong ngành nước mắm truyền thống và xây dựng quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về nước mắm	2019	Hội nghị KH Sở NN&PTNT Bình Thuận, 01-11-2019
8.	Nguyễn Anh Tuấn, Phạm Văn Triều Anh và Nguyễn Xuân Duy (2019), Hiện trạng sản xuất và chất lượng của nước mắm mang chỉ dẫn địa lý Phú Quốc (Production status and quality of Phu Quoc geographical indication fish sauce)	2019	Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản Số 3/2019, tr 73 – 79.
9.	Nguyen Xuan Duy, Nguyen Anh Tuan, Tran Thi My Hanh (2019), Nutritional composition of sandalwood seeds grown in india and vietnam	2019	Vietnam – Japan science and technology symposium 2019 - Toward sustainable development, Hanoi, May 4, 2019.
10.	Nguyen Xuan Duy, Tran Thi My Hanh, and Nguyen Anh Tuan (Faculty of Food Technology, Nha Trang University, Vietnam) (2018), Controlling purple spot disease on green asparagus (<i>asparagus officinalis</i>) by herbal extract	2018	The 11th Vietnam-Japan Scientific Exchange Conference - VJSE 2018, Tohoku University, Sendai City, Japan, September 15th, 2018. (Đạt giải The best Poster).
11.	Nguyen Xuan Duy, Tran Thi My Hanh, and Nguyen Anh Tuan (2018), Utilisation of waste from tuna processing to produce fish fertilizer and application in agriculture	2018	The 11th Vietnam-Japan Scientific Exchange Conference - VJSE 2018, Tohoku University, Sendai City, Japan, September 15th, 2018.
12.	Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Xuân Duy (2018), Công nghệ sản xuất một số sản phẩm giá trị gia tăng từ thủy sản (Production technology of some added-value products from seafood)	2018	Hội thảo Khoa học tại Triển lãm Quốc tế Thiết bị và Công nghệ Nông Lâm Ngư nghiệp - Vietnam growtech 2018, Hà Nội, 21-23/11/2018.
13.	Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Hữu Nghĩa và Nguyễn Xuân Duy (2018), Ứng dụng kỹ thuật sấy bằng bơm nhiệt (heat pump) để cải thiện chất lượng và tiết kiệm năng lượng cho quá trình sản xuất các sản phẩm khô thủy sản	2018	Hội thảo khoa học “Các giải pháp ứng dụng công nghệ trong bảo quản, chế biến thủy sản”, Sở KH&CN Bà Rịa - Vũng Tàu, 12/10/2018, p. 64-71.
14.	Nguyễn Anh Tuấn và Nguyễn Xuân Duy (2018), Công nghệ sản xuất Collagen, Gelatine từ nguyên liệu còn lại của nhà máy chế biến thủy sản (xương, da, vây, vẩy) và	2018	Hội thảo khoa học “Các giải pháp ứng dụng công nghệ trong bảo quản, chế biến thủy sản”, Sở KH&CN Bà Rịa - Vũng Tàu, 12/10/2018, p. 11-19.

	khả năng ứng dụng trên địa bàn tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu		
15.	Nguyễn Xuân Duy, Hồ Bá Thiên, Hồ Bá Vương, Châu Thị Lệ Quyên, Vũ Thị Lợi, Nguyễn Anh Tuấn. Tận dụng phế liệu từ quả bưởi để phát triển sản phẩm giá trị gia tăng	2018	Hội thảo Khoa Khoa học tự nhiên và công nghệ, Trường Đại học Khánh Hòa, 16/6/2018.
16.	Hanh Quyen Dang, Xuan Duy Nguyen and Anh Tuan Nguyen. Effect of adding extract from carrot skins on the biomass yield and quality of <i>Pleurotus sajor-caju</i> cultivated on sawdust substrate	2017	VBFoodNet 2017, Nonglam University of Ho Chi Minh.
17.	Duy Xuan Nguyen and Tuan Anh Nguyen. Retardation of lipid oxidation in dried round scad fillets by natural antioxidant-containing extract from Voi (<i>Cleistocalyx operculatus</i>) leaf.	2017	VBFoodNet 2017, Nonglam University of Ho Chi Minh.
18.	Nguyễn Xuân Duy và Nguyễn Anh Tuấn. Tận dụng thịt vụn từ phần đầu và xương cá ngừ đại dương vẩy vàng để sản xuất sản phẩm thịt chà bông cá ngừ	2017	Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản, số 4/2017, trang 31 – 39.
19.	Hoang Ngoc Cuong, Nguyen Cong Minh, Nguyen Van Hoa, Khong Trung Thang, Nguyen Anh Tuan, Trang Si Trung ³ (2017), High molecular weight and high degree of deacetylation of chitosan prepared from squid pens (<i>Loligo chensis</i>)	2017	The special issue: Chitin & Chitosan, Journal of Polymer Materials (Jan-March 2017).
20.	Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Xuân Duy (2016), Áp dụng các giải pháp khoa học công nghệ nhằm cải thiện chất lượng thủy sản sau khai thác	2016	Hội thảo chuyên đề - VIETFISH 2016, TP. Hồ Chí Minh, 3&4/8/2016.
21.	Nguyen Xuan Duy and Nguyen Anh Tuan (2016), Utilization of tuna as a potential source for producing calcium-rich mineral powder applied in aquafeed.	2016	The 8th Regional Aquafeed Conference: Feed and Feeding Management for Better Aquaculture, Nong Lam University, 25 – 26, August 2016, Viet Nam.
22.	Nguyễn Xuân Duy, Đỗ Trọng Sơn, Nguyễn Anh Tuấn (2016). Tận dụng phụ phẩm từ quá trình chế biến cá ngừ đại dương để sản xuất sản phẩm giá trị gia tăng.	2016	Hội nghị khoa học thủy sản trẻ toàn quốc lần thứ 7 – YOUTHFISH 2016, 16 – 17/9/2016, Viện nghiên cứu nuôi trồng thủy sản 2, TP. HCM.
23.	Nguyễn Xuân Duy, Lương Đức Vũ, Nguyễn Anh Tuấn (2016), Tận dụng xương cá sấu như một nguồn nguyên liệu tiềm năng để sản xuất bột khoáng giàu canxi	2016	Hội nghị khoa học thủy sản trẻ toàn quốc lần thứ 7 – YOUTHFISH 2016, 16 – 17/9/2016, Viện nghiên cứu nuôi trồng thủy sản 2, TP. HCM.
24.	Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Xuân Duy, Ngô Thị Hoài Dương (2015), Biến đổi chất lượng của cá ngừ đại dương nghề câu tay kết hợp ánh sáng tại bình định	2015	Hội thảo khoa học “Nghiên cứu phát triển & đảm bảo chất lượng sản phẩm thủy sản”, Khoa Thủy sản, trường Đại học Công Nghiệp Thực phẩm, TP. HCM, 11/4/2015.
25.	Hồ Bá Vương, Nguyễn Xuân Duy, Nguyễn Anh Tuấn (2015), Ảnh hưởng của điều kiện chiết đến hàm lượng polyphenol và đánh giá hoạt tính chống oxy hóa của dịch chiết từ lá ổi (<i>Psidium guajava</i> L.).	2015	Tạp chí dược học, 473 (55), 33 – 38.

26.	Hồ Bá Vương, Nguyễn Xuân Duy, Nguyễn Anh Tuấn (2015), Tối ưu hóa chiết polyphenol từ lá ổi bằng phương pháp bề mặt đáp ứng.	2015	Tạp chí Khoa học và Phát triển, Học viện Nông nghiệp Việt Nam, 13 (7), 1144 – 1152.
27.	Nguyen Xuan Duy, Nguyen Anh Tuan, Do Thanh Phuong and Pham Ba Phong (2015), Utilization of tuna processing industry by-products as a promising resource for producing added-value products: A case study in Vietnam	2015	International conference: Aquatic products processing cleaner production chain for healthier food, 7 – 9/12/2015. Can Tho University, Vietnam.
28.	Nguyen Xuan Duy and Nguyen Anh Tuan (2015), Comparison of tuna meat quality caught by hand-line and long-line method during refrigerated storage.	2015	International conference: Food Technology: Towards a more efficient use of natural resources. VBFoodNet, 24-26/11/2015, Nha Trang University, Vietnam.
29.	Ho Ba Vuong, Nguyen Xuan Duy and Nguyen Anh Tuan (2015), Optimization of polyphenol extraction from guava leaf by response surface methodology. International conference:	2015	International conference: Food Technology: Towards a more efficient use of natural resources. VBFoodNet, 24-26/11/2015, Nha Trang University, Vietnam.
30.	Ho Ba Vuong, Nguyen Xuan Duy and Nguyen Anh Tuan (2015), Retardation of lipid oxidation cobia fish muscle by natural phenolic-containing extract from guava leaf.	2015	International conference: The 2nd International conference on chemical engineering, food and biotechnology. 30-31/10, 2015, Ho Chi Minh City University of Technology, Vietnam.
31.	Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Xuân Duy, Ngô Thị Hoài Dương (2015), Biến đổi chất lượng của cá ngừ đại dương nghề câu tay kết hợp ánh sáng tại bình định	2015	Hội thảo khoa học “Nghiên cứu phát triển & đảm bảo chất lượng sản phẩm thủy sản”, Khoa Thủy sản, trường Đại học Công Nghiệp Thực phẩm, TP. HCM, 11/4/2015.
32.	Nguyen Xuan Duy and Nguyen Anh Tuan (2014), Utilization of low-value shrimp materials to produce an added-value product shrimp ball	2014	The 2nd AFSA Conference on Food Safety and Security, Bien Hoa city, Dong Nai, Vietnam, August 15-17, 2014.
33.	Nguyen Xuan Duy and Nguyen Anh Tuan (2014), Inhibition of lipid oxidation in minced cobia meat during chilled storage by guava ethanolic extract	2014	The 2nd AFSA (Asian Food Safety and Security Association) Conference on Food Safety and Security, Bien Hoa city, Dong Nai, Vietnam, August 15-17, 2014.
34.	Nguyễn Anh Tuấn, Hồ Thị Tuyết Minh (2013), Nghiên cứu hoàn thiện quy trình bảo quản sản phẩm cá cơm sấy luộc chín sấy khô	2013	Tạp chí Khoa học công nghệ thủy sản, Đại Học Nha Trang, số 1/2013.
35.	Nguyễn Xuân Duy, Nguyễn Anh Tuấn (2013), Đường đẳng nhiệt hấp thụ của cá hồi đông khô	2013	Tạp chí Khoa học và Phát triển, tập 11 số 1 năm 2013.
36.	Lê Thị Kim Xuân, Nguyễn Xuân Duy, Nguyễn Anh Tuấn (2013), Chất lượng cảm quan, màu sắc, độ sẫm màu, giá trị pH, hoạt tính chống oxy hóa và thành phần axit amin của một số loại nước mắm thương mại ở Việt Nam	2013	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Việt Nam, tập 12, số 2 năm 2013.
37.	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	2013	Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản, số 1/2013.

38.	Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Xuân Duy, Nguyễn Bảo, Phạm Thị Hiền, Nguyễn Hồng Ngân và Đào Trọng Hiếu (2012), Thành phần hóa học và dinh dưỡng của thịt cá mè hoa nuôi tại Khánh Hòa	2012	Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ, Đại học Bách Khoa TP.HCM, số 6/2012.
39.	Nguyễn Xuân Duy, Dương Thị Kim Nguyên, Nguyễn Anh Tuấn (2012), Ảnh hưởng của điều kiện chiết lá trà xanh và sử dụng dịch chiết để hạn chế biến đen ở tôm và oxi hóa chất béo ở cá	2012	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn Việt Nam, số 1 tháng 6, 2012.
40.	Trần Thị Huyền, Nguyễn Anh Tuấn, Hoàng Ngọc Anh, Vũ Lệ Quyên (2012), Nghiên cứu thu nhận collagen từ da cá tra bằng phương pháp hóa học	2012	Tạp chí Khoa học công nghệ thủy sản, Đại Học Nha Trang, số 2/2012.
41.	Hồ Thị Tuyết Minh, Nguyễn Anh Tuấn (2012), Ảnh hưởng của Sorbitol, Natri nitrite, acid Ascorbic, và Natri ascorbate đến chất lượng sản phẩm cá cơm sấy khô	2012	Tạp chí khoa học công nghệ thủy sản trường đại học Nha Trang, số 02/2012.
42.	Nguyễn Anh Tuấn (2012), Công nghệ sau thu hoạch	2012	Bài giảng (cao học) ngành Công nghệ sau thu hoạch, trường ĐH. Nha Trang.
43.	Nguyễn Anh Tuấn (2012), Biến đổi của thực phẩm trong quá trình chế biến và bảo quản	2012	Bài giảng (cao học) chuyên ngành Công nghệ sau thu hoạch, trường ĐH. Nha Trang.
44.	Nguyễn Anh Tuấn (2012), Seafood Freezing	2012	Bài giảng bằng tiếng Anh giảng dạy lớp bồi dưỡng cho giảng viên trường ĐH. UDON THANI Thái Lan, tổ chức tại trường Đại học Nha Trang.
45.	Nguyễn Xuân Duy, Nguyễn Thị Tuyết và Nguyễn Anh Tuấn (2011), Thành phần hóa học, dinh dưỡng và mức độ chấp nhận của người tiêu dùng đối với sản phẩm xúc xích tôm có phối trộn surimi	2011	Tạp chí Khoa học và Phát triển, Đại học Nông Nghiệp Hà Nội, số 5/2011.
46.	Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Xuân Duy, Phạm Thị Hiền, Nguyễn Hồng Ngân, Nguyễn Bảo (2011), Nghiên cứu quy trình sản xuất Surimi từ cá mè hoa	2011	Tạp chí khoa học công nghệ thủy sản trường đại học Nha Trang, số 03 năm 2011.
47.	Phạm Thị Hiền, Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Xuân Duy (2011), Chất lượng Surimi sản xuất từ cá mè nuôi tại tỉnh Khánh Hòa	2011	Kỹ yếu tại hội nghị sinh viên và cán bộ trẻ nghiên cứu khoa học toàn quốc ngành Nuôi trồng Thủy sản năm 2011, trường Đại học Nha Trang.
48.	Trần Thị Luyến (chủ biên), Nguyễn Trọng Cẩn, Đỗ Văn Ninh, Nguyễn Anh Tuấn, Trang Sỹ Trung, Vũ ngọc Bội (2011), Khoa học công nghệ surimi và sản phẩm mô phỏng	2011	Tài liệu chuyên khảo, NXB Nông Nghiệp, TP.HCM.
49.	GS.TSKH. Nguyễn Trọng Cẩn (chủ biên), GVC. Đỗ Minh Phụng, TS. Nguyễn Việt Dũng, TS. Nguyễn Anh Tuấn (2011), Công nghệ chế biến thực phẩm - thủy sản tập 2: Ướp muối, chế biến nước mắm và chế biến khô thủy sản	2011	Giáo trình (đại học) ngành Công Nghệ Chế Biến Thủy Sản, NXB Khoa Học & Kỹ Thuật, TP. Hồ Chí Minh.
50.	Nguyễn Anh Tuấn (2011), Công nghệ lạnh Thủy sản	2011	Bài giảng (đại học) ngành Công nghệ Chế biến Thủy sản, trường Đại Học Nha Trang.

51.	Nguyễn Anh Tuấn (2011), Bảo quản thực phẩm	2011	Bài giảng (cao học) ngành Công nghệ sau thu hoạch, trường Đại Học Nha Trang.
52.	Nguyễn Anh Tuấn (2010), Ứng dụng Tiến bộ khoa học kỹ thuật vào bảo quản nguyên liệu sau thu hoạch trên tàu cá, cảng cá và cơ sở thu mua thủy sản	2010	Hội thảo “Giải pháp nâng cao chất lượng sản phẩm thủy sản sau khai thác”, Cảng cá Phan Thiết, Bình Thuận, 8/2010.
53.	Nguyễn Anh Tuấn (2010), Trao đổi về vấn đề gắn kết giữa nhà nghiên cứu và nhà sản xuất	2010	Hội thảo khoa học công nghệ chế biến thủy sản lần thứ nhất “Gắn kết giữa nhà nghiên cứu và nhà sản xuất”, Trường Đại Học Nha Trang, tháng 9/2010.
54.	Nguyễn Anh Tuấn (2011), Tận dụng nguyên liệu còn lại trong Chế biến Thủy sản, tiềm năng và thách thức	2010	Hội Thảo về tận dụng nguồn lợi Thủy sản giữa khoa Chế Biến Đại Học Nha Trang với GS. Chuck Crapo - Đại Học Alaska – Mỹ, Trường Đại Học Nha Trang, 4/2010
55.	Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Xuân Duy (2010), Cách xây dựng đường đẳng nhiệt hấp thụ và ý nghĩa của nó	2010	Hội thảo khoa học cấp khoa, Trường Đại Học Nha Trang, 5/2011
56.	Vũ Ngọc Bội, Vũ Trần Tùng, Nguyễn Anh Tuấn, (2010), Nghiên cứu tối ưu hóa công đoạn xử lý da cá bằng muối ăn và xút trong quy trình sản xuất gelatin từ da cá basa	2010	Tạp Chí Khoa Học Công Nghệ Thủy Sản, Trường Đại Học Nha Trang số 2/2010
57.	Nguyễn Xuân Duy, Nguyễn Anh Tuấn, Trần Thị Ba (2010), Tận dụng thịt tôm vụn để sản xuất thử nghiệm sản phẩm xúc xích tôm	2010	Tạp chí Khoa học và Công Nghệ, Đại học Đà Nẵng, số 6 [41]/2010.
58.	Trang Sĩ Trung (chủ biên), Trần Thị Luyến, Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Thị Hằng Phương (2010), Chitin – Chitosan từ phế liệu thủy sản và ứng dụng	2010	Tài liệu chuyên khảo, NXB Nông Nghiệp, TP.HCM.
59.	Nguyễn Anh Tuấn (2009), Vai trò của các trường đào tạo và viện nghiên cứu Thủy sản đối với các cơ sở Chế biến thủy sản qui mô vừa và nhỏ	2009	Hội thảo xây dựng mạng lưới tư vấn cho ngành Chế biến Thủy sản, chương trình FSPS II, Bộ Thủy Sản, Hà Nội, 6/2009.
60.	Nguyễn Trọng Cẩn, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Việt Dũng, Nguyễn Anh Tuấn (2006) Công Nghệ Chế Biến Thủy Sản, tập 1: Nguyên liệu Chế Biến Thủy Sản	2006	Giáo trình (đại học) ngành Chế Biến Thủy Sản, NXB nông Nghiệp, TP. HCM.
61.	Trần Thị Luyến (chủ biên), Đỗ Minh phụng, Nguyễn Anh Tuấn (2006) Sản xuất các chế phẩm kỹ thuật và y dược từ phế liệu thủy sản	2006	Giáo trình (đại học) ngành Công Nghệ Chế Biến Thủy Sản, NXB Nông Nghiệp, TP. Hồ Chí Minh.
62.	Nguyễn Anh Tuấn (chủ biên), TS Đỗ Văn Ninh, ThS. Ngô Thị Hoài Dương, ThS. Không Trung Thắng, KS Nguyễn Xuân Duy, Đỗ Văn Ninh (2005), Sản xuất sạch hơn trong chế biến thủy sản	2005	Giáo trình (đại học) ngành Công Nghệ Chế Biến Thủy Sản, trường Đại Học Thủy Sản.
63.	Trần Thị Luyến, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Anh Tuấn, Ngô Đăng Nghĩa (2004), Công nghệ chế biến rong biển	2004	Giáo trình (đại học) ngành Công Nghệ Chế Biến Thủy Sản, NXB Nông Nghiệp, TP.HCM.
64.	Nguyễn Anh Tuấn (2003), Một số tác dụng của TPP, AS, MSG lên biến đổi cảm quan của sản phẩm tôm sú thịt đông lạnh	2003	Tạp Chí Khoa Học Công Nghệ Thủy Sản, Trường Đại Học Thủy Sản Nha Trang số 2/2003.
65.	Nguyễn Anh Tuấn (2003), Ảnh hưởng của TPP, AS, MSG lên các biến đổi lý hóa học của sản phẩm tôm sú thịt đông lạnh	2003	Tạp Chí Thủy Sản, Bộ Thủy Sản số 7/2003.

66.	Nguyễn Anh Tuấn (1999), Nghiên cứu sử dụng chất phụ gia thực phẩm để hạn chế hiện tượng giảm trọng lượng sản phẩm tôm Sú thịt đông lạnh trong cấp đông và trữ đông	1999	Tuyển tập công trình nghiên cứu khoa học công nghệ, trường đại học Thủy Sản, Nha Trang.
-----	--	------	---

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):

.....

3.4. Ngoại ngữ

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

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 5 năm 2021

NGƯỜI KHAI

(Ký và ghi rõ họ tên)

Nguyễn Anh Tuấn