

LÝ LỊCH KHOA HỌC

TS. Nguyễn Thị Lâm Đoàn

Học vị: Tiến sỹ

Địa chỉ: Khoa Công nghệ thực phẩm, Học viện Nông nghiệp Việt Nam, Trâu Quỳ, Gia Lâm Hà Nội

Điện thoại: 0084.776382289

Fax: 0084-438276554

E-mail: nllddoan@yahoo.com



Quá trình đào tạo

<i>Bậc đào tạo</i>	<i>Nơi đào tạo</i>	<i>Chuyên môn</i>	<i>Năm</i>
Tiến sĩ	Đại học Ghent, Vương Quốc Bỉ	Hóa sinh- Công nghệ sinh học	2008-2012
Thạc sĩ	Đại học Vrije Universiteit Brussel và Đại học Leuven, Vương Quốc Bỉ	Sinh học phân tử	2003-2005
Cử nhân	Đại học Khoa Học Tự Nhiên Hà Nội, Việt Nam	Sinh học	1995-1999

Quá trình công tác

<i>Thời gian</i>	<i>Cơ quan công tác</i>	<i>Vị trí công tác</i>	<i>Địa chỉ cơ quan</i>
5/2001 – 9/2003	Bộ môn Hóa sinh - Dinh dưỡng, Khoa Công nghệ thực phẩm, Đại học Nông nghiệp I Hà nội (nay là Học viện Nông nghiệp Việt Nam)	Giảng viên	Trâu Quỳ, Gia Lâm, Hà nội
10/2003- 9/2005	Trường Đại học VUB (Vrije Universiteit Brussel) và Trường Đại học Leuven	Học viên cao học	Thành Phố Brussel, và Thành phố Leuven, Vương Quốc Bỉ
10/2005-	Bộ môn Hóa sinh - Công nghệ sinh	Giảng viên	Trâu Quỳ, Gia

9/2008	học thực phẩm, Khoa Công nghệ thực phẩm, Trường Đại học Nông nghiệp Hà nội (nay là Học viện Nông nghiệp Việt Nam)		Lâm, Hà Nội
10/2008 – 6/2012	Đại học Ghent, Vương Quốc Bỉ	Nghiên cứu sinh	Thành phố Ghent, Vương Quốc Bỉ
7/2012- 12/2014 1/2015 đến nay	Khoa công nghệ thực phẩm, Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Giảng viên Giảng viên, Phó trưởng bộ môn	Trâu Quỳ, Gia Lâm, Hà nội
<p>Giảng dạy cho Đại học các học phần: Hóa Sinh Đại Cương,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Công Nghệ Sinh Học Thực Phẩm - Công nghệ enzyme <p>Giảng dạy cho Sau Đại học các học phần: Hóa sinh – Công nghệ sinh học thực phẩm nâng cao</p> <ul style="list-style-type: none"> - Phân tích chất gây ô nhiễm thực phẩm - Công nghệ sinh học sau thu hoạch 			
<p>Lĩnh vực nghiên cứu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nghiên cứu sự đa dạng của vi sinh vật bằng việc sử dụng các phương pháp công nghệ sinh học: <ul style="list-style-type: none"> + (GTG)₅-PCR fingerprinting + MALDI-TOF mass spectrometry, + Multilocus sequencing analysis (phân tích trình tự của các gen pheS, rpoA) và trình tự gen 16S rRNA, 			

+ DNA- DNA hybridization.

+ Phương pháp không phụ thuộc vào nuôi cấy DGGE (denature gradient gel electrophoresis).

- Nghiên cứu ứng dụng các chủng vi sinh vật trong sản xuất các thực phẩm lên men
- Sản xuất các chế phẩm vi sinh vật như probiotic ứng dụng trong thực phẩm và trong chăn nuôi
- Ứng dụng các chủng vi sinh vật trong xử lý môi trường
- Phân lập các chủng vi khuẩn an toàn trong thực phẩm có khả năng sinh peptide kháng khuẩn, các enzymes để ứng dụng trong bảo quản và chế biến thực phẩm

Đề tài, dự án, nhiệm vụ KHCN đã chủ trì hoặc tham gia

<i>Tên đề tài, dự án, nhiệm vụ chủ trì</i>	<i>Thời gian</i>	<i>Chương trình</i>
- Nghiên cứu sử dụng hydro peroxide để bảo quản sữa tươi. Mã số T2006 – 07- 05.	2006	Đề tài cấp Trường
- Nghiên cứu các chế độ thanh trùng của sữa tươi. Mã số T2007 – 07- 29	2007	Đề tài cấp Trường
- Nghiên cứu lựa chọn các chủng vi khuẩn lactic để sản xuất giống khởi động cho sản xuất thực phẩm lên men. Mã số B2009-11-119	2009 - 2010	Đề tài cấp Bộ
<i>Tên đề tài, dự án, nhiệm vụ tham gia</i>	<i>Thời gian</i>	<i>Chương trình</i>
- Nghiên cứu thu nhận chế phẩm α amylase chịu nhiệt từ vi sinh vật sử dụng trong chế biến nông sản. Mã số B1006 - 11- 40	2006 - 2007	Đề tài cấp Bộ
- Nghiên cứu thu nhận enzyme β -D-fructofuranosidase từ vi sinh vật, và ứng dụng để thu nhận đường chức năng	2007-2008	Đề tài cấp Bộ

Fructoolygosachharide (FOS)		
Tuyển chọn vi sinh vật có khả năng tổng hợp cao enzyme chitosanase để ứng dụng sản xuất chitosanoligosaccharide chức năng. Mã số: B2008-11-103	2008-2009	Đề tài cấp Bộ
Screening, characterization and production of antimicrobial produced by Gras (generally recognized as safe) bacteria from Vietnamse fermented food	2015-2017	Dự án Việt Bi
Beta – galactosidase of food grade bacteria: from screening to production and preliminary application	2017-2018	Dự án Việt Bi
Nghiên cứu ứng dụng công nghệ vi sinh để giảm hàm lượng histamin trong nước mắm truyền thống”	2018 - 2020	Đề tài Bộ công thương
Nghiên cứu ảnh hưởng của quá trình xử lý nhiệt đến hàm lượng beta casomorphins trong sữa A1A1 và A2A2 và trong dịch tiêu hóa ở invitro	2018 - 2021	Đề tài nghiên cứu cơ bản – Nafosted

Công trình khoa học công nghệ đã công bố:

Tạp chí khoa học

1. **Nguyễn Thị Lâm Đoàn**, Peter Vandamme (2018). Tuyển chọn, định danh và xác định ảnh hưởng của một số yếu tố tới khả năng sinh cellulase của vi khuẩn lactic Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam 16(4): 373-381
2. **Nguyễn Thị Lâm Đoàn**, Nguyễn Thị Thanh Thủy (2018). Đánh giá đặc tính probiotic và xác định một số đặc điểm của các chủng vi khuẩn lactic phân lập từ ruột gà ri. Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam 7 (92), 104 - 111
3. **Nguyễn Thị Lâm Đoàn**, Đặng Thảo Yến Linh (2018). Các đặc điểm phân loại và tạo chế phẩm probiotic của vi khuẩn lactic phân lập từ ruột gà. Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam 8 (93), 67 – 74
4. **Nguyễn Thị Lâm Đoàn**, Trần Thị Lan Hương (2018). Phân lập và bước đầu vi khuẩn lactic có đặc tính sinh học tốt từ mĂNG muối chua để tạo giống khởi động. Tạp chí Khoa học Công

nghệ Nông nghiệp Việt Nam 9 (94), 107 – 113

5. **Nguyễn Thị Lâm Đoàn**, Lưu Thị Thùy Dương (2017). Tuyển chọn vi khuẩn lactic có một số hoạt tính sinh học để ứng dụng trong xử lý phế phụ phẩm nông nghiệp làm thức ăn chăn nuôi cho gia súc nhai lại. Tạp chí khoa học Nông Nghiệp Việt Nam, 15 (11),1556 -1564.

6. **Nguyen Thi Lam Doan**, Hoang Thi Van, Nguyen Thi Thanh Thuy, Nguyen Hoang Anh (2016). Isolation and selection of lactic acid bacteria from Vietnamese fermented pork meat product with antimicrobial activity and characterization of bacteriocin. Tạp chí Khoa Học Nông nghiệp Việt Nam.Vol. 14. No.7, pp.1089- 1099.

7. Nguyen Thi Thanh Thuy, Vu Thi Huyen Trang , Vu Quynh Huong, Trinh Thi Thu Thuy , **Nguyen Thi Lam Doan**, Tran Thi Na, Nguyen Hoang Anh (2016). Isolation, identification , and preliminary characterization of *Bacillus subtilis* with broad – range antibacterial activity from Muong Khuong chili. Tạp chí Khoa Học Nông nghiệp Việt Nam. Vol. 14. No.7, pp.1009-1015

8. Pham Thi Diu, **Nguyen Thi Lam Doan**, Nguyen Thi Thanh Thuy, Nguyen Hoang Anh (2016). Antimicrobial activity and preliminary characterization of peptides produced by lactic acid bacteria isolates from some Vietnamese fermented foods. Tạp chí Khoa Học Nông nghiệp Việt Nam. Vol. 14. No.7, pp. 1044-1051.

9. **Nguyen Thi Lam Doan**, Van Hoorde Koenraad, Cnockaert Margo, Le Thanh Binh,Vandamme Peter (2015). Nghiên cứu quần xã vi khuẩn trong nem chua bằng phương pháp không phụ thuộc vào nuôi cấy. Tạp chí Khoa học và Công nghệ . Vol. 53. No. 2. pp. 157-168

10. **Nguyen Thi Lam Doan**, Van Hoorde Koenraad, Cnockaert Margo, De Brandt Evie, Maarten Aerts, Le Thanh Binh, Vandamme Peter (2013). A description of the lactic acid bacteria microbiota associated with the production of traditional fermented vegetables in Vietnam. International Journal of Food Microbiology 163, 19–27.

11. **Nguyen Thi Lam Doan**, Van Hoorde Koenraad, Cnockaert Margo, De Brandt Evie, De Bruyne Katrien, Le Thanh Binh, Vandamme Peter (2013). A culture-dependent and -independent approach for the identification of lactic acid bacteria associated with the production of nem chua, a Vietnamese fermented meat product. Journal of Food Research International (IF.

3.086), 50, 232 -240

12. **Nguyen Thi Lam Doan**, Margo Cnockaert, Koenraad Van Hoorde, Evie De Brandt, Isabel Snauwaert, Cindy Snauwaert, Luc De Vuyst, Binh Thanh Le, and Peter Vandamme (2013). *Lactobacillus porcinae* sp. nov. isolated from traditional Vietnamese nem chua. International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology, 63, 1754 – 1759. (IF 2.798)

13. **Nguyen Thi Lam Doan**, Van Hoorde Koenraad, Cnockaert Margo, De Brandt Evie, Maarten Aerts, Le Thanh Binh, Vandamme Peter (2012) . Validation of MALDI -TOF MS for rapid classification and identification of lactic acid bacteria, with a focus on isolates from traditional fermented food in Northern Vietnam. Journal of Letters in Applied Microbiology, 55, 265 -273 (1.47).

14. **Nguyễn Thị Lâm Đoàn**, Ngô Xuân Mạnh, Lê Thanh Bình, Vandamme Peter (2011). Định tên loài vi khuẩn lactic sinh acid bằng phương pháp phân tích trình tự gene *pheS*. Tạp chí khoa học và Phát triển. Tập 9, số 3: 415-421.

15. **Nguyễn Thị Lâm Đoàn**, Ngô Xuân Mạnh, Nguyễn Thị Đà, Vũ Thị Hằng, Nguyễn Xuân Bắc (2011). Phân tích trình tự gen *pheS* cho việc xác định loài vi khuẩn lactic sinh bacteriocin. Tạp chí Khoa học và Công nghệ. Tập 49, số 1: 93-99

16. **Nguyễn Thị Lâm Đoàn** (2008). Thiết kế vecto mang gen độc tính của *Salmonella Typhimurium* LT2 biểu hiện trong tế bào *E.Coli*. Tạp chí Khoa học và Công nghệ. Tập 46 – số 6.

17. **Nguyễn Thị Lâm Đoàn**, Trần Thị Bích Phượng (2008). Tìm hiểu ảnh hưởng của một số điều kiện sản xuất sữa Kefir có bổ sung dâu tây. Tạp chí Khoa học và phát triển, tập VI, số 4. 353-358

18. Ngô Xuân Mạnh, **Nguyễn Thị Lâm Đoàn**, Võ Nhân Hậu, Ngô Xuân Dũng (2008). Chọn lựa điều kiện nuôi cấy tối ưu vi khuẩn *Bacillus licheniformis* (chủng BCRP) để sinh tổng hợp α amylase chịu nhiệt. Tạp chí Khoa học và phát triển, Tập VI, số 5. 460-466

Sách xuất bản

Ngô Xuân Mạnh, Nguyễn Hoàng Anh, **Nguyễn Thị Lâm Đoàn**, Nguyễn Văn Lâm (2013). Giáo trình Công nghệ sinh học thực phẩm, nhà xuất bản Đại học Nông nghiệp.

Hội thảo

- Validation of MALDI -TOF MS for rapid classification and identification of lactic acid bacteria from traditional fermented food in Northern Vietnam. Poster for Microbial Diagnostic Applications of Mass Spectrometry, London, UNITED KINGDOM, April 4-5th, 2012.

- Nghiên cứu hệ vi sinh vật trong thực phẩm bằng phương pháp polymerase chain reaction denaturing gradient gel electrophoresis (PCR - DGGE) . Hội thảo khoa học nữ cán bộ viên chức Trường Đại học Nông nghiệp Hà Nội, ngày 19/ 10/ 2012.

- Identification of lactic acid bacteria diversity from a traditional fermented pork meat product by using a combination of culture dependent and independent approach. The 41 congress on science and Technology of Thailand (STT41). Suranaree University of Technology Nakhon Ratchasima, Thailand. Ngày 6-8/ November 2015.

- MALDI -TOF MS and (GTG)5-PCR fingerprinting for classification and identification of lactic acid bacteria from some traditional fermented food in vietnam. Date 12- 14, November. VBFOODNET 2017. NONG LAM UNIVERSITY – HO CHI MINH CITY

Date 08/12/2018

Ký tên

Nguyễn Thị Lâm Đoàn