

LÝ LỊCH KHOA HỌC

Họ và tên	LẠI THỊ NGỌC HÀ		
Quốc tịch	Việt Nam		
Tuổi	42 (ngày sinh 02/10/1976)		
Địa chỉ cơ quan	Học viện Nông nghiệp Việt Nam Trâu Quỳ, Gia Lâm, Hà Nội, Việt Nam Tel: +84-24-62617708		
Di động	+84973829482		
E-mail	lnha1999@yahoo.com , lnha.cntp@vnua.edu.com		
Quá trình đào tạo			
<i>Bậc đào tạo</i>	<i>Nơi đào tạo</i>	<i>Chuyên môn</i>	<i>Năm tốt nghiệp</i>
Sau tiến sỹ	Đại học công giáo Louvain, Bỉ	Khoa học Nông nghiệp và kỹ thuật sinh học	11/2017
Sau tiến sỹ	Đại học liên bang Para, Braxin	Công nghệ sinh học	12/2015
Sau tiến sỹ	Đại học công giáo Louvain, Bỉ	Khoa học Nông nghiệp và kỹ thuật sinh học	7-8/2015
Tiến sỹ	Đại học công giáo Louvain, Bỉ	Khoa học Nông nghiệp và kỹ thuật sinh học	2014
Thạc sỹ	Đại học công giáo Louvain, Bỉ	Khoa học và công nghệ thực phẩm	2006
Đại học	Đại học Bách Khoa Hà Nội, Việt Nam	Công nghệ thực phẩm	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>
2002 – nay	Bộ môn Hóa sinh – CNSHTP, Khoa công nghệ thực phẩm, Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Giảng viên	Trâu Quỳ, Gia Lâm, Hà Nội
1999-2002	Công ty cổ phần Công nghệ sinh học Hà Nội	Nghiên cứu viên	Đường Láng, Hà Nội
Giảng dạy			

1. Hóa học thực phẩm
2. Hóa sinh thực phẩm
3. Hóa sinh đại cương

Các khóa đào tạo có chứng chỉ:

1. Chất lượng và an toàn thực phẩm, các thủ tục đăng ký cấp chứng nhận chất lượng sản phẩm. 14-18/5/2012. Đại học Nông nghiệp Hà Nội.
2. Thông tin khoa học thông qua nói và viết. 13-16/3/2012. Đại học nông nghiệp Hà Nội.
3. Sử dụng Matlab trong xử lý số liệu. 27/2-9/3/2012. Đại học nông nghiệp Hà Nội.
4. Nâng cao khả năng vận hành thiết bị và thao tác trong sinh học phân tử thực vật và khoa học hạt. 14-17/2/2012. Đại học nông nghiệp Hà Nội.
5. Xử lý số liệu bằng phần mềm SAS. 12-16/12/2011. Đại học công giáo Louvain.
6. Dự án nghiên cứu. 4-15/4/2011. Đại học nông nghiệp Hà Nội.
7. Phát triển sản phẩm. 7-11/3/2011. Đại học nông nghiệp Hà Nội.
8. Cơ sở dữ liệu và phân tích thống kê. 25-28/01/2011. Đại học nông nghiệp Hà Nội.
9. Tìm kiếm dữ liệu và xử lý thông tin. 10-15/01/2011. Đại học nông nghiệp Hà Nội.

Sách đã xuất bản

1. Lê Văn Tri, Trần Thị Minh, Lại Thị Ngọc Hà, Lê Việt Hà, Nguyễn Thu Phương, Lê Đức Vinh, 1999. Sử dụng phế phụ phẩm của nhà máy đường. NXB Nông nghiệp.
2. Ngô Xuân Mạnh, Lại Ngọc Hà, Đặng Thái Hải, Nguyễn Văn Kiệt, 2010. Hóa sinh đại cương. NXB Đại học Nông nghiệp.

Lĩnh vực nghiên cứu

1. Các hợp chất tự nhiên có hoạt tính sinh học (kháng oxi hóa, kháng khuẩn, kháng ung thư): hoạt tính sinh học, tách chiết, tinh sạch và ứng dụng.
2. Thực phẩm chức năng
3. Khai thác enzyme, sinh tổng hợp enzyme từ con đường vi sinh vật và ứng dụng

Đề tài, dự án, nhiệm vụ KH-CN đã chủ trì hoặc tham gia

<i>Tên đề tài, dự án, nhiệm vụ chủ trì/tham gia</i>	<i>Thời gian</i>	<i>Chương trình</i>
1. Nghiên cứu tách chiết và thu nhận axit chlorogenic từ hạt cà phê xanh ứng dụng làm thực phẩm chức năng	2018-2019	Đề tài Bộ công thương (tham gia)
2. Nghiên cứu ứng dụng công nghệ vi sinh để giảm hàm lượng histamine trong nước mắm truyền thống	2018-2020	Đề tài Bộ công thương (tham gia)
3. Ảnh hưởng của dung môi chiết và sóng siêu âm tới hiệu suất trích ly dầu từ hạt chanh leo	2017-2018	Đề tài cấp Học viện (tham gia)
4. Tinh sạch Piceatanol từ hạt sim bằng sắc ký lỏng điều chế (HPLC) làm cơ sở sản xuất sản phẩm hỗ	1/2018-12/2019	Đề tài cấp Học viện trọng điểm (tham

trợ điều trị nhồi máu cơ tim, viêm phổi và các ứng dụng khác		gia)
5. Nghiên cứu xây dựng quy trình công nghệ sản xuất sữa gao mầm giàu gama-aminobutyric acid (GABA) từ nếp Pì Pát	1-12/2017	Cấp tỉnh Cao Bằng (tham gia)
6. Định tên các hợp chất polyphenol kháng ung thư trong hạt và lá sim (<i>Rhodomyrtus tomentosa</i>)	1/2017-12/2017	ELAN, CUD, Bi (chủ trì)
7. Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất omega 6, 7, 9 từ vi khuẩn tía quang hợp ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm và dược phẩm	2015-2017	Đề tài Bộ công thương (tham gia)
8. Nghiên cứu ứng dụng chất chiết thực vật trong phòng bệnh trên tôm thẻ chân trắng và bảo quản tôm thành phẩm	7/2015-7/2017	VNUA, cấp học viện trọng điểm (chủ trì)
9. Sử dụng enzyme trong tách chiết piceatannol từ quả sim (<i>Rhodomyrtus tomentosa</i>) và ứng dụng trong chế biến thực phẩm	2015	IFS, Thụy Điển (chủ trì)
10. Tách chiết các hợp chất phenolic trong lá sim (<i>Rhodomyrtus tomentosa</i>) và ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm	12/2013 - 12/2014	ELAN, CUD, Bi (chủ trì)
11. Tối ưu hóa quá trình tách chiết và làm sạch piceatannol, một stilbene có hoạt tính sinh học cao từ quả sim, ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm	2008 – 2010	VNUA, cấp trường (chủ trì)
12. Polyphenol từ quả sim : tính chất hóa học, khả năng kháng oxi hóa, điều kiện tách chiết tối ưu và ứng dụng trong bảo quản chế biến thực phẩm	2009	CUD-Bi (tham gia)
13. Ảnh hưởng của một số điều kiện công nghệ đến khả năng tách chiết polyphenol từ vỏ vải và sơ bộ xác định khả năng ứng dụng.	2008 2008	VNUA, cấp trường (chủ trì)
14. Ảnh hưởng của một số điều kiện công nghệ đến khả năng tách chiết polyphenol từ lá ổi	2008	VNUA, cấp trường (chủ trì)
15. Tách và tạo chế phẩm bromelain từ phế phụ phẩm công nghiệp chế biến dứa.		VNUA, cấp trường (chủ trì)
16. Ứng dụng enzyme trong chế biến cà rốt		VNUA, cấp trường (chủ trì)

Công trình khoa học công nghệ đã công bố

Tạp chí khoa học

1. Hai Thanh Nguyen, Lua Thi Dang, Hanh Thi Nguyen, Hai HA Hoang, Ha Thi Ngoc Lai, Ha Thi Thanh Nguyen, 2018. Screening antibacterial effects of Vietnamese plant extracts against pathogens caused acute hepatopancreatic necrosis disease in shrimps. Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research, 11 (5), 77-83.
2. Lại Thị Ngọc Hà, Trần Thị Hoài, Phan Văn Hiếu, Ngô Thị Huyền Trang, 2017. Ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ đến tách chiết polyphenol kháng oxi hóa từ quả chuối hột. Tạp chí khoa học nông nghiệp Việt Nam, 15(5), 673-680.
3. Lai Thi Ngoc Ha, Bui Van Ngoc, Hoang Hai Ha, Hoang Thi Yen, 2016. Ultrasound-

assisted extraction and anticancer activity of *Passiflora edulis* seed. Vietnam Journal of Agricultural Science, 14 (7), 1016-1025.

4. Lai Thi Ngoc Ha, 2016. Phenolic compounds and health benefits. Vietnam Journal of Agricultural Science, 14 (7), 1107-1118.
5. Hoàng Thị Yên, Trịnh Thị Thùy Linh, Mai Chí Thành, Nguyễn Thị Thu Huyền, Lại Thị Ngọc Hà, Bùi Văn Ngọc, 2015. Tối ưu hóa điều kiện tách chiết các hợp chất polyphenol có tính chống oxi hóa cao từ cây sim (*Rhodomyrtus tomentosa* (Ait.) Hassk) thu thập ở vùng đồi núi Chí Linh, Hải Dương. Tạp chí sinh học, 37 (4), 509-519.
6. Đặng Thị Lua, Lại Thị Ngọc Hà, Nguyễn Thanh Hải, 2015. Tác dụng diệt khuẩn của dịch chiết lá sim và hạt sim (*Rhodomyrtus tomentosa*) đối với vi khuẩn gây bệnh hoại tử gan tụy cấp trên tôm nuôi nước lợ. Tạp chí Khoa học và Phát triển, 13 (7), 1101-1108.
7. Thi Ngoc Ha Lai, Christelle André, Hervé Rogez, Eric Mignolet, Thi Bich Thuy Nguyen, Yvan Larondelle, 2015. Nutritional composition and antioxidant properties of the sim fruit (*Rhodomyrtus tomentosa*). Food Chemistry, 168, 410-416.
8. Thi Ngoc Ha Lai, Christelle M. André, Rosana Chirinos, Thi Bich Thuy Nguyen, Yvan Larondelle, Hervé Rogez, 2014. Optimisation of extraction of piceatannol from *Rhodomyrtus tomentosa* seeds using response surface methodology. Separation and purification technology, 134, 139-146.
9. Thi Ngoc Ha Lai, Marie-France Herent, Joëlle Quetin-Leclercq, Thi Bich Thuy Nguyen, Hervé Rogez, Yvan Larondelle, Christelle M André, 2013. Piceatannol, a potent bioactive stilbene, as major phenolic component in *Rhodomyrtus tomentosa*. Food Chemistry, 138 (2-3), 1421-1430.
10. Nguyễn Văn Lâm, Lại Thị Ngọc Hà, Nguyễn Hương Thủy, Nguyễn Thị Thu Hoài, Phạm Thị Bình, 2012. Khảo sát và so sánh hàm lượng pentosan trong một số loại hạt ngũ cốc ở Việt Nam. Tạp chí Khoa học và phát triển, 10 (5), 758-763.
11. Lại Thị Ngọc Hà, Vũ Thị Thoan, Trần Văn Hiếu, 2012. Polyphenol từ lá ổi : hàm lượng, khả năng kháng oxi hóa và điều kiện tách chiết. Tạp chí thực phẩm và dinh dưỡng, 8 (4),
12. Lại Thị Ngọc Hà, Christelle Andre, Yvan Larondelle, 2011. Khả năng kháng oxi hóa của một số giống khoai tây (*Solanum tuberosum* L.), có nguồn gốc Nam Mỹ. Tạp chí khoa học và phát triển, 9 (3), 422-430.
13. Lại Thị Ngọc Hà, Nguyễn Thị Thu Hương, Phan Thị Hằng, 2010. Mô hình hóa quá trình chiết polyphenol từ vỏ vải. Tạp chí khoa học và phát triển, 8 (6), 994-1003.
14. Lại Thị Ngọc Hà, Nguyễn Thị Na, Lê Thị Trang, 2010. Mô hình hóa quá trình chiết polyphenol từ quả sim thu hái tại Hòa Bình. Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm, 6 (3+4), 191-201.
15. Lại Thị Ngọc Hà, Vũ Thị Thu, 2009. Stress oxi hóa và các chất chống oxi hóa tự nhiên. Tạp chí Khoa học và phát triển, 7 (5), 667-677.
16. Lại Thị Ngọc Hà, 2009. Tách và tạo chế phẩm bromelain từ phế phụ phẩm dứa. Tạp chí Khoa học và Phát triển, 7 (2), 203-211.
17. Lại Thị Ngọc Hà, 2003. Ảnh hưởng của một số yếu tố đến khả năng sinh tổng hợp gamma-decalacton của chủng *Yarrowia lipolytica* W29. Tạp chí KHKT nông nghiệp,

1(3), 222-227.

18. Hoang Dinh Hoa, Nguyen Thi Hien, Ho Phu Ha, Lai Thi Ngoc Ha, 2000. Influence of aminoacid content of wort on technological characteristics of brewer's yeasts. Journal of Food and Processing Industry. Ukraine, 4, 18-19.
19. Hoàng Đình Hòa, Nguyễn Thị Hiền, Hồ Phú Hà, Lại Thị Ngọc Hà, 1999. Ảnh hưởng của hàm lượng aminoacid của dịch đường đến các đặc tính kỹ thuật của nấm men bia. Tạp chí khoa học và công nghệ, 22, 37-40.

Hội nghị, hội thảo

1. Nguyễn Thị Hạnh, Hoàng Hải Hà, Nguyễn Thanh Hải, Lại Thị Ngọc Hà, Đặng Thị Lua, 2018. Đánh giá khả năng kháng vi khuẩn gây bệnh hoại tử gan tụy cấp của một số loại thảo dược Việt Nam. Hội nghị khoa học và công nghệ chuyên ngành thủy sản giai đoạn 2013-2018. Viện Nghiên cứu nuôi trồng thủy sản 1, 10-11/9/2018.
2. Thi Ngoc Ha Lai, Sophie Charton, Jenny Renaut, Jean-François Hausman, Hai Ha Hoang, Christelle André, 2018. Metabolite profiling, antibacterial and antioxidant activity of leaf extracts from three Myrtaceae plants grown in Vietnam. Poster at European Mass Spectrometry Conference (EMSC) 2018, Saarbrücken (Germany), 11 - 15 March 2018.
3. Thi Ngoc Ha Lai, Thi Yen Hoang, Thi Thu Hang Tran, Hai Ha Hoang, 2016. Phenolic compounds of sim (*Rhodymyrtus tomentosa*) leaves: extraction and first tests in shrimp preservation. Poster presentation at International Conference on Sustainable Agriculture and Environment 2016 (SAE 2016). Ho Chi Minh city, December 13-14, 2016.
4. Lai Thi Ngoc Ha, Bui Van Ngoc, Tran Thi Hoai, Hoang Hai Ha, 2016. Ultrasound-assisted extraction and anticancer activity of piceatannol from sim (*Rhodymyrtus tomentosa*) seed. Oral presentation at International Conference on "Agriculture development in the context of international integration: Opportunities and challenges" (ICOAD 2016), December 7-8, 2016.
5. Thi Ngoc Ha Lai, Hai Ha Hoang, Thi Nguyet Pham. Optimization of extraction conditions of antioxidant phenolic compounds from sim (*Rhodymyrtus tomentosa*) leaves. Poster at 4th VBFoodNet Conference, Nha Trang, Viet Nam, 24-26 November 2015.
6. Lại Thị Ngọc Hà, Nguyễn Thị Hoàng Lan, Hoàng Hải Hà, Trần Thị Thu Hằng. Hội thảo phát triển chuỗi sản phẩm quốc gia phục vụ ngành hàng sữa và thịt bò Việt Nam. Học viện Nông nghiệp Việt Nam, 10/12/2015.
7. Thi Ngoc Ha Lai, Claudine Valérie Passo Tsamo, Yvan Larondelle, Hervé Rogez, Christelle M. André. Evaluation of chemical and biochemical changes during *Rhodymyrtus tomentosa* fruit fermentation. Oral presentation at 14th Asean Food Conference, Manila, Philippines, 24-26 June 2015.
8. Lại Thị Ngọc Hà, Hoàng Hải Hà, Ngô Thị Yên. Nghiên cứu tách chiết piceatannol từ hạt sim nhằm ứng dụng trong bảo quản thực phẩm và sản xuất thực phẩm chức năng. Hội nghị khoa học toàn quốc lần 7, Hội Dinh dưỡng Việt Nam, Hà Nội 12/2014.
9. Thi Ngoc Ha Lai, Christelle M. André, Thi Bich Thuy Nguyen, Yvan Larondelle, Hervé Rogez. Optimisation of extraction of piceatannol from *Rhodymyrtus tomentosa* seed using response surface methodology. Oral presentation at 2nd International Workshop "Exploring biodiversity for sustainable development in South East Asia". Hanoi, Vietnam,

1st October 2014.

10. Christelle M. André, Thi Ngoc Ha Lai, Thi Bich Thuy Nguyen, Yvan Larondelle, Hervé Rogez. Tối ưu hóa quá trình tách chiết piceatannol từ hạt sim bằng phương pháp bề mặt trả lời. Tham luận tại Hội thảo VBFoodNet lần 3. Hà Nội ngày 11-13 tháng 11 năm 2013.
11. Thi Ngoc Ha Lai, Christelle André, Hervé Roger, Eric Mignolet, Thi Bich Thuy Nguyen, Yvan Larondelle. Thành phần sinh dưỡng và tính chất kháng oxi hóa của quả sim (*Rhodomyrtus tomentosa*). Poster tại Hội thảo Dinh dưỡng Luxembourg lần 3. Luxembourg 25 tháng 10 năm 2013
12. Thi Ngoc Ha Lai, Christelle André, Yvan Larondelle, Thi Bich Thuy Nguyen. Tính chất hóa học của quả sim *Rhodomyrtus tomentosa*. Poster tại Hội thảo thực phẩm Đông Nam Á lần 13, Singapore, 9-11 tháng 11 năm 2013.
13. Lại Thị Ngọc Hà, Nguyễn Thị Bích Thủy, 2013. Piceatannol, a potent bioactive stilbene, as major phenolic component in *Rhodomyrtus tomentosa*. Oral presentation at Vietnam-UK Workshop, 21 February, 2013.
14. Lại Thị Ngọc Hà, Vũ Thị Thoan, Trần Văn Hiếu, 2012. Polyphenol từ lá ổi : hàm lượng, khả năng kháng oxi hóa và điều kiện tách chiết. Hội nghị khoa học toàn quốc lần 6, Hội Dinh dưỡng Việt Nam, Hà Nội 11/2012.
15. Ha N. Lai, Thuy B. Nguyen, Marie-France Hérent, Yvan Larondelle, Christelle André, 2012. Sim (*Rhodomyrtus tomentosa*), a native fruit of South-East Asia, as a new super fruit? Discovery of piceatannol, a potent bioactive stilbene, as major phenolic component. Poster at the 26th International Conference on Polyphenols, Florence, Italie, July 22 to 26, organized by Polyphenols Group.
16. Lai T. N. Ha, Christelle Andre, Hervé Rogez, Rosana Chirinos, Nguyen T. B. Thuy, Yvan Larondelle. Ảnh hưởng của địa điểm thu hái và độ chín đến hàm lượng các hợp chất phenol và khả năng kháng oxi hóa của quả sim (*Rhodomyrtus tomentosa* (Ait.) Hassk.). Hội thảo quốc tế Khoa học và Công nghệ thực phẩm (Mekong Food) lần 2, Cần Thơ 9-12/11/2011.
17. Lại Thị Ngọc Hà, Nguyễn Thị Na, Lê Thị Trang, 2010. Mô hình hóa quá trình chiết polyphenol từ quả sim thu hái tại Hòa Bình. Hội nghị khoa học lần 5, Hội Dinh dưỡng Việt Nam, TP Hồ Chí Minh, ngày 12/11/2010.
18. Lại Thị Ngọc Hà. Khả năng kháng oxi hóa của một số giống khoai tây Nam Mỹ. Hội nghị Hóa sinh toàn quốc, 10/2008.
19. Đặng Thị Thu, Nguyễn Thị Xuân Sâm, Lại Thị Ngọc Hà, 2003. Sinh tổng hợp và một số đặc tính của β -mannanase từ *Aspergillus awwamori* BK. Hội nghị Công nghệ sinh học toàn quốc 12/2003.

Khen thưởng :

Bằng khen của Hiệu trưởng về thành tích xuất sắc trong nghiên cứu khoa học giai đoạn 2006-2011.

Văn bằng bảo hộ sở hữu trí tuệ đã được cấp

<i>TT</i>	<i>Tên và nội dung văn bản</i>	<i>Năm cấp văn bản</i>
1		
2		

Hà nội, ngày 05 tháng 12 năm 2018

Lại Thị Ngọc Hà