

**LÝ LỊCH KHOA HỌC CỦA CÁ NHÂN**

1. Họ và tên: Đinh Thị Hiền

2. Năm sinh: 29-09-1982

3. Nam/Nữ: Nữ

4. Học hàm:

Năm được phong học hàm:

Học vị: Tiến sĩ

Năm đạt học vị: 2010

5. Chức danh nghiên cứu: ..... Chức vụ: Phó bộ môn, Giảng viên

6. Địa chỉ nhà riêng: số nhà 26, ĐX4, Khu đô thị Đặng Xá, Gia Lâm, Hà Nội

7. Điện thoại: CQ: ..... ; NR: ..... ; Mobile: 0773279606

8. Fax: ..... Email: hienhd2001@yahoo.com

**9. Tổ chức - nơi làm việc của cá nhân:**

Tên tổ chức: **Học viện Nông nghiệp Việt Nam**

Tên người Lãnh đạo: **PGS. TS. Nguyễn Thị Lan, Giám đốc Học viện**

Điện thoại người Lãnh đạo: 04 . 626 . 177 . 55

Địa chỉ tổ chức: Trâu Quỳ - Gia Lâm – Hà Nội

**10. Quá trình đào tạo**

Bậc đào tạo	Nơi đào tạo	Ngành/Chuyên ngành	Năm tốt nghiệp
Đại học	Moscow	Công nghệ sinh học thực phẩm	2007
Tiến sĩ	Moscow	Công nghệ chế biến thực phẩm	2010
Thực tập sinh khoa học			

**11. Quá trình công tác**

Thời gian	Vị trí công tác	Tổ chức công tác	Địa chỉ Tổ chức
2011-2015	Giảng viên	Khoa Công nghệ thực phẩm	Trường đại học Nông Nghiệp Hà Nội
2015-2017	Giảng viên	Khoa Công nghệ thực phẩm	Học viện Nông Nghiệp

**12. Các công trình công bố** (liệt kê các công trình đã công bố)

TT	Tên công trình (bài báo, công trình...)	Là tác giả hoặc là đồng tác giả công trình	Nơi công bố (tên tạp chí đã đăng công trình)	Năm công bố
1	Công nghệ sử dụng bột gạo trong sản xuất bánh mì.	T.G. Bogaturev , Đinh Thị Hiền	Tạp chí "Bánh mì" số 12, tr.50-51.	2009
2	Sử dụng nước dứa trong sản xuất các sản phẩm bánh mì.	T.G. Bogaturev , Đinh Thị Hiền	Tạp chí "Sản xuất bánh kẹo" số 9, tr.14-17	2009
3	Xác định công thức tối ưu của bánh mì với bột gạo.	Đinh Thị Hiền	Tạp chí "Công nghiệp thực phẩm" - số 6, tr.64-65	2010
4	Xác định một số công nghệ chính của quá trình chế biến bánh bích quy xốp bổ sung bột hạt điều làm nguyên liệu phụ	Đinh Thị Hiền, Nguyễn Thị Thanh Thủy	Tạp trí Khoa học và phát triển Tập 11, số 7, 1037	2013
5	Nghiên cứu sử dụng enzyme trong quá trình chuẩn bị dịch lên men lactic từ bột khoai lang tím	Hoàng Thị Lệ Hằng, Đinh Thị Hiền, Hoàng Thị Tuyết Mai, Nguyễn Đức Hạnh	Khoa học và công nghệ Tập 52-số 5C, 359-365	2014
6	Nghiên cứu ảnh hưởng của tỷ lệ men, nhiệt độ và thời gian lên men đến sản xuất Brandy dứa	Nguyễn Tuấn Linh, Đinh Thị Hiền, Hồ Tuấn Anh	Khoa học và công nghệ nông nghiệp Việt Nam, Tập 5 (66), 26-29	2016
7	Nghiên cứu ảnh hưởng của tỷ lệ chíp sồi, nhiệt độ và thời gian tàng trữ đến sản xuất Brandy dứa	Hồ Tuấn Anh, Đinh Thị Hiền	Khoa học và công nghệ nông nghiệp Việt Nam, Tập 10 (83), 68-71	2017
<b>Kỷ yếu, hội nghị khoa học, hội thảo quốc tế</b>				
1	Nghiên cứu sử dụng enzyme trong quá trình chuẩn bị dịch lên men lactic từ bột khoai lang tím	Hoàng Thị Lệ Hằng, Đinh Thị Hiền, Hoàng Thị Tuyết Mai, Nguyễn Đức Hạnh	Hội nghị toàn quốc khoa học và công nghệ lương thực, thực phẩm hướng tới nền công nghiệp thực phẩm phát triển bền vững	28/11/2014
2	Determination of technological conditions for brandy pineapple fermenttation	Đinh Thị Hiền, Nguyễn Văn Lâm	Hội thảo Vbfoodnet 2017 Conference on Safety and Quality in the Food Chain.	12-14/11/2017
3	Ảnh hưởng của bột chiết	Đinh Thị Hiền	Hội thảo khoa học "Đinh dưỡng, chất	05/12/20

	polyphenol chè đến biến đổi chất lượng bánh bao nhân thịt trong quá trình chế biến và bảo quản		lượng thực phẩm với sức khỏe cộng đồng”	17
4	Assessment study on PGS Vietnam	Dinh Thi Hien, Tran Thi Dinh, Than Thi Huong, Nguyen Thi Quyen, Nguyen Thi Hoang Lan,	10 năm triển khai Hệ thống cùng tham gia đảm bảo chất lượng (PGS) ở Việt Nam: Bài học kinh nghiệm và giới thiệu bộ công cụ mới	30/07/2018
5	Identification of pathological decay on longan fruits grown in Vietnam and development of control measures	Dinh T. Tran, Ha Viet Cuong, Dinh Thi Hien Maarten L.A.T.M. Hertog, M. Nicolai	Hội thảo Vbfoodnet 2018 "Postharvest management for better food security"	5 - 7/11/2018

**13. Số lượng văn bằng bảo hộ quyền sở hữu công nghiệp, thiết kế bố trí mạch tích hợp bán dẫn, giống cây trồng đã được cấp (nếu có)**

TT	Tên và nội dung văn bằng	Năm cấp văn bằng
1		
2		

**14. Số công trình được áp dụng trong thực tiễn (nếu có)**

TT	Tên công trình	Hình thức, quy mô, địa chỉ áp dụng	Thời gian (bắt đầu - kết thúc)
1			
2			

**15. Các đề tài, dự án, nhiệm vụ khác đã chủ trì hoặc tham gia**

Tên đề tài, dự án, nhiệm vụ khác đã tham gia	Thời gian (bắt đầu - kết thúc)	Thuộc Chương trình (nếu có)	Tình trạng đề tài (đã nghiệm thu, chưa nghiệm thu)
Nâng cao giá trị sử dụng vỏ cam trong sản xuất kẹo sôcôla đen	2019-2020	Đề tài cấp trường VNUA	Chưa nghiệm thu
Increasing economic viability of the Vietnamese fresh fruit industry by reducing postharvest losses	2015-2019	Hợp tác quốc tế VLIR-UOS, Bỉ	Chưa nghiệm thu

Strengthening Vietnamese postharvest capital	2014 -2016	<b>Hợp tác quốc tế</b> VLIR-UOS, Bỉ	Đã nghiệm thu
Increasing economic viability of the Vietnamese fresh fruit industry by reducing postharvest losses	2015-2019	<b>Hợp tác quốc tế</b> VLIR-UOS, Bỉ	Chưa nghiệm thu
Ảnh hưởng của chế phẩm xử lý sau thu hoạch đến sự biến đổi chất lượng của nhãn Hương Chi trong quá trình bảo quản lạnh.	2015-2016	<b>Đề tài cấp trường</b> VNVA	Đã nghiệm thu
Tối ưu hóa phương pháp xử lý sau thu hoạch nhằm duy trì chất lượng của vải thiều Lục Ngạn trong quá trình bảo quản	2014 - 2015	<b>Đề tài cấp trường trọng điểm</b> VNVA	Đã nghiệm thu
Xác định tác nhân gây bệnh thối quả vải sau thu hoạch và thử nghiệm một số phương pháp phòng trừ.	2015-2016	<b>Đề tài cấp trường</b> VNVA	Đã nghiệm thu
Elaborating a framework for a joint research on reducing postharvest losses of longan and litchi cultivated in Vietnam	2012 -2014	<b>Hợp tác quốc tế</b> VLIR-UOS, Bỉ	Đã nghiệm thu

#### 16. Giải thưởng (nếu có)

TT	Hình thức và nội dung giải thưởng	Năm tặng thưởng
1		
2		

#### 17. Thành tựu hoạt động KH&CN và sản xuất kinh doanh khác (nếu có):

.....  
.....

....., ngày ..... tháng ..... năm 20....

**Xác nhận của đơn vị**  
*(ký tên, đóng dấu)*

**Người khai**  
*(họ, tên và chữ ký)*