

LÝ LỊCH KHOA HỌC

I. LÝ LỊCH SƠ LƯỢC

1. Họ và tên: Nguyễn T. Thanh Thủy Giới tính: Nữ
2. Ngày, tháng, năm sinh: 24/05/1970 Nơi sinh: Hà Nội
3. Học hàm: Phó giáo sư Năm được phong hàm: 2017
Học vị: Tiến sĩ Năm, nước nhận học vị: 2006 – CH Pháp
4. Chức danh: Giảng viên cao cấp Chức vụ: trưởng Ban tổ chức cán bộ, Trưởng
Bộ môn Quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm – Khoa Công nghệ thực phẩm
5. Địa chỉ nhà riêng: T10-22-04 Times City – Vĩnh Tuy - Hai Bà Trưng – Hà Nội
6. Điện thoại liên hệ: CQ: 02462617600 Mobile: 0912641428
7. Fax Email: nttthuycntp@HVNNVN.edu.vn

8. Tổ chức - nơi làm việc của cá nhân:

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

Tên người Lãnh đạo: **Nguyễn T. Lan, Giám đốc Học viện**

Điện thoại người Lãnh đạo: 024.626.177.55

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

9. Quá trình đào tạo

9.1. Tốt nghiệp đại học:

Bằng đại học 1:

- Nơi đào tạo: Trường Đại học Nông nghiệp I Hà Nội Thời gian đào tạo: 1990-1995
- Hình thức đào tạo: Chính quy
- Ngành học: Cây trồng

Bằng đại học 2: Cử nhân tiếng Anh

Năm tốt nghiệp: 1995

9.2. Học cao học và bảo vệ học vị thạc sỹ

- Nơi đào tạo: Cộng hòa Pháp Thời gian đào tạo 1998-1999
- Hình thức đào tạo: Chính quy
- Ngành: Nông nghiệp thực phẩm
- Tên luận văn: Ứng dụng vi sinh vật trong lên men rượu từ gạo đỏ.
- Năm tốt nghiệp: 1999

9.2. Nghiên cứu sinh và bảo vệ học vị tiến sĩ

- Nơi đào tạo: Cộng hòa Pháp Thời gian đào tạo 2002-2005
- Hình thức đào tạo: Chính quy
- Ngành Công nghệ thực phẩm, chuyên ngành vi sinh vật Năm cấp bằng: 2006
- Tên luận án: “Nghiên cứu lên men hỗn hợp gạo và đậu nành bằng vi khuẩn lactic amylolytic kết hợp với các quy trình khác: Phương thức chế biến thực phẩm bổ sung mới cho trẻ em”.
- Năm tốt nghiệp: 2006

10. Trình độ ngoại ngữ

- Ngoại ngữ 1: Tiếng Pháp Mức độ sử dụng: Thành thạo 4 kỹ năng
- Ngoại ngữ 2: Tiếng Anh Mức độ sử dụng: Thành thạo 4 kỹ năng

11. Trình độ tin học

- Tin học văn phòng thành thạo

12. Các lớp bồi dưỡng

Lớp bồi dưỡng	Nơi đào tạo	Thời gian	Bằng/chứng chỉ
Đào tạo đại học	Trường ĐH Nông nghiệp HN	1990-1995	Bằng
Đào tạo cán bộ làm công tác giảng dạy (Formation de Formateur)	Trường ENSIA-SIARC - Cộng hòa Pháp	1996-1997	Chứng chỉ
Đào tạo thạc sỹ	Trường ENSIA-SIARC- Pháp	1998-1999	Bằng
Đào tạo tiến sỹ	Trường ENSIA - Massy - Cộng hòa Pháp	2002-2005	Bằng
Nghiệp vụ sư phạm			Chứng chỉ
Lý luận cao cấp	Học viện chính trị quốc gia Hồ Chí Minh	2013-2015	Bằng

13. Quá trình công tác

Thời gian	Vị trí công tác	Tổ chức công tác
7/2019-nay	Trưởng Ban Trưởng BM QLCL-ATTP	Ban Tổ chức cán bộ và Khoa Công nghệ thực phẩm - HVNNVN
5/2018-7/2019	Phó trưởng Ban phụ trách Trưởng BM QLCL-ATTP	Ban Tổ chức cán bộ và Khoa Công nghệ thực phẩm - HVNNVN
2/2012-5/2018	Trưởng Khoa	Khoa công nghệ thực phẩm -HVNNVN
12/’10 - 1/’12	GVC, CT CĐ Khoa Phó BM TP-DD. Trợ lý ĐT SDH	BM Thực phẩm Dinh dưỡng- Khoa CNTP- HVNNVN
1/’06-11/’10	Giảng viên, Phó BM TP-DD. Trợ lý ĐT ĐH	BM Thực phẩm Dinh dưỡng- Khoa CNTP- HVNNVN
9/’02 - 12/’05	Giảng viên, NCS	Đào tạo tiến sỹ tại trường ENSIA Massy và viện CIRAD, IRD - Pháp.
1/’02-8/’02	Giảng viên	BM Công nghệ sau thu hoạch – Khoa CNTP-HVNNVN
11-12/’01	Giảng viên	Đào tạo ngắn hạn về công nghệ lên men tại CH Pháp

11/’99- 10/’01	Giảng viên	BM Hóa sinh - BQCB-HVNNVN Bộ môn trực thuộc trường
9/’98-10/’99	Học viên cao học	Đào tạo thạc sỹ tại ENSIA-SIARC – Cộng hòa Pháp
8/’97 - 8/’98	Giảng viên	BM Hóa sinh-BQCB-Khoa Nông học- HVNNVN
11/’96-7/’97	Giảng viên	Học khóa đào tạo giảng viên về CNTP tại ENSIA-SIARC - CH Pháp
09/’95 - 10/’96	Trợ giảng	BM Hóa sinh -BQCB- Khoa Nông học - HVNNVN

14. Hoạt động đào tạo

14.1. Các môn học/học phần đảm nhiệm

Môn học/Học phần	Cấp học/Ngành học	Thời gian đảm nhiệm
Vi sinh vật đại cương	Đại học	1996-nay
An toàn thực phẩm và quản lý CL	Đại học	2006-nay
Công nghệ lên men thực phẩm	Đại học	2012-nay
Bệnh học thực phẩm	Đại học	2015-nay
Xử lý nước thải thực phẩm	Đại học	2004-nay
Vi sinh vật thực phẩm nâng cao	Thạc sỹ	2013-nay
An toàn hóa học và sinh học TP nâng cao	Thạc sỹ	2014-nay
Phương pháp và kỹ năng NCKH	Thạc sỹ	2010-nay
Hệ thống quản lý chất lượng TP	Thạc sỹ	2009-nay

14.2. Hướng dẫn cao học

TT	Họ và tên HVCH	Năm BV	Đề tài	Cơ sở ĐT
1	Lưu Khắc Hiếu	2011	Nghiên cứu ảnh hưởng của nguyên liệu và một số yếu tố công nghệ tới quá trình lên men rượu (cider) từ táo <i>Malus domestica</i>	HVNNVN
2	Lê Văn Huyền	2011	Nghiên cứu một số chế phẩm vi sinh vật trong chế biến và bảo quản thức ăn thô xanh từ cỏ voi và thân cây ngô dùng cho gia súc nhai lại	HVNNVN
3	Đỗ T. Quý	2011	Hoàn thiện quy trình chế biến đồ uống lên men lactic từ gạo lứt	HVNNVN
4	Đình T. Hiền	2013	Nghiên cứu hoàn thiện công nghệ chế biến ô mai mơ ở quy mô công nghiệp	HVNNVN
5	Nguyễn T. Hạnh	2012	Nghiên cứu ứng dụng vi khuẩn probiotic trong quá trình sản xuất nước cà rốt	HVNNVN
6	Nguyễn Văn Lượng	2012	Xác định ảnh hưởng của điều kiện xông khói tới chất lượng sản phẩm cá chép	HVNNVN
7	Phạm Duy	2013	Xác định và đánh giá khả năng phát hiện tồn dư kháng sinh hai nhóm Tetracyclines và Quinolones trong T. t lợn bằng phương pháp hai đĩa mới (New two plate test)	HVNNVN

TT	Họ và tên HVCH	Năm BV	Đề tài	Cơ sở ĐT
8	Nguyễn Đức Quyết	2013	Phát triển sản phẩm bánh bích quy với nguyên liệu bổ sung đậu tương và hạt điều	HVNNVN
9	Nguyễn T. Thanh Thủy	2013	Nghiên cứu ứng dụng vi khuẩn probiotic trong quá trình sản xuất nước ổi	HVNNVN
10	Hồ Sỹ Thường	2014	Nghiên cứu quy trình sản xuất cháo nền từ gạo Japonica bằng công nghệ sấy tầng sôi	HVNNVN
11	Phạm Tuấn Anh	2014	Nghiên cứu sản xuất sản phẩm giàu protein, canxi và vitamin D ăn liền cho phụ nữ mang thai thiếu năng lượng trường diễn	HVNNVN
12	Nguyễn T. Thùy Ninh	2015	Ứng dụng vi khuẩn lactic làm giảm hàm lượng phytate trong sản xuất bột đậu nành uống liền cho trẻ em	HVNNVN
13	Lưu T. Phương Thảo	2015	Nghiên cứu khả năng giảm hàm lượng độc tố aflatoxin từ nấm mốc của vi khuẩn lactic và nấm <i>Trichoderma</i>	HVNNVN
14	Vũ T. Huyền Trang	2016	Isolation, identification and characterization of <i>Bacillus subtilis</i> with broad-range antimicrobial activity from Muong Khuong chilli sauce	HVNNVN
15	Bùi Phương Linh	2016	Nghiên cứu phương thức làm chín hạt Sacha inchi và bước đầu ứng dụng trong sản xuất bột ăn dặm cho trẻ em	HVNNVN
16	Nguyễn T. Thanh Xuân	2017	Assessment of aflatoxin B1 contamination in maize and awareness of aflatoxins in Son La province	HVNNVN
17	Mam Samley	2017	Screening and characterization of cellulase in <i>Bacillus</i> sp	HVNNVN
18	Nguyễn Xuân Thắng	2016	Ảnh hưởng của dịch dừa bổ sung và điều kiện lên men đến chất lượng bia dừa	HVNNVN
19	Đặng Thảo Yến Linh	2017	Nghiên cứu sự biến đổi hàm lượng histamine và xác định các vi sinh vật liên quan trong quá trình lên men nước mắm	HVNNVN
20	Trần T. Bích Liên	2017	Nghiên cứu điều kiện xử lý thu hồi dịch quả thanh long ruột đỏ theo phương pháp enzyme và ảnh hưởng của nồng độ dịch bổ sung đến quá trình lên men và chất lượng bia thanh long thành phẩm	HVNNVN

14.3. Hướng dẫn nghiên cứu sinh

TT	Họ và tên NCS	Đề tài luận án	Cơ sở đào tạo	Thời gian đào tạo	Vai trò
1.	Vũ Quỳnh Hương	Determination and characterization of antimicrobial peptides produced by Lactic Acid Bacteria (LAB) and other GRAS (Generally Recognized As Safe) bacteria isolated from Vietnamese fermented food	Đại học Louvain la Neuve	2016-2020	HD 2

15. Hoạt động nghiên cứu khoa học

15.1. Lĩnh vực nghiên cứu:

- Vi sinh vật thực phẩm
- Lên men thực phẩm
- An toàn thực phẩm và Quản lý chất lượng
- Tách chiết các chất có hoạt tính sinh học từ thực vật và vi sinh vật

15.2. Các công trình khoa học đã công bố

a) Sách phục vụ đào tạo (giáo trình, sách chuyên khảo, sách tham khảo, hướng dẫn)

TT	Năm XB	Tên sách	Mức độ tham gia	Các TG	Nơi XB	Mã số ISBN
Chuyên khảo						
1						
Giáo trình						
2	2017	Bệnh do truyền lây và ô nhiễm qua thực phẩm	Chủ biên	Nguyễn T. Thanh Thủy, Đặng Xuân Sinh	NXB ĐH NN, 2017	ISBN: 978 - 604 - 924 - 326 - 4
Tham khảo						
3						
Hướng dẫn						
4						

b) Các bài báo được đăng trên các tạp chí khoa học trong nước (chỉ tính các tạp chí có mã số chuẩn quốc tế ISSN).

TT	Năm công bố	Tên công trình (bài báo, công trình...)	Là tác giả hoặc đồng TG	Tên, số, tập, trang tạp chí	Mã số ISSN
1.	2017	Ảnh hưởng của nhiệt độ sấy và chế độ ngâm chiết tới sự biến đổi thành phần hoá học và cảm quan của giá thể sau thu hoạch đông trùng hạ thảo	Nguyễn T. Thanh Thủy Phí Quyết Tiến	Tạp chí khoa học công nghệ nông nghiệp VN. 7:52-56	
2.	2017	Tác dụng của dịch sản dây trong việc giảm thời gian ngủ và nồng độ cồn trong máu của chuột khi sử dụng ethanol	Nguyễn T. Thanh Thủy	Tạp chí khoa học Nông nghiệp Việt Nam. 15 (9): 1053-1061	
3.	2017	Nâng cao khả năng sinh tổng hợp validamycin-A từ chủng <i>Streptomyces hygroscopicus</i> 11405 bằng đột biến tế bào trần	Vũ T. Hạnh Nguyễn T. Thanh Thủy Phí Quyết Tiến	Tạp chí khoa học công nghệ nông nghiệp VN. 7: 63-68	
4.	2017	Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tự phân nấm men bia thải để thu nhận protein hòa tan và amin tự do	Hồ Tuấn Anh Nguyễn T. Thanh Thủy	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn. 18:97-101	
5.	2017	Tối ưu hóa điều kiện tự phân tế bào nấm men bia thải	Nguyễn T. Thanh Thủy Hồ Tuấn Anh	Tạp chí khoa học công nghệ nông nghiệp	

TT	Năm công bố	Tên công trình (bài báo, công trình...)	Là tác giả hoặc đồng TG	Tên, số, tập, trang tạp chí	Mã số ISSN
				Việt Nam. &:73-78	
6.	2017	Screening and characterization of cellulases produced by <i>Bacillus</i> spp.	Samley Mam Nguyen Thi Thanh Thuy	Vietnam Journal Agricultural Sciences. 15 (8):	
7.	2017	Xác định thành phần dinh dưỡng và tối ưu hóa điều kiện rang hạt sacha inchi (<i>Plukenetia volubilis</i>)	Nguyễn T. Thanh Thủy, Nguyễn T. Hồng Minh	Tạp chí Nông nghiệp và phát triển nông thôn. Số 10:87-93	
8.	2017	Phân lập, tuyển chọn vi khuẩn <i>Bacillus</i> spp. từ dạ cỏ bò có khả năng sinh enzyme β -glucanase và bước đầu xác định đặc tính của enzyme.	Nguyễn Hoàng Anh, Nguyễn T. Thanh Thủy, Nguyễn Vĩnh Hoàng	Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam tập 15, số 1: 85-91	
9.	2016	Chiết tách và khảo sát độ bền của chất màu crocin từ quả dành dành	Nguyen Thi Thanh Thuy, Nguyen Thi Hien	J. Agri. Sci. Vol. 14, No. 12: 1978-1985.	
10.	2016	Isolation, identification, and preliminary characterization of <i>Bacillus subtilis</i> with broad-range antibacterial activity from Muong Khuong chilli sauce	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.	Vietnam J. Agri. Sci. Vol. 14, No. 7: 1009-1015.	
11.	2016	Effect of <i>Trichoderma</i> sp. TC1 and its extract on growth inhibition and aflatoxin production of <i>Aspergillus flavus</i> and <i>Aspergillus parasiticus</i> . Vietnam	Nguyen Thi Thanh Thuy, Luu Thi Phuong Thao, Vu Quynh Huong, Nguyen Van Giang (2016).	J. Agri. Sci. Vol. 14, No. 10: 1581-1587.	
12.	2016	Antimicrobial activity and preliminary characterization of peptides produced by lactic acid bacteria isolated from some Vietnamese fermented foods	Pham Thi Diu, Nguyen Thi Lam Doan, Nguyen Thi Thanh Thuy, Nguyen Hoang Anh.	Vietnam J. Agri. Sci. Vol. 14, No. 7: 1044-1051.	
13.	2016	Isolation and selection of lactic acid bacteria from Vietnamese fermented pork meat product with antimicrobial activity and characterization of bacteriocin	Nguyen Thi Lam Doan, Hoang Thi Van, Nguyen Thi Thanh	Vietnam J. Agri. Sci. Vol. 14, No. 7: 1089-1099.	

TT	Năm công bố	Tên công trình (bài báo, công trình...)	Là tác giả hoặc đồng TG	Tên, số, tập, trang tạp chí	Mã số ISSN
			Thuy, Nguyen Hoang Anh.		
14.	2015	Nghiên cứu sản xuất bột ăn liền giàu protein, canxi, vitamin D cho phụ nữ có thai	Nguyen Thi Hong Minh, Nguyen Thi Thanh Thuy, Pham Tuan Anh	Journal of Vietnam Nutrition Association, Vol 11, No 4: 25-30.	
15.	2015	Ứng dụng vi khuẩn lactic làm giảm hàm lượng axit phytic trong đậu nành nảy mầm	Nguyen Thi Thuy Ninh, Nguyen Thi Thanh Thuy, Nguyen Hong Minh	Journal of Vietnam Nutrition Association, Vol 11, No 4: 65-72.	
16.	2013	Xác định một số công nghệ chính của quá trình chế biến bánh bích qui xốp bổ sung bột hạt điều làm nguyên liệu phụ	Dinh Thi Hien, Nguyen Thi Thanh Thuy, Nguyen Duc Quyet	J. Sci. & Devel., Vol. 11, No. 7: 1037-1044	
17.	2013	Utilization of Probiotics for production of fermented carrot juice	Nguyen Thi Hanh, Nguyen Thi Thanh Thuy, Hoang Thi Le Hang, Nguyen Thi Thuy	Kỷ yếu hội thảo CNSH toàn quốc. NXB Khoa học tự nhiên và Công nghệ, 185-189.	
18.	2012	Nghiên cứu chiết tách anthocyanin từ đài hoa <i>Hibiscus sabdariffa</i> - ứng dụng để sản xuất giấy chỉ T. phát hiện nhanh hàn the trong thực phẩm	Nguyen Thi Hien, Nguyen Thi Thanh Thuy, Nguyen Thi Loan	J. Sci. & Devel., Vol. 10, No. 5: 738-746	
19.	2011	Nghiên cứu quy trình sản xuất thuốc cốm bổ sung thêm vi khuẩn có lợi đường ruột	Nguyễn Thi Thanh Thủy,	Kỷ yếu HNKH toàn quốc về cơ điện NN và BQCB NS TP. 20-21/1/2011. NXB KH&KT. ISBN978-604-67-0007. 320-326	
20.	2011	Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn lactic sinh enzyme phytase cao từ các nguồn cơ chất khác nhau.	Nguyễn Xuân Hương, Nguyễn Thi Thanh Thủy	Kỷ yếu HNKH toàn quốc về cơ điện NN và BQCB NS TP. 20-21/1/2011. NXB KH&KT. ISBN978-604-67-0007. 313-	

TT	Năm công bố	Tên công trình (bài báo, công trình...)	Là tác giả hoặc đồng TG	Tên, số, tập, trang tạp chí	Mã số ISSN
				319	
21.	2011	Nghiên cứu ảnh hưởng của phương thức sơ chế nguyên liệu và chủng vi khuẩn lactic tới khả năng lên men đồ uống từ gạo lứt. Phần 2. Ảnh hưởng của chủng vi khuẩn lên men	Nguyễn Thị Thanh Thủy, Ngô Xuân Mạnh, Phạm Thu Hà, Vũ Thi Hằng, Ngô Xuân Dũng, Nguyễn Xuân Bắc	Kỷ yếu HNKH toàn quốc về cơ điện NN và BQCB NS TP. 20-21/1/2011. NXB KH&KT. ISBN978-604-67-0007. 290-296	
22.	2011	Nghiên cứu ảnh hưởng của phương thức sơ chế nguyên liệu và chủng vi khuẩn lactic tới khả năng lên men đồ uống từ gạo lứt. Phần 1. Ảnh hưởng của phương thức sơ chế nguyên liệu.	Nguyễn T.Thanh Thủy, Ngô Xuân Mạnh, Phạm Thu Hà, Vũ Thi Hằng, Ngô Xuân Dũng, Nguyễn Xuân Bắc	Kỷ yếu HNKH toàn quốc về cơ điện NN và BQCB NS TP. 20-21/1/2011. NXB KH&KT. ISBN978-604-67-0007. 283-289.	
23.	2009	Genetic conservation of Foxtail millet (<i>Setaria Italica</i> (L.) Beauv. and using its grain for Nutrient food production-A case of develop economical Agriculture sustainable to climate changes in mountainous regions in Vietnam. Vol. 15, No 1:15-21	Pham Van Cuong, Hoang Viet Cuong, Duong Thi Thu Hang, Nguyen Duc Doan, Nguyen T.Thanh Thuy, Cao Huong Giang	Journal of International Society for Southeast Asian Agricultural Science (ISSAS)	
24.	2008	Affection of ecological factor on grain yield and grain quality of several foxtail millet cultivars (<i>Setaria italica</i> (L.) Beauv.)	Pham Van Cuong, Hoang Viet Cuong, Duong Thi Thu Hang, Nguyen Duc Doan, Nguyen Thi Thanh Thuy, Cao Huong Giang	Report to ISSAAS conference program	
25.	2006	New bioprocess to prepare high energy density (HED) gruels. 17-21 september 2006.	Thi Thanh Thuy Nguyen, Gérard Loiseau, Christèle Icard-Vernière, Isabelle Rochette, Serge Trèche, Jean-Pierre Guyot.	Poster Food is Life, IUFFOST, Nantes (France)	

c) Các bài báo được đăng trên tạp chí khoa học nước ngoài

4	TT	Năm công bố	Tên công trình (bài báo, công trình...)	Là tác giả hoặc đồng TG	Phân loại CL tạp chí: ISI, SCOPUS..	Chỉ số IF	Chỉ số H (nếu có)
26	2003	Use of ATP bioluminescence to determine the bacterial sensitivity threshold to a bacteriocin	Luminescence 18 5 254-258	Thi Thanh Thuy Nguyen, Gérard Loiseau, Christèle Icard-Vernière, Isabelle Rochette, Serge Trèche, Jean-Pierre Guyot		(IF = 1.51)	
27	2007	Effect of fermentation by amylolytic lactic acid bacteria, in process combinations, on characteristics of rice/soybean slurries: A new method for preparing high energy density complementary foods for young children	Food Chemistry 100 2 623-631	Thi Thanh Thuy Nguyen, Jean-Pierre Guyot, Christèle Icard-Vernière, Isabelle Rochette, Gérard Loiseau		(SCI, IF = 4.52)	
28	2007	Effect of high pressure homogenisation on the capacity of <i>Lactobacillus plantarum</i> A6 to ferment rice/soybean slurries to prepare high energy density complementary food.	Food Chemistry 102 4 1288-1295	Charlotte Valat, Dominique Champiat, Thi Thanh Thuy Nguyen, Gérard Loiseau, Maurice Raimbault and Didier Montet		(SCI, IF = 4.52)	
29		Genetic conservation of Foxtail millet (<i>Setaria italica</i> (L.) Beauv. and using its grain for Nutrient food production-A case of develop economical Agriculture sustainable to climate changes in mountainous regions in Vietnam	Journal of International Society for Southeast Asian Agricultural Science (ISSAS) 15 1 15-21				
30	2016	Exploration de la biodiversité et innovations technologiques pour la qualité et la sûreté des aliments	Actes du Colloque – La recherche scientifique et ses interfaces disciplinaires – Marseille - France		BNF : ISSN 1815 – 4646		2016

4	TT	Năm công bố	Tên công trình (bài báo, công trình...)	Là tác giả hoặc đồng TG	Phân loại CL tạp chí: ISI, SCOPUS..	Chỉ số IF	Chỉ số H (nếu có)
			93-103				
31		Prospects for Food Fermentation in South-East Asia, Topics From the Tropical Fermentation and Biotechnology Network at the End of the AsiFood Erasmus+Project.					

d) Các báo cáo tại hội nghị (HN), hội thảo (HT) trong nước

TT	Tên, thời gian và địa điểm HN/HT	Tên báo cáo khoa học được đăng trong kỷ yếu	Mức độ tham gia (Tác giả chính/tham gia)	Các tác giả (Liệt kê theo thứ tự in trên kỷ yếu)	Mã số chuẩn quốc tế ISBN của Proceedings (nếu có)
32.					

e) Các báo cáo tại HN, HT quốc tế

TT	Tên, thời gian và địa điểm HN/HT	Tên báo cáo khoa học được đăng trong kỷ yếu	Mức độ tham gia (Tác giả chính/tham gia)	Các tác giả (Liệt kê theo thứ tự in trên kỷ yếu)	Mã số chuẩn quốc tế ISBN của Proceedings (nếu có)
33.					

f) Các đề tài, dự án, nhiệm vụ nghiên cứu khoa học các cấp (gọi chung là đề tài)

TT	Thời gian thực hiện	Tên chương trình/đề tài	Cấp quản lý	Trách nhiệm	Kết quả nghiệm thu
I	Đề tài				
1.	2018-2020	Nghiên cứu ứng dụng công nghệ vi sinh để giảm hàm lượng histamine trong nước mắm truyền thống	Cấp nhà nước	Thành viên tham gia	
2.	2017-2018	Beta-galactosidase of food grade bacteria: from screening to production and preliminary application	Hợp tác quốc tế (Bi)	Thành viên tham gia	
3.	2017-2018	Nghiên cứu khả năng kháng vi sinh vật gây bệnh thông qua thực phẩm của isoflavones trong dịch nhựa sắn dây	Cấp Trường	Chủ nhiệm đề tài	
4.	2016-2018	Nghiên cứu công nghệ bảo quản khoai tắng vàng huyện Thanh Sơn, tỉnh Phú Thọ	Sở NN Phú Thọ	Thành viên tham gia	
5.	2016-2018	Nghiên cứu ứng dụng công nghệ sinh học trong tái chế men bia thải làm	Cấp Sở	Thành viên	

TT	Thời gian thực hiện	Tên chương trình/đề tài	Cấp quản lý	Trách nhiệm	Kết quả nghiệm thu
I	Đề tài				
		thức ăn chăn nuôi cho địa bàn Hà Nội	KHCN HN	tham gia	
6.	2015-2017	Screening, characterization and production of antimicrobial peptides produced by GRAS (Generally Recognized As Safe) bacteria from Vietnamese fermented food	Đề tài Việt Bi	Chủ nhiệm đề tài	
7.	2017-2019	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất bia quả	Cấp Sở KHCN HN	Chủ nhiệm đề tài	
8.	2013-2014	Phát triển các giải pháp nâng cao chất lượng và thời gian tồn trữ của một số loại trái cây và gia vị tươi bảo quản ở nhiệt độ phòng.	Cấp Bộ	Thành viên tham gia	
9.	2012-2013	Nghiên cứu tách chiết axit béo giàu omega 3 từ nguồn nguyên liệu thực vật	Cấp Bộ	Thành viên tham gia	
10.	2011-2012	Nghiên cứu ảnh hưởng của nguyên liệu và một số yếu tố công nghệ tới quá trình lên men rượu (cider) từ táo <i>Malus domestica</i> .	Cấp Trường	Thành viên tham gia	
11.	2010-2011	Tuyển chọn các chủng nấm mốc <i>Mucor</i> và <i>Rhizopus</i> có khả năng sinh enzym protease hoạt lực cao ứng dụng để sản xuất giống khởi động cho sản xuất chao (đậu phụ lên men)	Cấp Bộ	Thành viên tham gia	
12.	28/5/2008 - 10/2/2010	Nghiên cứu ảnh hưởng của độ già thu hái đến chất lượng cảm quan và chất lượng dinh dưỡng của quả hồng Nhân Hậu sau thu hoạch	Cấp Bộ	Thành viên tham gia	
13.	20/7/2007 - 05/3/2010	Nghiên cứu quy trình kỹ thuật thâm canh kê (<i>Setaria italica</i> Beauv) và kê chân vịt (<i>Eleusine coracna</i> Gaert.) để sản xuất thực phẩm chức năng	Cấp Bộ	Thành viên tham gia	
14.	12/3/2007 - 23/01/2008	Nghiên cứu các điều kiện kỹ thuật để bổ sung vi khuẩn có lợi đường ruột vào cốm canxi	Cấp Trường	Chủ nhiệm đề tài	
15.	8-12/2015	Tối ưu hóa phương thức làm chín hạt Sacha inchi và bước đầu ứng dụng sachu inchi trong sản xuất bột ăn dặm giàu chất béo không bão hòa và chất xơ dễ tiêu hóa cho trẻ em	Cấp Viện	Chủ nhiệm đề tài	
16.	7-12/2014	Ứng dụng vi khuẩn lactic để sản xuất bột đậu nạy mầm uống liền có hàm lượng protein dễ tiêu hóa sử dụng cho trẻ suy dinh dưỡng	Cấp Viện	Chủ nhiệm đề tài	
17.	2009 -	Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công	Cấp	Chủ nhiệm	Tốt

TT	Thời gian thực hiện	Tên chương trình/đề tài	Cấp quản lý	Trách nhiệm	Kết quả nghiệm thu
I	Đề tài				
	2012	nghệ chế biến đồ uống lên men lactic từ gạo lứt (đồ uống dinh dưỡng, đồ uống chức năng)	trường	đề tài	
II	Dự án				
18.	2013-2018	Dự án Hợp tác Đào tạo Thạc sỹ CNTP Việt Nam - Bỉ	Quốc tế	Chủ nhiệm dự án	
III	Nhiệm vụ nghiên cứu khoa học khác				

g) Bảng phát minh, sáng chế

STT	Ngày, tháng, năm cấp	Tên bằng	Số Quyết định/Số văn bằng	Tên cơ quan cấp	Số tác giả
1.					

h) Giải thưởng về nghiên cứu khoa học trong và ngoài nước

STT	Ngày, tháng, năm cấp	Hình thức và nội dung giải thưởng	Số Quyết định	Tổ chức đã trao tặng
1.				

15.1. Những thông tin về các hoạt động khác trong nghiên cứu khoa học

TT	Tên tổ chức	Tên hoạt động	Vai trò tham gia
1.			
2.			

Hà Nội, ngày 02 tháng 9 năm 2019

Xác nhận của đơn vị

Người khai

Nguyễn T. Thanh Thủy