



### 9.3. Nghiên cứu sinh và bảo vệ học vị Tiến sĩ:

- Nơi đào tạo: Đại học KU Leuven, Vương quốc Bỉ Thời gian đào tạo: 4 năm

- Hình thức đào tạo: Full times

- Ngành/Chuyên ngành: Kỹ thuật sinh học

- Tên luận án: Aptamer-Based Biosensors For Food Allergen Detection

- Ngày, tháng, năm cấp bằng tốt nghiệp: 06/2011

**10. Trình độ ngoại ngữ:** Tiếng Anh (TOEFL 520), Tiếng Pháp, Tiếng Hà Lan

**11. Trình độ tin học:** C

### 12. Các lớp bồi dưỡng

Lớp bồi dưỡng	Nơi đào tạo	Thời gian	Bằng/chứng chỉ
Thực tập sinh khoa học - Phương pháp giảng dạy mới trong giáo dục đại học	Trường đại học Nông nghiệp Hà Nội – Vllir, Bỉ	08/2019-08/2019	Chứng chỉ
Thực tập sinh khoa học - Quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm	Singapor	11/2018-11/2018	Chứng chỉ
Thực tập sinh khoa học - An toàn và quản lý chất lượng thực phẩm	VB foodNet	12/2017-12/2017	Chứng chỉ
Sau Tiến sĩ - Công nghệ sau thu hoạch	Đại học BOKU, Áo	09/2017-10/2017	
Sau Tiến sĩ - Công nghệ sau thu hoạch	Đại học Louisiana, Mỹ	02/2017-03/2017	Chứng chỉ
Sau Tiến sĩ - Công nghệ chế biến rau quả	Đại học BOKU, Áo	09/2016-10/2016	
Thực tập sinh khoa học - Công nghệ sau thu hoạch	Tổ chức năng suất châu Á, Nhật	07/2016-07/2016	Chứng chỉ
Thực tập sinh khoa học - Công nghệ sau thu hoạch	APO Đài Loan	11/2014-12/2014	Chứng chỉ
Thực tập sinh khoa học - Workshop về sản xuất Sô cô la chất lượng cao	Đại học Ghent, Vương quốc Bỉ	08/2012-09/2012	Chứng chỉ
Thực tập sinh khoa học - Chất lượng và an toàn thực phẩm, các thủ tục đăng ký cấp chứng nhận chất lượng sản phẩm	Trường đại học Nông nghiệp Hà Nội – Hội đồng liên đại học Cộng đồng Pháp ngữ, Bỉ	05/2012-05/2012	Chứng chỉ
Thực tập sinh khoa học - Thông tin khoa học thông qua nói và viết	Trường đại học Nông nghiệp Hà Nội – Hội đồng liên đại học Cộng đồng Pháp ngữ, Bỉ	03/2012-03/2012	Chứng chỉ
Thực tập sinh khoa học - Phân tích hệ thống và mô hình hóa trong nghiên cứu	Trường đại học Nông nghiệp Hà Nội – Hội đồng liên đại học Cộng đồng Pháp ngữ, Bỉ	02/2012-03/2012	Chứng chỉ
Thực tập sinh khoa học - Phương pháp chuyển giao kỹ thuật và môi trường nông thôn	Trường đại học Nông nghiệp Hà Nội – Hội đồng liên đại học Cộng đồng Pháp ngữ, Bỉ	03/2012-03/2012	Chứng chỉ
Thực tập sinh khoa học - Cơ sở dữ liệu và	Trường đại học Nông nghiệp Hà	03/2012-	Chứng chỉ

phân tích thống kê	Nội – Hội đồng liên đại học Cộng đồng Pháp ngữ, Bỉ	03/2012	
Thực tập sinh khoa học - Phương pháp thí nghiệm và điều tra nghiên cứu	Trường đại học Nông nghiệp Hà Nội – Hội đồng liên đại học Cộng đồng Pháp ngữ, Bỉ	03/2012-03/2012	Chứng chỉ
Thực tập sinh khoa học - Quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm, phân tích rủi ro	Đại học Ghent, Vương quốc Bỉ	09/2011-12/2011	Chứng chỉ
Thực tập sinh khoa học - Giao tiếp quyết đoán và phương pháp lắng nghe chủ động	Đại học KU Leuven, Bỉ	09/2010-10/2010	Chứng chỉ
Thực tập sinh khoa học - Kỹ năng hợp tác với đồng nghiệp và lãnh đạo	Đại học KU Leuven, Bỉ	09/2010-10/2010	Chứng chỉ
Thực tập sinh khoa học - Tăng khả năng ảnh hưởng của bản thân với đối tác	Đại học KU Leuven, Bỉ	09/2010-10/2010	Chứng chỉ
Thực tập sinh khoa học - Quản lý dự án	Đại học KU Leuven, Bỉ	04/2006-04/2006	Chứng chỉ
Sau Tiến sĩ - Kỹ thuật sinh học	Đại học KU Leuven, Bỉ	08/2011-02/2012	
Thực tập sinh khoa học - Vi sinh vật học thực phẩm	Trường đại học Nông nghiệp I – Hội đồng liên đại học Cộng đồng Pháp ngữ, Bỉ	11/2003-11/2003	Chứng chỉ

### 13. Quá trình công tác

Thời gian (Từ năm ... đến năm...)	Vị trí công tác	Tổ chức công tác	Địa chỉ Tổ chức
09/1999 – 04/2002	Nghiên cứu viên	Bộ môn Công nghệ đồ uống, Viện Công nghệ thực phẩm	Thanh Xuân, Hà Nội
05/2002 – 03/2012	Giảng viên và nghiên cứu viên	Bộ môn Công nghệ chế biến, Khoa Công nghệ thực phẩm, Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Trâu Quỳ, Gia Lâm, Hà Nội
02/2012 - nay	Trưởng Bộ môn	Bộ môn Công nghệ chế biến, Khoa Công nghệ thực phẩm, Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Trâu Quỳ, Gia Lâm, Hà Nội

### 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
Vật lý thực phẩm	Đại học/Công nghệ thực phẩm	2012 - nay
Kỹ thuật thực phẩm	Đại học/Công nghệ thực phẩm	2012 - nay
Kỹ thuật thực phẩm 2	Đại học/Công nghệ thực phẩm	2012 - nay
Kỹ thuật thực phẩm 3	Đại học/Công nghệ thực phẩm	2012 - nay
Thực tập kỹ thuật thực phẩm	Đại học/Công nghệ thực phẩm	2012 - nay
Công nghệ sản xuất đồ uống có cồn	Đại học/Công nghệ thực phẩm	2012 - nay
Công nghệ bảo quản lạnh	Thạc sĩ/Công nghệ sau thu hoạch	2015 - nay
An toàn hóa học và sinh học thực phẩm nâng cao	Thạc sĩ/Công nghệ thực phẩm	2016 - nay
Công nghệ chế biến nhiệt thực phẩm	Thạc sĩ/Công nghệ thực phẩm	2016 - nay

## 14.2. Hướng dẫn cao học

TT	Họ và tên học viên	Đề tài luận án	Cơ sở đào tạo	Thời gian đào tạo	Vai trò hướng dẫn
1.	Nguyễn Thị Quyên	Modeling approach to predict optimal harvest date for Savior tomato grown in the summer	Học Viện Nông nghiệp Việt Nam	2015 - 2016	Hướng dẫn chính
2.	Phạm Thị Hiền	Thiết lập mô hình toán học xác định độ tuổi sinh học của giống cà chua Savior trồng vụ thu đông	Học Viện Nông nghiệp Việt Nam	2014 - 2015	Hướng dẫn chính
3.	Trương Hữu Dũng	Ảnh hưởng của nhiệt độ và độ ẩm môi trường đến sự biến đổi chất lượng của vải thiều trong quá trình bảo quản	Học Viện Nông nghiệp Việt Nam	2015 - 2016	Hướng dẫn chính
4.	Nguyễn Tuấn Anh	Nghiên cứu một số phương pháp xử lý sau thu hoạch nhằm kéo dài tuổi thọ bảo quản của vải thiều trồng tại Lục Ngạn - Bắc Giang	Học Viện Nông nghiệp Việt Nam	2013 - 2014	Hướng dẫn chính

## 14.3. Hướng dẫn nghiên cứu sinh

TT	Họ và tên Nghiên cứu sinh	Đề tài luận án	Cơ sở đào tạo	Thời gian đào tạo	Vai trò hướng dẫn
1.	Hồ Lê Phúc	An integrated approach to optimising the postharvest handling of Vietnamese dragon fruit	Đại học KU Leuven, Bỉ - Học Viện Nông nghiệp Việt Nam	4 năm	Đồng hướng dẫn
2.	Nguyễn Minh Việt Thảo	Heat tolerance and the regulation of climacteric fruit ripening	Đại học KU Leuven, Bỉ - Học Viện Nông nghiệp Việt Nam	4 năm	Đồng hướng dẫn

## 15. Hoạt động nghiên cứu khoa học

### 15.1. Lĩnh vực nghiên cứu:

- Nghiên cứu các giải pháp công nghệ nhằm giảm tổn thất sau thu hoạch nông sản;

- Hệ thống sinh học để hiểu và giảm thiểu sự biến đổi sinh lý, hóa sinh của rau quả tươi sau thu hoạch;
- Nghiên cứu khai thác các hợp chất tự nhiên có hoạt tính sinh học cao;
- Nghiên cứu thu nhận các chất phụ gia thực phẩm có nguồn gốc tự nhiên;
- Nghiên cứu phát triển thực phẩm chức năng có nguồn gốc thực vật;
- Công nghệ đồ uống lên men;
- Hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm;
- Chuỗi giá trị thực phẩm;
- Cảm biến sinh học quang học và cảm biến sinh học điện hóa trong chẩn đoán y học và phân tích thực phẩm.

## 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 xuất bản	Tên sách	Mức độ tham gia (chủ biên, đồng tác giả, tham gia viết một phần)	Nơi xuất bản	Mã số chuẩn quốc tế ISBN
<b>Tham khảo</b>					
1	2015	Những nguyên nhân cơ bản gây nhiễm độc nông sản thực phẩm và một số biện pháp phòng tránh	Chủ biên	Nhà xuất bản khoa học và kỹ thuật	978-604-67-0492-8
2	2017	Quản lý chất lượng quả Vải, Nhãn sau thu hoạch	Chủ biên	Nhà xuất bản Nông nghiệp	978-604-60-2638-9
<b>Hướng dẫn</b>					
3	2016	Sổ tay thực hành tốt cho Nhãn	Chủ biên	<i>Vietnam National University of Agriculture, The Asia Cold Chain Centre, and MeBios –Belgium, copyrights Reserved</i>	
4	2016	Sổ tay thực hành tốt cho Vải	Chủ biên	<i>Vietnam National University of Agriculture, The Asia Cold Chain Centre, and MeBios –Belgium, copyrights Reserved</i>	
5	2018	Tạo dựng niềm tin vào chuỗi giá trị rau an toàn và rau hữu cơ thông qua Hệ thống cùng tham gia đảm bảo chất lượng (PGS).	Chủ biên	<i>Học viện Nông nghiệp Việt Nam- Veco, Belgium</i>	

### 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 bài báo	Tên, số, từ trang .... đến trang ....., của tạp chí	Mức độ tham gia (số tác giả)	Mã số chuẩn quốc tế ISSN
1.	2018	Nghiên cứu khả năng ứng dụng lycopene trích ly từ bã cà chua trong bảo quản thịt lợn	16(4): 382-388. <i>Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam.</i>	Tác giả (5)	1859-0004

TT	Năm công bố	Tên bài báo	Tên, số, từ trang .... đến trang ....., của tạp chí	Mức độ tham gia (số tác giả)	Mã số chuẩn quốc tế ISSN
2.	2018	Tối ưu hóa một số thông số công nghệ trong quá trình sấy bã cà chua làm nguyên liệu để thu nhận lycopen	16 (2), 168-175. <i>Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam.</i>	Đồng tác giả (6)	1859-0004
3.	2017	Modeling approach for determining biological age of tomato 'cv. Savior' grown in Winter	15 (9), 1221-1229. <i>VietNam journal of Agricultural Sciences</i>	Tác giả (2)	2588 – 1299
4.	2016	Xác định tuổi sinh học cho giống cà chua Savior trồng vụ xuân hè bằng phương pháp mô hình	14 (3), 451-460. <i>Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam.</i>	Tác giả (2)	1859-0004
5.	2016	Effect of temperature on physiological activities of tomato cv. 'savior' during postharvest ripening	14 (7), 1075-1081. <i>Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam.</i>	Tác giả (3)	1859-0004
6.	2016	Tối ưu hóa một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến quá trình thu nhận pectin từ vỏ quả thanh long	14 (4), 645-653. <i>Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam.</i>	Tác giả (1)	1859-0004
7.	2016	Xác định loài nấm mốc và vi khuẩn gây bệnh sau thu hoạch trên vải và phương pháp phòng trừ	14 (4), 635-644. <i>Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam.</i>	Đồng tác giả (2)	1859-0004
8.	2015	Ảnh hưởng của xử lý sau thu hoạch đến sự biến đổi chất lượng của nhãn Hương Chi trong quá trình bảo quản lạnh	13 (8), 1464-1473. <i>Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam.</i>	Tác giả (2)	1859-0004
9.	2015	Ảnh hưởng của phương pháp xử lý sau thu hoạch đến chất lượng của vải Thiều trong quá trình bảo quản	13 (4), 614-622. <i>Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam.</i>	Tác giả (3)	1859-0004
10.	2014	Modeling response of apple fruits stored in low oxygen dynamic controlled atmosphere	12(5), 753-761. <i>VietNam journal of Agricultural Sciences</i>	Tác giả (3)	2588 – 1299
11.	2013	Luật và thực trạng của việc sử dụng các hormone trong nền nông nghiệp của một số nước trên thế giới và Việt Nam. Ảnh hưởng của các loại thực phẩm có tồn dư hormone cao đến sức khỏe con người	9(2), 59 – 64. <i>Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm.</i>	Tác giả (2)	1859-0381
12.	2012	Nghiên cứu sản xuất đồ uống từ bưởi và lô hội	10 (5), 714-722. <i>Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam.</i>	Tác giả (6)	1859-0004
13.	2011	Protocol development for capillary electrophoresis-SELEX.	English issue 1, 75-83. <i>VietNam journal of Agricultural Sciences</i>	Tác giả (3)	2588 – 1299
14.	2011	Sản xuất nông nghiệp - Công nghệ thực phẩm - Dinh dưỡng. Sự tương tác và gắn bó khăng khít giữa 3 lĩnh vực trong sản xuất và đời sống con người	7 (2), 8 – 12. <i>Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm.</i>	Đồng tác giả (2)	1859-0381

TT	Năm công bố	Tên bài báo	Tên, số, từ trang .... đến trang ....., của tạp chí	Mức độ tham gia (số tác giả)	Mã số chuẩn quốc tế ISSN
15.	2010	Xác định hằng số phân ly của ADN aptamer – Immunoglobulin E nhờ phương pháp huỳnh quang bất đẳng hướng và điện di mao quản	6 (3+4), 171-176. <i>Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm.</i>	Tác giả (3)	1859-0381
16.	2008	Đặc tính của một số loại cây được dùng làm thuốc, phương hướng sử dụng và liệu pháp thực vật trong việc điều trị các bệnh thông thường	4(2). 73-78. <i>Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm.</i>	Đồng tác giả (2)	1859-0381
17.	2008	Đánh giá khả năng bảo quản giống táo “Greenstar” trong khí hậu điều chỉnh chứa nồng độ oxy thấp được xác định bởi chlorophyll fluorescence	265-269. <i>Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam</i>	Tác giả (4)	1859-0004
18.	2008	Tinh chế ovomucoid từ protein thương phẩm bằng phương pháp sắc ký	33-37. <i>Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam</i>	Tác giả (1)	1859-0004
19.	2003	Phân lập và tuyển chọn chủng vi khuẩn lactic cho sản xuất axit lactic	1. 28-32. <i>Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam.</i>	Tác giả (2)	1859-0004

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

STT	Năm công bố	Tên bài báo	Tên, số, từ trang .... đến trang ....., của tạp chí	Mức độ tham gia (số tác giả)	Phân loại chất lượng tạp chí: SCI/ SCIE/ SSCI/ A&HCI/ ISI/ SCOPUS, IF, ... (nếu có)	Chỉ số H (nếu có)
20.	2019	Omics analysis of the ethylene signal transduction in tomato as a function of storage temperature	Postharvest Biology and Technology. 155, 1–10	Đồng tác giả (6)	SCI, IF: 3.248	
21.	2019	Multi-Response Optimization of Postharvest Treatments to Maintain Quality of Longan cv. 'Huong Chi' During Cold Storage	European Journal of Horticultural Science	Tác giả (3)	SCI, IF: 0.590	
22.	2018	Transcription analysis of the ethylene receptor and CTR genes in tomato: The effects of on and off-vine ripening and 1-MCP	Postharvest Biology and Technology. 140, 67–75	Đồng tác giả (5)	SCI, IF: 3.248	
23.	2017	Population modelling approach to optimise crop harvest strategy. The case of field tomato	Frontiers in Plant Science (online)	Tác giả (7)	SCIE, IF: 4.495	
24.	2017	Quality Changes of Tomato During Fruit Development and Climacteric Ripening	European Journal of Horticultural Science. 82(3),	Tác giả (5)	SCI, IF: 0.590	

STT	Năm công bố	Tên bài báo	Tên, số, từ trang .... đến trang ....., của tạp chí	Mức độ tham gia (số tác giả)	Phân loại chất lượng tạp chí: SCI/ SCIE/ SSCI/ A&HCI/ ISI/ SCOPUS, IF, ... (nếu có)	Chỉ số H (nếu có)
			119-125.			
25.	2016	Hierarchical response surface methodology for optimization of postharvest treatments to maintain quality of litchi cv. 'Thieu' during cold storage	Postharvest Biology and Technology. 117, 94–101	Tác giả (3)	SCI, IF: 3.248	
26.	2015	Monitoring of extremely low oxygen control atmosphere storage of 'Greenstar' apples using chlorophyll fluorescence	Scientia Horticulturae. 184, 18-22	Tác giả (4)	SCI, IF: 1.760	
27.	2014	Aptamer and DNA hybridization assays on gold fiber optic sensors with nanoparticle signal enhancement	Avanced Photonics © 2014 OSA	Đồng tác giả (8)	ISBN: 978-1-55752-820-9	
28.	2013	Selection of aptamers against Ara h 1 protein for FO-SPR biosensing of peanut allergens in food matrices	Biosensors & Bioelectronics. 43, 245-251	Tác giả (6)	SCI, IF: 8.173	
29.	2013	Spherical Nucleic Acid enhanced FO-SPR DNA melting for detection of mutations in Legionella pneumophila	Analytical chemistry. 85, 1734-1742	Đồng tác giả (8)	SCI, IF: 6.320	
30.	2013	Integrating aptamers into micro- and nanobiosystems for diagnostics	©2013 IEEE, Th3C.001, 2775 – 2778	Đồng tác giả (5)	ISBN: 978-1-4673-5983-2	
31.	2011	Nanocrystalline diamond impedimetric aptasensor for the label-free detection of human IgE	Biosensors & Bioelectronics. 26, 2987-2993	Tác giả (6)	SCI, IF: 8.173	
32.	2011	Fast and accurate peanut allergen detection with nanobead enhanced optical fiber SPR biosensor	Talanta. 83, 1436–1441	Đồng tác giả (7)	SCI, IF: 4.244	
33.	2010	Selection and characterization of DNA aptamers for egg white lysozyme	Molecules. 15, 1127-1140	Đồng tác giả (7)	SCIE, IF: 3.098	
34.	2008	Aptamer based surface plasmon resonance probe	©2008 IEEE sensors. 1187-1190	Đồng tác giả (5)	ISSN: 1930-0395	

**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 (số tác giả)	Mã số chuẩn quốc tế ISBN của Proceedings (nếu có)
----	----------------------------------	---	------------------------------	---



35.	Hội thảo quốc gia "Chia sẻ kết quả phân tích hệ thống thực phẩm và tiến hành xây dựng chiến lược phát triển thành phố thực phẩm thông minh có sự tham gia của các bên liên quan". 20- 21/02, 2019. Đà Nẵng, Việt Nam.	Chia sẻ kinh nghiệm thực hiện dự án	Tác giả (1)	
36.	Hội thảo quốc gia "Xây dựng và tham vấn chiến lược phát triển thành phố thực phẩm thông minh, tầm nhìn đến năm 2030". 12- 13/03, 2019. Đà Nẵng, Việt Nam	Chiến lược xây dựng thành phố thực phẩm thông minh cho thành phố Đà Nẵng giai đoạn 2020-2030	Tác giả (2)	
37.	Hội thảo quốc gia "Chia sẻ kết quả phân tích hệ thống thực phẩm và tiến hành xây dựng chiến lược phát triển thành phố thực phẩm thông minh có sự tham gia của các bên liên quan". 20- 21/02, 2019. Đà Nẵng, Việt Nam.	Phân tích chuỗi giá trị thủy sản Đà Nẵng	Tác giả (1)	
38.	Hội nghị khoa học dinh dưỡng toàn quốc lần thứ 9. 05/12, 2018. Hà Nội, Việt Nam	Ảnh hưởng của thành phần khí trong môi trường bảo quản đến sự biến đổi chất lượng của quả thanh long ruột trắng ( <i>Hylocereus undatus</i> )	Tác giả (1)	
39.	Hội thảo quốc gia "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. Hà Nội, Việt Nam	Assessment of Participatory Guarantee Systems in Vietnam	Tác giả (1)	
40.	Hội thảo quốc gia "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. Hà Nội, Việt Nam	Assessment study on PGS Hoi An	Tác giả (4)	
41.	Hội thảo quốc gia "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. Hà Nội, Việt Nam	Assessment study on PGS Ben Tre.	Tác giả (4)	
42.	Hội thảo quốc gia "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. Hà Nội, Việt Nam	Assessment study on PGS Hòa Bình	Tác giả (5)	
43.	Hội thảo quốc gia "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. Hà Nội, Việt Nam	Assessment study on PGS Phu Tho	Tác giả (5)	
44.	Hội thảo quốc gia "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. Hà Nội, Việt Nam	PGS case study: Khi PGS gặp trở ngại: bài học để PGS tại Việt Nam cải thiện.	Tác giả (1)	

45.	Hội thảo quốc gia “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. Hà Nội, Việt Nam	PGS hữu cơ ở Thanh Xuân, Hà Nội – Một ví dụ về tính bền vững	Tác giả (1)	
46.	Hội thảo quốc gia “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. Hà Nội, Việt Nam	10 năm thực hiện Hệ thống cùng tham gia đảm bảo chất lượng ở Việt Nam – nghiên cứu kinh nghiệm	Tác giả (3)	
47.	Kỷ yếu hội thảo khoa học “ Dinh dưỡng, chất lượng thực phẩm với sức khỏe cộng đồng”. 05/12, 2017. Hà Nội, Việt Nam.	Ảnh hưởng của một số thông số công nghệ đến quá trình lên men rượu vang từ thanh long ruột đỏ ( <i>Hylocereous polyrhizus</i> ) có bổ sung táo mèo ( <i>Docynia Indica</i> )	Đồng tác giả (5)	
48.	Kỷ yếu hội thảo khoa học “ Dinh dưỡng, chất lượng thực phẩm với sức khỏe cộng đồng”. 05/12, 2017. Hà Nội, Việt Nam.	Phân lập vi sinh vật gây bệnh trên quả nhãn Việt Nam và phát triển các biện pháp kiểm soát bệnh	Tác giả (4)	
49.	Kỷ yếu hội thảo khoa học “ Dinh dưỡng, chất lượng thực phẩm với sức khỏe cộng đồng”. 05/12, 2017. Hà Nội, Việt Nam.	Sử dụng mô hình toán học để tối ưu hóa thời điểm thu hoạch cà chua	Tác giả (5)	
50.	Kỷ yếu hội thảo khoa học “ Dinh dưỡng, chất lượng thực phẩm với sức khỏe cộng đồng”. 05/12, 2017. Hà Nội, Việt Nam.	Ảnh Hưởng của loại dung môi đến hiệu suất trích ly Lycopene từ bã cà chua	Tác giả (3)	
51.	Kỷ yếu hội thảo khoa học “ Dinh dưỡng, chất lượng thực phẩm với sức khỏe cộng đồng”. 05/12, 2017. Hà Nội, Việt Nam.	Hệ thống đảm bảo có sự tham gia để kiểm soát chất lượng rau an toàn ở Việt Nam.	Tác giả (7)	
52.	Hội thảo hoàn thiện chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm - Trường Đại học Nông nghiệp Hà nội, 2010, 83-91	Cảm biến sinh học cho việc phát hiện nhanh nồng độ protein gây dị ứng thực phẩm	Tác giả (1)	
53.	Các công trình nghiên cứu Ứng dụng công nghệ sinh học và công nghiệp thực phẩm. 1999, 208-215	Nghiên cứu sản xuất cồn từ ri đường mía bằng quá trình lên men liên tục	Đồng tác giả (4)	
54.	Các công trình nghiên cứu Ứng dụng công nghệ sinh học và công nghiệp thực phẩm. 1999, 24-36	Phân lập và tuyển chọn chủng vi khuẩn lactic cho sản xuất axit lactic lên men carbohydrate	Đồng tác giả (4)	
55.	Workshop về Nâng cao năng suất thông qua áp dụng kỹ thuật và công cụ quản lý sau thu hoạch cho thực phẩm và sản phẩm rau quả, 29/02 – 01/03, 2016, Hà Nội, Việt Nam	Thực trạng và giải pháp để giảm tổn thất sau thu hoạch của rau quả ở Việt Nam	Tác giả (1)	

**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 (số tác giả)	Mã số chuẩn quốc tế ISBN của Proceedings
----	----------------------------------	---	------------------------------	--

				(nếu có)
56.	International Conference. "Model-IT 2019" 09- 12/06, 2019 . Molfetta, Italy	Modeling the respiration rate of dragon fruit as a function of gas composition and temperature	Đồng tác giả (6)	
57.	International Conference "Postharvest management for better food security" 5 - 7 November 2018. Hanoi city, Vietnam	Sweetpotato composition and nutritional attributes	Tác giả (2)	
58.	International Conference "Postharvest management for better food security" 5 - 7 November 2018. Hanoi city, Vietnam	Identification of pathological decay on longan fruits grown in Vietnam and development of control measures	Tác giả (5)	
59.	International Conference "Postharvest management for better food security" 5 - 7 November 2018. Hanoi city, Vietnam	Effect of temperature on quality changes of dragon fruit ( <i>Hylocereus undatus</i> ) during cold storage	Đồng tác giả (7)	
60.	International Conference "Postharvest management for better food security" 5 - 7 November 2018. Hanoi city, Vietnam	Modelling dragon fruit respiration rate in function of gas composition and temperature	Đồng tác giả (5)	
61.	International Conference "Postharvest management for better food security" 5 - 7 November 2018. Hanoi city, Vietnam	Factors affecting dragon fruit chilling injury during cold storage	Đồng tác giả (8)	
62.	Proceedings book VBFoodNet 2017 International Conference: Safety and Quality in the Food chain. 12-14 November 2017. HoChiMinh city, Vietnam	Factors influencing production of wine from dragon fruit	Đồng tác giả (7)	
63.	Proceedings book VBFoodNet 2017 International Conference: Safety and Quality in the Food chain. 12-14 November 2017. HoChiMinh city, Vietnam	Development of fermented juice from red fleshy dragon fruit	Đồng tác giả (5)	
64.	Proceedings book VBFoodNet 2017 International Conference: Safety and Quality in the Food chain. 12-14 November 2017. HoChiMinh city, Vietnam	Drying condition optimization of tomato waste for lycopene extraction	Đồng tác giả (6)	
65.	Proceedings book VBFoodNet 2017 International Conference: Safety and Quality in the Food chain. 12-14 November 2017. HoChiMinh city, Vietnam	Quality changes of dragon fruit ( <i>Hylocereus undatus</i> ) stored at different controlled atmosphere conditions	Đồng tác giả (7)	
66.	Proceedings of the International Conference on "Biotechnology and Biochemical Engineering Society of Taiwan". 2015, taichung, Taiwan	Aptamer selection and application for detecting peanut allergen Ara h 1 in food	Tác giả (1)	
67.	Proceedings of the 4rd International Conference on Food Technology: "Towards a more efficient use of	Application of Box–Behnken design and response surface methodology to optimize postharvest treatments for	Tác giả (5)	

	natural resources”, 24 - 26 October, 2015, Nhatrang, Vietnam	litchi fruits		
68.	Proceedings of the 4rd International Conference on Food Technology: “Towards a more efficient use of natural resources”, 24 - 26 October, 2015, Nhatrang, Vietnam	Quality changes of tomato (cv. Savior) during fruit development and climacteric ripening	Đồng tác giả (3)	
69.	The Belgo-Vietnamese Rectors' Mission, 19- 23 October 2015, Belgium.	Application of Box–Behnken design and response surface methodology to optimize postharvest treatments for litchi fruits	Tác giả (5)	
70.	The Belgo-Vietnamese Rectors' Mission, 19- 23 October 2015, Belgium.	Identification of pathological decay on longan fruits grown in Vietnam and development of control measures	Tác giả (5)	
71.	The Belgo-Vietnamese Rectors' Mission, 19- 23 October 2015, Belgium.	Population modeling approach to predict optimal harvest date for tomato fruits (cv. Savior) grown in Vietnam	Tác giả (7)	
72.	The Belgo-Vietnamese Rectors' Mission, 19- 23 October 2015, Belgium.	Revealing the interaction between heat tolerance, climacteric fruit ripening and postharvest quality of tomato fruit	Đồng tác giả (5)	
73.	Workshop on Innovative Postharvest Management Tools and Technologies for Fruit and Vegetable Products, 3-7 November 2014, Taichung, Taiwan.	Current status and solutions for reducing postharvest losses of fresh fruit and vegetables in Vietnam	Tác giả (1)	
74.	Proceedings of the 3rd International Conference on Postharvest Technology, Food Chemistry and Processing, 11-13 November 2013, Hanoi, Vietnam	Reducing postharvest losses of litchi cultivated in Vietnam through optimal postharvest treatments	Tác giả (4)	
75.	International Conference on Green Technology and Sustainable Development. 2012, 40 - 46, Taiwan	Use of Ethanol to Control Postharvest Decay by <i>Penicillium Digitatum</i> and <i>Penicillium Italicum</i> Conidia	Đồng tác giả (3)	
76.	Proceedings of the 13th ASEAN Food Conference Theme: “Meeting Future Food Demands: Security and Sustainability”. 2013, 1-7, Singapore	Technology development of “gac” fruit ( <i>Momordica cochinchinensis</i> ) nectar	Đồng tác giả (3)	
77.	Proceedings of the 12th World Congress on Biosensors, Cancun, Mexico, May 15 – 18, 2012	Fiber optics SPR aptasensor for detection of peanut allergen	Tác giả (5)	
78.	Knowledge for Growth. Ghent, Belgium, 24 May 2012	Fiber optic SPR biosensors – pushing the boundaries and exploring the limits of technology	Đồng tác giả (5)	
79.	International Conference on the Scientific and Clinical Applications of Magnetic Carriers. Minnesota,	Integrating technologies for the development of peanut allergen detection bio-assays.	Đồng tác giả (7)	

	USA. May 22-26, 2012			
80.	NanoSenseEU Symposium on Biosensor Development: "Trends and Technology". Hasselt, Belgium, 25 April 2012	Integrating technologies for the development of peanut allergen detection bio-assays	Đồng tác giả (6)	
81.	Hybrid materials. Stasbourg, France. March 6-10, 2011	Binding strategies of DNA to carboxyl nanoparticles for high performance DNA hybridisation bio-assays	Đồng tác giả (5)	
82.	Hybrid materials. Stasbourg, France. March 6-10, 2011	Improving solid phase PCR on gold surfaces by means of alkanethiol backfilling	Đồng tác giả (6)	
83.	20th Anniversary World Congress on Biosensors, Glasgow, UK, May 26-28, 2010. Abstract No. 997	Nanocrystalline diamond based aptasensor for the label-free detection of human IgE using impedance spectroscopy	Tác giả (6)	
84.	The First bio-sensing technology conference, Bristol, UK, November 10-12, 2009. Abstract No. 0160	Fiber optic based surface plasmon aptasensor	Đồng tác giả (6)	
85.	The European Conference on Analytical Chemistry, Innsbruck, Austria, September 6-10, 2009. Abstract No. P038-A1	Aptamer Design for Food Allergen Biosensors: A Case Study for Lysozyme	Tác giả (4)	
86.	Trends in Food Analysis, Gent, Belgium, May 19, 2009	Surface plasmon resonance apta-sensor for food allergen detection	Đồng tác giả (6)	
87.	Biosensors workshop Hasselt, Hasselt, Belgium, December 12, 2008.	Label free apta-sensing with fiber optic SPR	Đồng tác giả (6)	
88.	The First International Workshop label-free Biosensing, Twente, Netherlands, April 6-10, 2008.	Precise Quantification of Biomolecules on Nanoparticles	Đồng tác giả (8)	
89.	Proceedings of the 10th World Congress on Biosensors, Shanghai, China, May 14-16, 2008. Abstract No. O54	Selection of ssDNA aptamer bioreceptors for ovomucoid food allergen using capillary electrophoresis	Tác giả (7)	
90.	Proceedings of the 10th World Congress on Biosensors, Shanghai, China, May 14-16, 2008. Abstract No. P2.33	Quantification of the number of DNA molecules on a nanoparticle with single molecule confocal microscopy	Đồng tác giả (7)	
91.	The First International Workshop label-free Biosensing, Twente, Netherlands, April 6-10, 2008	Aptamer based surface plasmon resonance probe for food allergen detection	Đồng tác giả (7)	
92.	Euroanalylis. Antwerp, Belgium, 9-14 September 2007.	Aptamer based food allergen detection	Đồng tác giả (6)	

**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 đề tài	Trách nhiệm	Kết quả nghiệm thu
----	---------------------	--------------------------	--------------------	-------------	--------------------

1.	2019- 2022	Impact of saltwater intrusion on water resources and irrigation in the Southern Central region of Vietnam under climate change	Hợp tác quốc tế (VLIR-UOS, Bỉ)	Tham gia	Đang thực hiện
2.	2018-2019	Mapping of food value chains and formulation of a food-smart city development strategy by 2025 with a vision toward 2030 for Da Nang city	Hợp tác quốc tế (SCF, Bỉ)	Chủ trì	Tốt
3.	2018- 2021	Nghiên cứu tính chịu nhiệt và điều khiển quá trình chín đột biến của quả ở mức độ phân tử	Cấp nhà nước (NAFOSTED - FWO)	Chủ trì	Đang thực hiện
4.	2018- 2021	Nghiên cứu cơ chế chín đột biến và ứng dụng để kéo dài thời hạn tồn trữ quả bơ sau thu hoạch	Cấp Bộ NAFOSTED – Việt Nam	Thư ký	Đang thực hiện
5.	2018-2020	Ứng dụng quy trình hiệu quả chế biến rượu vang từ trái thanh long tươi trên địa bàn tỉnh Bình Thuận	Đề tài địa phương	Chủ trì	Đang thực hiện
6.	2017-2018	Thế chế hóa ở mức độ rộng hơn cho Hệ thống đảm bảo có sự tham gia tại Việt Nam	Hợp tác quốc tế (VECO, Bỉ)	Chủ trì	Tốt
7.	2016- 2018	Optimization of lycopene extraction from tomato processing waste using response surface methodology and application in production of functional foods	Hợp tác quốc tế (ARES-CCD, Bỉ)	Chủ trì	Tốt
8.	2015- 2019	Increasing economic viability of the Vietnamese fresh fruit industry by reducing postharvest losses	Hợp tác quốc tế (VLIR-UOS, Bỉ)	Chủ trì	Đang thực hiện
9.	2013 -2022	VLIR Vietnam Network Bioscience for foods	Hợp tác quốc tế (VLIR-UOS, Bỉ)	Điều phối viên phía VNUA	Đang thực hiện
10.	2013 -2018	Implementation of International Master Program "Master in Food Technology, Safety and Quality Management"	Hợp tác quốc tế (CUD, Bỉ)	Thư ký	Tốt
11.	2014 -2017	Nghiên cứu mối tương tác giữa tính chịu nhiệt, quá trình chín đột biến và chất lượng sau thu hoạch của cà chua	Cấp nhà nước (NAFOSTED - FWO)	Chủ trì	Tốt
12.	2014 -2016	Strengthening Vietnamese postharvest capital	Hợp tác quốc tế (VLIR-UOS, Bỉ)	Chủ trì	Tốt
13.	2012 -2014	Elaborating a framework for a joint research on reducing postharvest losses of longan and litchi cultivated in Vietnam	Hợp tác quốc tế (VLIR-UOS, Bỉ)	Chủ trì	Tốt
14.	2013	South mobility for international conference and network activity	Hợp tác quốc tế (VLIR-UOS, Bỉ)	Chủ trì	Tốt

15.	2012-2014	Nghiên cứu ứng dụng quy trình kỹ thuật của Trường Đại học Nông nghiệp Hà Nội để xử lý chất thải chăn nuôi tại Huyện Hoảng Hóa Tỉnh Thanh Hóa	Đề tài địa phương	Tham gia	Tốt
16.	2013-2015	Nghiên cứu các giải pháp khoa học và công nghệ hạn chế hư hỏng rau, quả bảo quản ở điều kiện bình thường	Đề tài cấp bộ	Tham gia	Tốt
17.	2012	Nghiên cứu xây dựng quy trình chế biến đồ uống từ Bưởi và Lô hội	Đề tài cấp trường	Tham gia	Tốt
18.	2015 -2016	Xác định tác nhân gây bệnh thối quả vải sau thu hoạch và thử nghiệm một số phương pháp phòng trừ.	Đề tài cấp trường	Chủ trì	Tốt
19.	2014- 2015	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	Đề tài cấp trường trọng điểm	Chủ trì	Tốt
20.	2015-2016	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	Đề tài cấp trường	Chủ trì	Tốt

**g) Bảng phát minh, sáng chế**

STT	Ngày, tháng, năm cấp	Tên 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	Tổ chức đã trao tặng
1.			

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

TT	Tên tổ chức	Vai trò tham gia
1.	Tạp chí quốc tế “the International Journal Postharvest Biology and Technology”	Phản biện
2.	Hội thảo khoa học quốc tế	Thành viên
3.	Mạng lưới khoa học và công nghệ thực phẩm Việt-Bỉ “VBFoodNet”	Chủ tịch
4.	Tạp chí trong nước “Vietnam Journal of Agricultural Sciences”	Thành viên Ban biên tập
5.	Hội dinh dưỡng Việt Nam	Thư ký
6.	Hội nữ trí thức Việt Nam	Hội viên

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

Hà Nội, ngày tháng năm 2019  
**Người khai**  
(họ, tên và chữ ký)

**Trần Thị Định**