

- Nơi đào tạo: Viện Công nghiệp thực phẩm

Thời gian đào tạo: 2011-2018

- Hình thức đào tạo: Chính quy

- Ngành/Chuyên ngành: Chế biến thực phẩm và đồ uống

- Tên luận án: *Nghiên cứu công nghệ thu nhận omega-3 & omega 6 từ hạt, tinh dầu và các chất chống oxy hóa từ lá của cây tía tô Việt Nam*

- Ngày, tháng, năm cấp bằng tốt nghiệp: 5/2019

9. Trình độ ngoại ngữ: Tiếng Anh B2, tiếng Pháp (nghe, nói, đọc, viết tốt)

10. Trình độ tin học: Tin học văn phòng

11. Các lớp bồi dưỡng

Lớp bồi dưỡng	Nơi đào tạo	Thời gian	Bằng/chứng chỉ
Khóa học về Công nghệ sinh học thực phẩm	VLIR-NETWORK-VIETNAM tại Trường Đại học Cần Thơ	12/2018	Chứng chỉ
Bệnh thực phẩm và phân tích nguy cơ ô nhiễm hóa học	VNUA và MASHA-Israel tổ chức	2018	Chứng chỉ
Chuỗi giá trị thực phẩm	Nhật Bản	2016	Chứng chỉ
Chuỗi giá trị thực phẩm	Đại học Kasetsart, Thái Lan	2016	Chứng chỉ
Nấm mốc và độc tố nấm mốc trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi do	SEAMEO BIOTROP and VNUA tổ chức	2014	Chứng chỉ

12. Quá trình công tác

Thời gian (Từ năm ... đến năm...)	Vị trí công tác	Tổ chức công tác	Địa chỉ Tổ chức
11/1994 đến 2012	Giảng viên	Trường Đại học nông nghiệp Hà nội	Trâu Quỳ - Gia Lâm – Hà Nội
2012 - 2014	Giảng viên chính, phó bộ môn	Trường Đại học nông nghiệp Hà nội	Trâu Quỳ - Gia Lâm – Hà Nội
2014 - nay	Giảng viên chính, phó bộ môn	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Trâu Quỳ - Gia Lâm – Hà Nội
2009 đến nay	Thành viên chi hội thực phẩm dinh dưỡng	Hội Dinh Dưỡng Việt Nam	48B Tang Bat Ho, Hanoi, Viet Nam
2010 đến nay	Thành viên Ban Tiêu chuẩn kỹ thuật Dầu, tinh dầu, Dinh dưỡng và thức ăn kiêng	Viện Tiêu chuẩn chất lượng	8 Hoàng Quốc Việt-Hà Nội

13. Hoạt động đào tạo

13.1. Các môn học/học phần đảm nhiệm

Môn học/Học phần	Cấp học/Ngành học	Thời gian đảm nhiệm
Dinh dưỡng	Đại học	25 năm
Công nghệ chế biến Dầu thực vật	Đại học	25 năm
Thực phẩm chức năng	Đại học	5 năm

13.2. 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.					

13.3. 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.					

14. Hoạt động nghiên cứu khoa học

14.1. Lĩnh vực nghiên cứu:

- Công nghệ chế biến Dầu thực vật
- Công nghệ tinh dầu
- Dinh dưỡng, an ninh lương thực thực phẩm
- An toàn thực phẩm và thực phẩm chức năng

14.2. 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)	Các tác giả (Liệt kê theo thứ tự in trên sách)	Nơi xuất bản	Mã số chuẩn quốc tế ISBN
Chuyên khảo						
1						
Giáo trình						
2	2010	Dinh dưỡng	Chủ biên	Lê Thị Hợp, Nguyễn Thị Hoàng Lan, Phạm Duy Tường, Trần Thị Lan Hương	NXB Khoa học kỹ thuật	
3						
Tham khảo						
4						
Hướng dẫn						

TT	Năm xuất bản	Tên sách	Mức độ tham gia (chủ biên, đồng tác giả, tham gia viết một phần)	Các tác giả (<i>Liệt kê theo thứ tự in trên sách</i>)	Nơi xuất bản	Mã số chuẩn quốc tế ISBN
5						

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, tập (nếu có), từ trang đến trang, của tạp chí	Mức độ tham gia (Tác giả chính/tham gia)	Các tác giả (<i>Liệt kê theo thứ tự in trên tạp chí</i>)	Mã số chuẩn quốc tế ISSN
1.	2014	Nghiên cứu công nghệ trích ly tinh dầu từ lá tía tô	Tạp chí khoa học và phát triển tập 12, số 3, 404-411.	tác giả chính	Nguyen Thi Hoang Lan, Bui Quang Thuat, Le Danh Tuyen, Ngo Thi Huyen Trang,	1859-0004
2.	2015	Khả năng kháng khuẩn của tinh dầu lá tía tô	Tạp chí khoa học và phát triển tập 13, số 2, 245-250.	tác giả chính	Nguyen Thi Hoang Lan, Bui Quang Thuat, Le Danh Tuyen, Nguyen Thi Ngoc Duyen	1859-0004
3.	2016	Xác định các thông số kỹ thuật của quá trình làm chín và làm khô thịt gà ác	Tạp chí khoa học nông nghiệp Việt Nam, tập 14, số 4, 664-670.	tác giả chính	Nguyen Thi Hoang Lan, Ngo Xuan Dung, Nguyen Ngoc Cuong	1859-0004
4.	2016	Nghiên cứu khả năng sử dụng tinh dầu tía tô trong bảo quản thịt lợn	Tạp chí khoa học nông nghiệp Việt Nam, tập 14, số 7, 1052-1059.	tác giả chính	Nguyen Thi Hoang Lan, Bui Quang Thuat, Le Danh Tuyen	1859-0004
5.	2018	Tối ưu hóa một số thông số trong quá trình sấy bã cà chua làm nguyên liệu tách chiết Lycopene	Tạp chí khoa học nông nghiệp Việt Nam, tập 16, số 2, 168-175.	tác giả chính	Nguyen Thi Hoang Lan, Nguyen Thi Kim Thanh, Nguyen Thi Quyen, Tran Thi Nhung, Nguyen Ngoc Cuong, Tran Thi Dinh	1859-0004
6.	2018	Xác định một số thông số để xây dựng quy trình chưng cất tinh dầu lá tía tô	Tạp chí khoa học nông nghiệp Việt Nam, tập 16, số 3, 275-281.	tác giả chính	Nguyen Thi Hoang Lan, Bui Quang Thuat, Le Danh Tuyen	1859-0004
7.	2018	Nghiên cứu công nghệ khai thác dầu hạt tía tô	Tạp chí khoa học nông nghiệp Việt	tác giả chính	Nguyen Thi Hoang Lan, Bui Quang Thuat, Le Danh	1859-0004

TT	Năm công bố	Tên bài báo	Tên, số, tập (nếu có), từ trang đến trang, của tạp chí	Mức độ tham gia (Tác giả chính/tham gia)	Các tác giả (Liệt kê theo thứ tự in trên tạp chí)	Mã số chuẩn quốc tế ISSN
			Nam, tập 16, số 4, 389-397.		Tuyen	
8.	2018	Nghiên cứu khả năng ứng dụng Lycopene trích ly từ bã cà chua trong bảo quản thịt lợn	Tạp chí khoa học nông nghiệp Việt Nam, tập 16, số 4, 382-388.	Tham gia	Tran Thi Dinh, Nguyen Thi Hoang Lan, Nguyen Thi Quyen, Tran Thi Nhung, Nguyen Ngoc Cuong	1859-0004
9.	2018	Nghiên cứu quá trình chiết rung siêu âm chất màu thực phẩm anthocyanin từ đỗ đen	Tạp chí Nông nghiệp và phát triển nông thôn, 83-88	Tham gia	Chu Thị Thanh, Nguyen Thi Hong Hanh, Nguyen Thi Hoang Lan, Vu Thi Trang, Le Thi Thuy	
10.	2018	Ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ tới quá trình thu nhận hỗn hợp axit béo omega-3 và omega-6 từ dầu hạt tía tô	Tạp chí khoa học nông nghiệp Việt Nam tập 16, số 7, 682-688	tác giả chính	Nguyen Thi Hoang Lan , Bui Quang Thuat, Le Danh Tuyen	1859-0004
11.	2019	Hàm lượng phenolic và hoạt tính kháng oxy hóa của quả lêkima ở các giai đoạn trưởng thành khác nhau	Tạp chí hóa học, tập 57, số 4, 208-212.	Tham gia	Doan Thi Thuy Ai, Vu Thi Huyen, Nguyen Thi Hien, Ngo Thi Huyen, Nguyen Thi Hoang Lan	0866-7144

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

STT	Năm công bố	Tên bài báo	Tên, số, tập (nếu có), từ trang đến trang, của tạp chí	Mức độ tham gia (Tác giả chính/tham gia)	Các tác giả (Liệt kê theo thứ tự in trên tạp chí)	Phân loại chất lượng tạp chí: ISI, SCOPUS, khác ... (nếu có)	Chỉ số IF (nếu có)	Chỉ số H (nếu có)
12.								

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)
13.	Hội thảo Dinh dưỡng 2017	Ảnh hưởng của dung môi tới chiết tách Lycopene từ bã cà chua	Tham gia	Tran Thi Dinh, Nguyen Thi Hoang Lan, Nguyen Ngoc Cuong, Nguyen Thi Thanh	
14.	Phát triển chuỗi thịt và sữa bò Việt Nam	Phát triển chuỗi snar phẩm sữa bò Việt Nam: thực trạng bảo quản và chế biến sản phẩm sữa	Tham gia	Nguyen Thi Thu Nga, Nguyen Thi Hoang Lan , Nguyen Thi Lam Doan, Tran Thi Dinh	

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)
15.	VB foodnet conference, Đại học Nông Lâm TP HCM, 2017	Drying condition optimization of tomato waste for lycopene extraction.	tác giả chính	Nguyen Thi Hoang Lan , Tran Thi Dinh, Nguyen Ngoc Cuong	

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
I	Đề tài				
1	2011-2012	Nghiên cứu tách chiết dầu và axit béo giàu omega-3 từ nguồn nguyên liệu thực vật	Bộ Giáo dục	Chủ nhiệm	xuất sắc
2	2013-2014	Nghiên cứu tách chiết tinh dầu từ lá tía tô và khả năng ứng dụng trong bảo quản thịt	ĐT trọng điểm cấp trường	Chủ nhiệm	tốt
3	2014 -2016	Mối liên quan giữa nhiệt, quá trình chín và chất lượng cà chua sau thu hoạch	NAFOSTED and FWO	Tham gia	tốt
4	2015-2017	Xây dựng quy trình công nghệ chiết xuất omega-3, tinh dầu và các chất chống oxy hóa từ cây tía tô làm nguyên liệu sản xuất thuốc và thực phẩm chức năng	Đề tài cấp nhà nước-CN Hóa dược	Tham gia	tốt

5	2016-2018	Tối ưu hóa quá trình tách chiết Lycopene từ bã cà chua và ứng dụng trong sản xuất thực phẩm chức năng	ARES-CCD, Bỉ	Tham gia	tốt
6	2017-2018	Thế chế hóa ở mức độ rộng hơn cho Hệ thống Đảm bảo có sự tham gia tại Việt Nam	Veco Vietnam	Tham gia	tốt
7	2018-2021	Nghiên cứu tính chịu nhiệt và điều khiển quá trình chín đột biến của quả ở mức độ phân tử	Quỹ Phát triển & Công nghệ Quốc gia (Nafosted – FWO)	Tham gia	
II	Dự án				
1	2013 -2016	Sáng kiến nghiên cứu ở các điểm khác nhau nhằm giảm thiểu suy dinh dưỡng trên cơ sở các giải pháp nông nghiệp	IDRC (International development research centre) - Canada	Tham gia	
2	2015-2019	Nâng cao giá trị kinh tế của trái cây Việt Nam thông qua giảm sự thất thoát sau thu hoạch	VLIR-UOS, Bỉ	Tham gia	
3	2017-2022	Nâng cao năng lực để cải thiện dinh dưỡng cho hệ thống thực phẩm thông qua phương pháp tiếp cận các bên liên quan	Dự án FAO	Tham gia	
4	2019	Phân tích chuỗi giá trị thực phẩm và xây dựng chiến lược thành phố thực phẩm thông minh đến năm 2025, tầm nhìn 2030 cho thành phố Đà Nẵng	SCF, Bỉ	Tham gia	
III	Nhiệm vụ KH&CN khác				
1					

g) Bằng 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.				
2.				

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 tháng 9 năm 2019

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

Người khai
(họ, tên và chữ ký)

Nguyễn Thị Hoàng Lan