

LÝ LỊCH KHOA HỌC CỦA CÁ NHÂN

1. Họ và tên: **Trần Thị Lan Hương** Giới tính: Nữ
2. Ngày, tháng, năm sinh: 25/4/1966
3. Học hàm: PGS Năm được phong học hàm: 2018
Học vị: TS Năm đạt học vị: 2012
4. Chức danh: GVCC
5. Chức vụ: P/ Khoa Công nghệ thực phẩm; Trưởng Bộ môn Thực phẩm và dinh dưỡng Địa chỉ nhà riêng: Tổ 35 TT Viện KTQS Nghĩa Đô, Cầu Giấy, Hà Nội.
6. Điện thoại: CQ: NR: ; Mobile: 0912905691
7. Fax: 024. 38276554
8. Email: ttlhuong.cntp@vnua.edu.vn; ttlhuong.cntp@gmail.com

1. Học viện Nông nghiệp Việt Nam

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

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

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

Điện thoại người Lãnh đạo: 024.626.177.55

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

3. Quá trình đào tạo

9.1. Tốt nghiệp đại học:

- Nơi đào tạo: Trường đại học công nghiệp thực phẩm, Odessa, Liên xô cũ
- Thời gian đào tạo: 1985-1990
- Hình thức đào tạo: Chính qui
- Ngành/Chuyên ngành: bảo quản và chế biến hạt ngũ cốc

9. - Tên luận văn/khóa luận: “Thiết kế nhà máy chế biến gạo công suất 250T/ năm”

- Ngày, tháng, năm cấp bằng tốt nghiệp: 30/6/1990

9.1. Học cao học và bảo vệ học vị Thạc sĩ:

- Nơi đào tạo: Viện Đại học Philipin tại Los-banos- Philipin
- Thời gian đào tạo: **1995-1998**
- Hình thức đào tạo: chính qui
- Ngành/Chuyên ngành: Khoa học thực phẩm và Công nghệ
- Tên luận văn: “Ảnh hưởng của nhiệt độ cao đến thành phần carotenoid trong quả mướp đắng”
- Ngày, tháng, năm cấp bằng tốt nghiệp: 3/2/1998

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

- Nơi đào tạo: Viện dinh dưỡng Thời gian đào tạo: **2006-2012**

- Hình thức đào tạo:

- Ngành/Chuyên ngành: Chuyên ngành Dinh dưỡng cộng đồng

- Tên luận án: **Ảnh hưởng của một số kỹ thuật sau thu hoạch đến hàm lượng carotenoid chính trong quả hồng (*Diospyros kaki T.*)**

- Ngày, tháng, năm cấp bằng tốt nghiệp: 7/ 2012

4. Trình độ ngoại ngữ: chứng chỉ C

5. Trình độ tin học: chứng chỉ B

6. Các lớp bồi dưỡng

Lớp bồi dưỡng	Nơi đào tạo	Thời gian	Bằng/chứng chỉ
Chuỗi giá trị thực phẩm	Học viện Nông nghiệp VN	23/7-3/8/2019	Chứng chỉ
Food safety: Food born pathogens and Chemical hazards analysis in time of global change	Học viện Nông nghiệp VN	26-30/11/2018	Chứng chỉ
Bồi dưỡng theo tiêu chuẩn chức danh nghề nghiệp giảng viên cao cấp	Học viện Nông nghiệp VN	8-11/2018	Chứng chỉ
Food quality management system	Học viện Nông nghiệp VN	19-22/6/2018	Chứng chỉ
Công nghệ chế biến thực phẩm của Nhật Bản	Nhật Bản	1-7/9/2018	Chứng chỉ
Bồi dưỡng kiến thức Giáo dục đại học	Học viện Nông nghiệp VN	8-11/2016	Chứng chỉ
Kỹ thuật phân tích chất lượng thực phẩm	ĐH Louvain la Neuf	2-4/2014	Chứng chỉ
Khóa Tập huấn về phát triển sản phẩm	Tr-êng ŞH N«ng NghiÖp Hụ Nối do DA ViÖt BÖ tæ chøc	3/2011	Chứng chỉ

7. Quá trình công tác

Thời gian (Từ năm ... đến năm...)	Vị trí công tác	Tổ chức công tác	Địa chỉ Tổ chức
5/2018- nay	Phó trưởng khoa	Khoa CNTP	Trâu Quỳ, Gia Lâm, HN
1/2015- 5/2018	Phó trưởng ban	Quản lý Khoa học và CN	Trâu Quỳ, Gia Lâm, HN
2006- nay	Trưởng BM	Thực phẩm và dinh dưỡng, Khoa CNTP	Trâu Quỳ, Gia Lâm, HN
1990- nay	Giảng viên	Học viện NNVN	Trâu Quỳ, Gia Lâm, HN

8. 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
Công nghệ chế biến thực phẩm	Đại học	2009-2014
Công nghệ chế biến rau quả		1998- nay
Phụ gia thực phẩm		2009- nay
Xử lý phế phụ phẩm trong CNSTH		1998-nay
Công nghệ Chế biến rau quả nâng cao	Cao học	2008- 2015
Chất lượng dinh dưỡng thực phẩm		2012- nay
Công nghệ chế biến thực phẩm nâng cao		2012- nay
Phụ gia trong bảo quản thực phẩm		2012- 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 Trường Thành	Nguyễn trường Thành CH 20 “Ảnh hưởng của etanol tới sự phát triển của các chủng nấm mốc <i>Penicillium</i> gây hại trên quả cam và sử dụng etanol để bảo quản quả cam sau thu hoạch	Trường ĐH nông nghiệp HN (HUA)	2012- 2013	HD 1
2.	Lê thị Kim Chung	Nghiên cứu quy trình sản xuất nước chấm sử dụng tối ốt tự nhiên	HUA	2013-2014	HD 1
3.	Nguyễn Thị Tuyền	Nghiên cứu ảnh hưởng của phương pháp rằm chín và 1-methylcyclopropene tới chất lượng quả hồng chín sau thu hoạch	Học viện NNVN	2014-2015	HD 1
4.	Vũ thị Thùy Dương	Effect of temperature on postharvest ripening of tomato ‘Cv. Savior’	Học viện NNVN	2015-2016	HD 1
5.	Nguyễn Thị Thu Hoài	Nghiên cứu khả năng sử dụng hạt diêm mạch (<i>Chenopodium quinoa</i>) để sản xuất bột dinh dưỡng ăn liền dành cho trẻ 6-12 tháng tuổi	Học viện NNVN	2015-2016	HD 1
6.	Lê thị Gấm	Nghiên cứu thu nhận lentinan từ nấm Hương và ứng dụng cho sản xuất thực phẩm chức năng	Học viện NNVN	2015-2016	HD 1
7.	Lê Mỹ Hạnh	Development of drinking product from the quinoa seed (<i>Chenopodium quinoa</i>)	Học viện NNVN	2016-2017	HD 1
8.	Phạm thị bảo Yến	Nghiên cứu qui trình sản xuất cháo ăn liền bổ sung vi chất phục vụ trẻ em miền núi	Học viện NNVN	2016-2017	HD 2

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.					
2.					

9. Hoạt động nghiên cứu khoa học

15.1. Lĩnh vực nghiên cứu:

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
Chuyên khảo					
1					
2					
Giáo trình					
3	2010	Giáo trình Dinh dưỡng người.	tham gia viết một phần	NXB Nông nghiệp	
4	2006	Giáo trình Thực hành chế biến rau quả.	Chủ biên	NXB Nông nghiệp	
5	2006	Giáo trình Công nghệ sau thu hoạch và chế biến rau quả.	đồng tác giả	NXB Giáo dục	
Tham khảo					
6	2016	Cây chuối Việt Nam.	đồng tác giả	NXB Nông nghiệp	
7	2015	Phương pháp nhận biết và loại trừ độc tố trong thực phẩm	tham gia viết một phần	NXB khoa học kỹ thuật	
Hướng dẫn					
8					
9					

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	Phân lập và bước đầu sàng lọc vi khuẩn lactic có đặc tính sinh học tốt từ mĂNG muối chua để tạo giống khởi động	Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam - Số 9(94)- 107-113.	2	
2.	2017	Modeling approach for determining biological age of tomato 'cv. Savior' grown in winter.	Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam	2	
3.	2016	Effect of temperature on physiological activities of Tomato cv. Savior during post harvest ripening	Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam 14 (7), 1075-1081	3	
4.	2016	Modeling approach for determining biological age of tomato 'cv. Savior' grown in summer.	Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam (2016). 14 (3), 451-460.	2	
5.	2015	Ảnh hưởng của phương pháp xử lý sau thu hoạch đến chất lượng quả vải	Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam	3	

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
		thieu sau thu hoạch			
6.	2012	Nghiên cứu quy trình chế biến đồ uống từ bưởi và lô hội.	Tạp chí khoa học và phát triển. Số 1, tr 389- 394.	5	
7.	2012.	Mô hình hóa với các loại nấm mốc.	Tạp chí khoa học và phát triển. Số 5, tr 792- 797		
8.	2011	Nghiên cứu khả năng sử dụng thịt quả gấc (<i>Monordica cochinchinensis</i> Spreng) làm nguyên liệu chế biến nước quả hỗn hợp giàu carotene.	Tạp chí khoa học và phát triển. Tập 9, số 3 Tr439-445.	4	
9.	2011	Ảnh hưởng của độ già thu hái đến chất lượng và thời hạn tồn trữ sau thu hoạch của quả hồng Nhân Hậu.	<i>Tạp chí Thực phẩm và dinh dưỡng</i> , Tập 7, Số 1, T5/2011, tr93-99	2	
10.	2010	Hiệu quả ethanol ngăn chặn sự phát triển của nấm mốc.	Tạp chí khoa học và phát triển. Tập 8, số 6, Tr 1017-1021.	3	
11.	2009	Ảnh hưởng của điều kiện dâm chín tới một số thành phần hóa học chính trong quả hồng Nhân Hậu.	Tạp chí khoa học và phát triển,3, tr 332-339.	3	

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)
12.	2017	Population modeling approach to optimize crop harvest strategy. The case of field tomato.	Frontiers in Plant Science. Volume 8, Article 608	6	(SCI, IF 2016/2017: 0.446)	
13.	2017	Quality Changes of Tomato During Fruit Development and Climacteric Ripening.	European Journal of Horticultural Science 82(3)119 – 125.	5	(SCI-SCIE IF2016/2017: 4.298)	
14.	2008	Development of post harvest techniques for persimmon fruits of Thachthat variety grown in the North of Vietnam.	ISHS Acta Horticulturae 804, pp. 263-270	2		

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)
15.	2005	Efficacy of diatomaceous earth formulations admixed with grain against populations of <i>Tribolium castaneum</i> .	<i>Journal of Stored Products Research</i> 41	4	(SCI, IF2016/2017: 1.75).	
16.	1999	Biosynthesis of carotenoids in bittermelon at high temperature	<i>Phytochemistry</i> (52), 275-280	2	(SCI, IF 2016/2017: 3.205).	

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)
17.	Kỷ yếu hội thảo các trường Kỹ thuật với sự phát triển kinh tế xã hội và an ninh quốc phòng tỉnh Vĩnh Phúc, Việt Nam.2017	Bước đầu nghiên cứu qui trình sản xuất đồ uống từ hạt diêm mạch (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.)	2	
18.	Kỷ yếu hội thảo các trường Kỹ thuật với sự phát triển kinh tế xã hội và an ninh quốc phòng tỉnh Vĩnh Phúc, Việt Nam. 2017	Nghiên cứu ứng dụng mô hình sản phẩm lý tưởng thu được từ người tiêu dùng nhằm định hướng cải tiến sản phẩm nước bưởi – lô hội	2	
19.	Kỷ yếu hội thảo phát triển chuỗi sản phẩm quốc gia ngành hàng bò sữa và thịt bò Việt Nam. Hà nội 12/2015	Công nghệ bao bì thông minh và ứng dụng trong bảo quản thịt tươi và các bán thành phẩm chế biến từ thịt bò	1	
20.	Kỷ yếu hội thảo phát triển chuỗi sản phẩm quốc gia ngành hàng yến sào Việt Nam. Nha Trang 7/10/2015.	Phát triển các sản phẩm cao cấp từ tổ yến bằng công nghệ cao.	1	
21.	Kỷ yếu Hội nghị tổng kết hoạt động Khoa học và Công nghệ giai đoạn 2006-2011, Hà Nội, tháng 10/2011	Ảnh hưởng của chế độ dầm chín tới chất lượng quả hồng Nhân Hậu (<i>Diospyros kaki</i> T.).	1	
22.	Kỷ yếu hội thảo Thực trạng, giải pháp và đào tạo, nguồn nhân lực trong lĩnh vực vệ sinh an toàn thực phẩm - Trường Đại học Nông nghiệp Hà Nội, tháng	Thanh trùng không sử dụng nhiệt - Giải pháp công nghệ nâng cao chất lượng nước quả	2	

	12/2010			
23.	. Kỹ yếu hội thảo “Thực trạng, giải pháp và đào tạo, nguồn nhân lực trong lĩnh vực vệ sinh an toàn thực phẩm, Trường Đại học Nông nghiệp Hà Nội, tháng 12/2010	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho quả vải Lục Ngạn sau thu hoạch bằng cách sử dụng các hợp chất tự nhiên có khả năng kháng vi sinh vật trước khi tồn trữ	2	

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 kỹ yếu	Mức độ tham gia (số tác giả)	Mã số chuẩn quốc tế ISBN của Proceedings (nếu có)
24.	<i>Proceedings of the 3rd VBFoodnet Conference. Hanoi 11/2013</i>	The initial results of 1-Methylcyclopropene application on persimmon fruit (<i>Diospyros kaki</i> T.) of “Nhanhau variety”.	2	
25.	<i>Proceedings of the 13th Asean Food Conference. Singapore 9/2013.</i>	Technology development of “gac” fruit (<i>Momordica cochinchinensis</i>) nectar.	3	
26.	Proceedings of the International Conference on Green Technology and Sustainable Development (GTSD2012), Taiwan, 2012	Use of Ethanol to Control Postharvest Decay by <i>Penicillium Digitatum</i> and <i>Penicillium Italicum Conidia</i> .	3	
27.	<i>Proceedings of the 28th International Horticultural Congress. Lisbon August 22-27, 2010</i>	Learning to Teach Learning - Towards a concept for the training of lecturers in conducting Problem-Based Learning study projects in Asia.	3	
28.	<i>Proceedings of the 8th asean Food Conference. Hanoi 2003. Volume 1. 373-377</i>	Phương pháp bảo quản một số loại quả phục vụ cho nhu cầu trong nước và xuất khẩu..	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.	2018-2021.	Nghiên cứu cơ chế chín đột biến và ứng dụng để kéo dài thời hạn tồn trữ quả bơ sau thu hoạch.	NAFOSTED	Chủ trì	Đang thực hiện

2.	2017- 2021.	Khai thác và phát triển nguồn gen cam Thanh Lân tại huyện đảo Cô Tô, tỉnh Quảng Ninh.	NN.2017.01.	Tham gia	Đang thực hiện
3.	2017- 2020	Nghiên cứu tuyển chọn và phát triển cây diêm mạch (<i>Chenopodium quinoa</i> Wild.) tại một số vùng sinh thái phù hợp ở Việt Nam.	HNQT/SPĐP/07.17	Tham gia	Đang thực hiện
4.	2017- 2022	Nghiên cứu sử dụng nguyên liệu hữu cơ, phân bón hữu cơ nhằm nâng cao hiệu quả của sản xuất một số loại rau, quả ở các tỉnh phía Bắc.	B2017-11-01TĐ	Tham gia	Đang thực hiện
5.	2018-2021	Heat tolerance and the regulation of climacteric fruit ripening. Nghiên cứu tính chịu nhiệt và điều khiển quá trình chín đột biến của quả ở mức độ phân tử.	FWO-NAFOSTED	Tham gia	Đang thực hiện
6.	2015-2016	Xây dựng nhãn hiệu Tập thể «Củ quả» dùng cho sản phẩm củ Quả - Bảo Thắng, tỉnh Lào Cai ;	UBND tỉnh và Sở KH&CN Lào Cai	Tham gia	Tốt
7.	2014-2016	Xây dựng nhãn hiệu Chứng nhận «Rau an toàn Sapa » dùng cho sản phẩm rau, huyện Sapa, tỉnh Lào Cai	UBND tỉnh và Sở KH&CN Lào Cai	Tham gia	Tốt
8.	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.	Cấp bộ B2013-11-30	Chủ trì	Tốt
9.	2013-2017	Nghiên cứu mối tương tác giữa tính chịu nhiệt, sự chín đột biến và chất lượng của quả cà chua sau thu hoạch	FWO-NAFOSTED	Thư ký	Tốt
10.	2011-2012	Xây dựng mô hình bảo quản quả vải quy mô 1ha và 1 tấn. Đề tài nhánh thuộc Đề tài độc cấp cấp nhà nước “Nghiên cứu sản xuất và ứng dụng chế phẩm nano chitosan – tinh dầu nghệ bảo quản quả tươi phục vụ nhu cầu trong nước và hướng tới xuất khẩu”;	Nhánh cấp NN ĐTĐL.2011-G/66/HĐ	Chủ trì	Tốt
11.	2009-2010	Xác định thời gian bảo quản tối đa của các loại sản phẩm khi sử dụng chế phẩm bảo quản trên qui mô phòng thí nghiệm và xây dựng mô hình bảo quản nhãn, vải tại Bắc Giang. Đề tài nhánh thuộc Đề tài độc cấp cấp nhà nước “Nghiên cứu công nghệ sản xuất và ứng dụng chế phẩm sinh học từ thực vật có chứa các hoạt chất: <i>cacbuca tepenic</i> , <i>xeton sesquitepenic</i> và <i>tumeron</i> trong bảo quản quả tươi sau thu hoạch”.	Nhánh cấp NN ĐTĐL.2008T/16	Chủ trì	Tốt

g) Bảng phát minh, sáng chế

STT	Ngày, tháng, năm cấp	Tên bằng	Tên cơ quan cấp	Số tác giả
1.				
2.				

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.			
2.			

15.3.

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

TT	Tên tổ chức	Vai trò tham gia
1.	Hội dinh dưỡng Việt Nam, chi hội CNTP	Ủy viên BCH TU hội
2.	Hội lương thực và thực phẩm Việt Nam	Thành viên hội

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

Hà Nội, ngày tháng năm 2019

Người khai
(họ, tên và chữ ký)

Trần Thị Lan Hương