


LÝ LỊCH KHOA HỌC

Họ và tên: Nguyễn Hoàng Anh Học vị: Tiến sỹ Địa chỉ: Khoa Công nghệ thực phẩm, Học viện Nông nghiệp Việt Nam, Trâu Quỳ, Gia Lâm Hà Nội Điện thoại: 0084.978973346 Fax: 0084-438276554 E-mail: hoanganhcntp@vnua.edu.vn			
Quá trình đào tạo			
<i>Bậc đào tạo</i>	<i>Nơi đào tạo</i>	<i>Chuyên môn</i>	<i>Năm tốt nghiệp</i>
Tiến sỹ	Trường đại học tài nguyên và khoa học sự sống, cộng hòa Áo	Công nghệ sinh học thực phẩm	2012
Thạc sỹ	Trường đại học tự do Brussel, Vương quốc Bỉ	Sinh học phân tử	2006
Đại học	Trường đại học khoa học tự nhiên, đại học quốc gia Hà nội	Sinh học	2000
Quá trình công tác			
<i>Thời gian</i>	<i>Cơ quan công tác</i>	<i>Vị trí công tác</i>	<i>Địa chỉ cơ quan</i>
5/2001 – 9/2004	Bộ môn Hóa sinh – Dinh dưỡng	Giảng viên	Hà nội
11/2003-1/2004	Trường đại học Louvain la Neuve	Nghiên cứu ngắn hạn	Vương quốc Bỉ
10/2004-9/2006	Trường đại học tự do Brussel	Học viên cao học	Vương quốc Bỉ
10/2006-10/2008	Bộ môn Hóa sinh - Công nghệ sinh học thực phẩm	Trưởng Bộ môn	Hà nội
11/2008 – 1/2012	Trường đại học tài nguyên và khoa học sự sống, cộng hòa Áo	Nghiên cứu sinh	Cộng hòa Áo
11/2010-12/2010	Phòng thí nghiệm chuyên hóa sinh học, viện vi sinh vật	Nghiên cứu ngắn hạn	Praha, cộng hòa Séc
2/2012 – nay	Khoa công nghệ thực phẩm, Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Phó trưởng khoa, Trưởng phòng thí nghiệm trung tâm khoa học và công nghệ thực phẩm	Hà nội
Giảng dạy Giảng dạy đại học: <ul style="list-style-type: none"> - Hóa sinh đại cương - Hóa sinh thực vật 			

<ul style="list-style-type: none"> - Công nghệ sinh học thực phẩm - Các kỹ thuật sinh học phân tử và miễn dịch trong phân tích thực phẩm <p>Giảng dạy cao học:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hóa sinh nâng cao - Hóa sinh và công nghệ sinh học thực phẩm nâng cao - Phân tích chất ô nhiễm thực phẩm 		
<p>Lĩnh vực nghiên cứu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Phân lập, tuyển chọn, định danh các chủng vi sinh vật an toàn trong thực phẩm (vi khuẩn Lactic, Bacillus, nấm men, nấm mốc), ứng dụng vi sinh vật trong sản xuất thực phẩm nhằm cải thiện chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm - Nghiên cứu sản xuất enzyme từ nguồn vi sinh vật tự nhiên và tái tổ hợp an toàn, ứng dụng trong sản xuất thực phẩm - Phân lập các chủng vi khuẩn an toàn trong thực phẩm có khả năng sinh peptide kháng khuẩn, sản xuất chế phẩm vi khuẩn/ peptide để ứng dụng trong bảo quản thực phẩm - Phân tích thực phẩm 		
<p>Đề tài, dự án, nhiệm vụ KHCN đã chủ trì hoặc tham gia</p>		
Tên đề tài, dự án, nhiệm vụ chủ trì	Thời gian	Chương trình
B2007-11-56: Nghiên cứu thu nhận enzyme Fructosyltransferase từ vi sinh vật và ứng dụng để thu nhận đường chức năng fructooligosaccharide (FOS)	2007-2008	- Bộ giáo dục và đào tạo
- T2007-07-51: Nghiên cứu chọn lựa các điều kiện hoạt động tối ưu của enzyme β -D-fructofuranosidase để sản xuất đường FOS chức năng từ đường sucrose	2007	- Đại học Nông nghiệp Hà nội
- VN02/2013: Phát triển các hệ thống vật chủ biểu hiện enzyme xylanase an toàn để phân giải các chất thải xylan từ lõi ngô ở Việt Nam thành sản phẩm xylooligosaccharide có giá trị prebiotic	2013 – 2015	Chương trình hợp tác Khoa học và công nghệ Việt Nam – Áo, Bộ Khoa học và công nghệ, Việt Nam và BMWF của Áo
- VN/2015: Phát triển các hệ thống vật chủ biểu hiện enzyme cao, an toàn ứng dụng trong sản xuất các prebiotic oligosaccharide.	-2015 – 2016	Chương trình hợp tác Khoa học và công nghệ Việt Nam – Áo, Bộ Khoa học và công nghệ, Việt Nam và BMWF của Áo
- Screening and identification of food grade Bacteria and Fungi producing protease and lactase from different sources of Vietnam	- 2016	
	2017 – 2018	Chương trình hợp tác với Công ty HuevoPharma, Bulgaria
		- Dự án Việt Bỉ

- Beta-galactosidase of food grade bacteria: from screening to production and preliminary application		
Tên đề tài, dự án, nhiệm vụ tham gia		
- B2013.01.05: Xây dựng qui trình thu nhận N-axetyl-D-glucosamin từ chitin sử dụng enzym endochitinase và hexosaminidase	2013 2015	- Bộ Giáo dục và Đào tạo
- 106.16 – 2012.23: Xác định chức năng và cơ chế điều hòa của một số gen biểu hiện ở vi khuẩn <i>Bacillus licheniformis</i> trong điều kiện đói phosphate, nhằm ứng dụng trong việc xây dựng hệ biểu hiện điều hòa bằng dinh dưỡng	2013 2015	- Đề tài nghiên cứu cơ bản – Nafosted
- T2013 – 08 – 04 – TĐ: Nghiên cứu công nghệ chiết tách tinh dầu từ lá tía tô (<i>Perilla frutescens</i>) và khả năng ứng dụng trong bảo quản thịt lợn tươi	2013 2014	- Học viện Nông nghiệp Việt Nam
- Đặc tính hóa các peptide từ các chủng vi sinh vật an toàn trong thực phẩm, phân lập từ một số thực phẩm lên men truyền thống ở Việt Nam	2015 2017	- Dự án Việt Bỉ
- Điều phối viên dự án: “Thạc sỹ về công nghệ thực phẩm”	2013 2018	- Chương trình dự án do tổ chức ARES-CUD Bỉ tài trợ
- Nghiên cứu ứng dụng công nghệ sinh học trong tái chế men bia thải làm thức ăn chăn nuôi cho địa bàn Hà Nội	2016 2017	- Đề tài cấp sở khoa học công nghệ Hà nội
- Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất bia quả	6/2017 6/2019	- Đề tài cấp sở khoa học công nghệ Hà nội
- Nghiên cứu ứng dụng công nghệ vi sinh để giảm hàm lượng histamin trong nước mắm truyền thống”	2018 2020	- Đề tài Bộ công thương
Công trình khoa học công nghệ đã công bố		
Tạp chí khoa học		
1) Lê Thị Thảo, Nguyễn Hoàng Anh , Trần Thị Diệu Thúy, Nguyễn Văn Giang. Khảo sát một số đặc điểm sinh học của chủng nấm mốc <i>Aspergillus</i> sp.C2.2 sinh tổng hợp pectinaza. Tạp chí Nông nghiệp và phát triển nông thôn 2018, 2, 88 – 94. http://www.tapchikhoahocnongnghiep.vn/uploads/news/2018_03/12.pdf		
2) Hồ Tuấn Anh, Nguyễn Hoàng Anh . Ứng dụng chế phẩm sinh học thu nhận từ vi khuẩn <i>Bacillus subtilis</i> và enzyme công nghiệp để phân giải nấm men bia. Tạp chí Khoa học Công nghệ nông nghiệp Việt Nam 2017, 82(9), 86-89.		

- 3) **Hoang Anh Nguyen**. Expression of chitinase gene from *Bacillus licheniformis* DSM13 in *E.coli* T7 and biochemical characterisation of recombinant enzyme. Journal of Agricultural Science 2017, 15(9), 1230 – 1238.
<http://www1.vnua.edu.vn/tapchi/upload/9-2017/12.pdf>
- 4) **Hoang Anh Nguyen, Thi Lan Vu**. Isolation, selection and identification of *Aspergillus oryzae* from some traditional fermented foods producing high salt tolerant neutral protease. Journal of Agricultural Science 2017, 15(9), 1213 – 1220.
<http://www1.vnua.edu.vn/tapchi/upload/9-2017/10.pdf>
- 5) **Nguyễn Hoàng Anh, Trần Thị Na**. Tuyển chọn và định danh vi khuẩn *Bacillus* có khả năng sinh enzyme β -galactosidase chịu nhiệt. Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam 2017, 15(8), 1070 – 1076.
<http://www1.vnua.edu.vn/tapchi/upload/8-2017/9.pdf>
- 6) **Nguyễn Hoàng Anh, Nguyễn Văn Giang**. Tuyển chọn, định danh vi khuẩn *Bacillus* sinh enzyme protease, và xác định đặc tính chịu nhiệt của enzyme. Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam 2017, 15(8), 1062 – 1069.
<http://www1.vnua.edu.vn/tapchi/upload/8-2017/8.pdf>
- 7) Phạm Thùy Trang, **Nguyễn Hoàng Anh, Nguyễn Văn Giang**. Ảnh hưởng của một số yếu tố môi trường nuôi cấy đến khả năng sinh invertase ngoại bào của các chủng nấm men *Saccharomyces cerevisiae* 263 và 259. Tạp chí Khoa học Công nghệ nông nghiệp Việt Nam 2017, 8(81): 72 – 77
- 8) **Nguyễn Hoàng Anh, Nguyễn Văn Giang, Lê Thanh Hà**. Thu nhận N-acetyl-Glucosamine từ chitin sử dụng enzyme endochitinase và β -hexosaminidase tái tổ hợp. Tạp chí Khoa học Công nghệ nông nghiệp Việt Nam 2017, 8(81): 109 – 114.
- 9) **Nguyễn Hoàng Anh, Hồ Tuấn Anh**. Tuyển chọn chủng vi khuẩn Lactic có khả năng sinh enzyme β -galactosidase chịu axit (pH 2 - 3). Tạp chí Khoa học Công nghệ nông nghiệp Việt Nam 2017, 7(80): 79-83.
- 10) Nguyen Thanh Trung, Nguyen Minh Hung, Nguyen Huy Thuan, Trinh Thanh Trung, Nguyen Quoc Trung, Trinh Thi Thu Thuy, **Nguyen Hoang Anh**. Isolation and characterization of the phytase gene promoter from *Bacillus licheniformis* DSM13. Journal of Agricultural Science 2017, 15 (3): 298 – 305.
<http://www1.vnua.edu.vn/tapchi/Upload/3-2017/13.pdf>
- 11) Mai-Lan Pham, Tatjana Leister, **Hoang Anh Nguyen, Cuong Do-Bien, Anh Pham-Tuan, Dietmar Haltrich, Montarop Yamabhai, Thu-Ha Nguyen, Tien-Thanh Nguyen**. Immobilization of galactosidases from *Lactobacillus* on chitin using a chitin-binding domain. *J Agric Food Chem* 2017, 65 (14): 2965–2976.
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/28319379>
- 12) **Nguyễn Hoàng Anh, Nguyễn Thị Thanh Thủy, Nguyễn Vĩnh Hoàng**: Phân lập, tuyển chọn vi khuẩn *Bacillus* spp. từ dạ cỏ bò có khả năng sinh enzyme β -glucanase và bước đầu xác định đặc tính của enzyme. Journal of Agricultural Science 2017, 15 (1): 85 – 91.
<http://www1.vnua.edu.vn/tapchi/Upload/1-2017/10.pdf>
- 13) Nguyen Thi Thanh Thuy, **Nguyen Hoang Anh, Nguyen Vinh Hoang**: Screening and characterization of β -glucanase produced by *Bacillus* spp isolated from Muong Khuong Chili sauce. International conference on Agriculture Development in the context of international intergration: Opportunities and challeges. Agricultural University Press, 2016 (ISBN 978-604-924-245-8): 228 – 235
- 14) 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**: Isolation, identification, and preliminary characterization of *Bacillus subtilis* with broad – range antibacterial activity from Muong Khuong chilli sauce. Journal of Science and development 2016, 14 (7): 1009-1015.
<http://www1.vnua.edu.vn/tapchi/Upload/992016-bai%201.pdf>
- 15) Pham Thi Diu, Nguyen Thi Lam Doan, Nguyen Thi Thanh Thuy, **Nguyen Hoang Anh**: antimicrobial activity and preliminary characterization of peptides produced by lactic acid bacteria

isolated from some vietnamese fermented foods. *Journal of Science and development* 2016, 14 (7): 1044-105.

<http://www1.vnua.edu.vn/tapchi/Upload/992016-bai5.pdf>

16) Nguyen Thi Lam Doan, Hoang Thi Van, Nguyen Thi Thanh Thuy, **Nguyen Hoang Anh**: isolation and selection of lactic acid bacteria from vietnamese fermented pork meat product with antimicrobial activity and characterization of bacteriocin. *Journal of Science and development* 2016, 14(7): 1089-1099

<http://www1.vnua.edu.vn/tapchi/Upload/1392016-so%20CNTP5kam%20doan.pdf>

17) Tien Thanh Nguyen, **Hoang Anh Nguyen**, Thu Ha Nguyen, Dietmar Haltrich, Sakacin-based expression vectors for *Lactobacillus* cell factories. Proceeding of conference: innovation of food engineering and bioengineering: from research to industry Hanoi Oct, 2016, 148 – 156.

18) Nguyen Thanh Trung, Nguyen Minh Hung, Nguyen Huy Thuan, **Nguyen Hoang Anh**, Le Thi Hoi, Thomas Schweder, Britta Jürgen: A Phosphate Starvation-1 Inducible Ribonuclease of *Bacillus licheniformis*. *Journal of Microbiology and Biotechnology* 2016,

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/27160576>

19) Barbara Geiger, Hoang-Minh Nguyen, Stefanie Wenig, **Hoang Anh Nguyen**, Cindy Lorenz, Roman Kittl, Geir Mathiesen, Vincent G.H. Eijsink, Dietmar Haltrich, Thu-Ha Nguyen: From by-product to valuable components: Efficient enzymatic conversion of lactose in whey using β -galactosidase from *Streptococcus thermophilus*. *Biochemical Engineering journal* 2016.

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1369703X16300900>

20) **Nguyen HA**, Nguyen TH, Haltrich D: Human milk Oligosaccharides: chemical structure, Functions and enzymatic synthesis. *J Science and Development* 2012, 5 (10): 693 – 706.

<http://www1.vnua.edu.vn/tapchi/Upload/19112012-tap%20chi%20cntp%20ban%20in%201.pdf>

21) **Nguyen HA**, Nguyen TH, Nguyen TT, Peterbauer CK, Mathiesen G, Haltrich D: Chitinase from *Bacillus licheniformis* DSM13: Expression in *Lactobacillus plantarum* WCFS1 and biochemical characterisation. *J Protein expression and Purification* 2011, 59 (10): 5617-5624.

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/22037312>

22) **Nguyen HA**, Nguyen TH, Kren V, Eijsink VG, Haltrich D, Peterbauer CK: Heterologous Expression and Characterization of an N-Acetyl- β -D-hexosaminidase from *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* IL1403. *J Agric Food Chem* 2012, 60 (12): 3275-81.

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/22356128>

23) Nguyen TT, **Nguyen HA**, Lozel Arreola R, Mlynek G, Djinovic-Carugo K, Mathiesen G, Nguyen TH, Haltrich D: Homodimeric β -galactosidase from *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* DSM 20081: expression in *Lactobacillus plantarum* and biochemical characterization. *J Agric Food Chem* 2012, 60 (7): 1713-1721.

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/22283494>

24) Iqbal S, Nguyen TH, **Nguyen HA**, Nguyen TT, Maischberger T, Kittl R, Haltrich D: Characterization of a Heterodimeric GH2 beta-Galactosidase from *Lactobacillus sakei* Lb790 and Formation of Prebiotic Galacto-oligosaccharides. *J Agric Food Chem* 2011, 59(8):3803-3811.

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/21405014>

25) **Nguyễn Hoàng Anh**, Ngô Xuân Mạnh, Nguyễn Hương Thủy, Ngô Xuân Trung: Chọn lựa các điều kiện hoạt động tối ưu của enzyme β -D-fructofuranosidase để sản xuất đường Fructooligosaccharide (FOS) chức năng từ đường sucrose. *Tạp chí Khoa học và phát triển* 2008, 6 (3): 2890 – 293.

http://www1.vnua.edu.vn/tapchi/Upload/2282008-Bai%2013%20_sua%20in_.pdf

26) Ngô Xuân Mạnh, **Nguyễn Hoàng Anh**, Nguyễn Văn Lâm, Trần Thị lan Hương: Ứng dụng các enzyme amylase trong sản xuất đường maltose (mạch nha) từ tinh bột sắn. *Tạp chí Hóa sinh học* 2005, Số 1.

Sách xuất bản

Ngô Xuân Mạnh, **Nguyễn Hoàng Anh**, Nguyễn Thị Lâm Đoàn, Nguyễn Văn Lâm (2013). Giáo trình Công nghệ sinh học thực phẩm, nhà xuất bản Đại học Nông nghiệp.

Người lập lý lịch khoa học

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'H. Anh', written in a cursive style.

Nguyễn Hoàng Anh