

## LÝ LỊCH KHOA HỌC CỦA CÁ NHÂN

- Họ và tên: **NGUYỄN THỊ LÂM ĐOÀN** Giới tính: Nữ
- Ngày, tháng, năm: 01/11/1977
- Học vị: Tiến sỹ Năm được phong học vị: 2012
- Chức danh: Giảng viên chính Chức vụ: Phó Trưởng Bộ môn Hóa Sinh - Công nghệ sinh học thực phẩm
- Địa chỉ nhà riêng: Số nhà 11 ngõ 40 Đường Ngụy Như Kon Tum, Phường Nhân Chính, Quận Thanh Xuân, Hà Nội
- Điện thoại: CQ: ; NR: ; Mobile: 0776382289
- Fax: 0084-2438276554 Email: nlddoan@vnua.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 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

### 9. Quá trình đào tạo

#### 9.1. Tốt nghiệp đại học:

- Nơi đào tạo: Đại học Khoa học tự nhiên Thời gian đào tạo: 1995 - 1999
- Hình thức đào tạo: Chính quy
- Ngành/Chuyên ngành: Sinh học
- Năm cấp bằng tốt nghiệp: 1999

#### 9.2. Học cao học và bảo vệ học vị Thạc sĩ:

- Nơi đào tạo: Đại học VUB, Brussel, Bỉ Thời gian đào tạo: 2003 - 2005
- Hình thức đào tạo: Chính quy
- Ngành/Chuyên ngành: Sinh học phân tử
- Ngày, tháng, năm cấp bằng tốt nghiệp: 9/2005

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

- Nơi đào tạo: Đại học Ghent, Bỉ Thời gian đào tạo: 2008 - 2012
- Hình thức đào tạo: Chính quy
- Ngành/Chuyên ngành: Hóa sinh - Công nghệ sinh học
- Tên luận án: Diversity of lactic acid bacteria in traditional fermented foods from Northern

Vietnam

- Ngày, tháng, năm cấp bằng tốt nghiệp: 6/2012

**10. Trình độ ngoại ngữ:** Sử dụng thành thạo tiếng Anh

**11. Trình độ tin học:** Sử dụng thành thạo tin học văn phòng

**12. Các lớp bồi dưỡng**

Lớp bồi dưỡng	Nơi đào tạo	Thời gian	Bằng/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
5/2001 – 9/2003	Giảng viên	Bộ môn Hóa sinh – Dinh dưỡng, Khoa Công nghệ thực phẩm, Đại học Nông nghiệp Hà nội	Hà nội, Việt Nam
10/2003- 9/2005	Trường Đại học VUB (Vrije Universiteit Brussel) và Trường Đại Học Leuven	Học viên cao học	Thành Phố Brussel, và Thành phố Leuven, Vương Quốc Bỉ
10/2005- 9/2008	Bộ môn Hóa sinh - Công nghệ sinh học thực phẩm, Khoa Công nghệ thực phẩm, Trường Đại học Nông nghiệp Hà nội (nay là Học viện Nông nghiệp Việt Nam)	Giảng viên	Trâu Quỳ, Gia Lâm, Hà Nội
10/2008 – 6/2012	Đại học Ghent,	Nghiên cứu sinh	Thành phố Ghent, Vương Quốc Bỉ

	Vương Quốc Bì		
7/2012- 12/2014	Khoa công nghệ thực phẩm, Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Giảng viên	Trâu Quỳ, Gia Lâm, Hà nội
1/2015 – 4/2018	Khoa công nghệ thực phẩm, Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Giảng viên, Phó trưởng bộ môn Hoá Sinh – Công nghệ sinh học thực phẩm	
4/2018 đến nay	Khoa công nghệ thực phẩm, Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Giảng viên chính, Phó trưởng Bộ môn Hóa sinh – Công nghệ sinh học thực phẩm	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
Hóa sinh đại cương	Đại học/Công nghệ sau thu hoạch, Công nghệ sinh học, Khoa học Cây trồng	2003 – Nay
Công nghệ sinh học thực phẩm	Đại học/Công nghệ thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch	2012 – nay
Công nghệ enzyme	Đại học/Công nghệ thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch	2017 – nay
Hóa sinh và CNSHTP nâng cao	Cao học/Công nghệ thực phẩm	2012 – nay
Phân tích chất gây ô nhiễm thực phẩm	Cao học/Công nghệ 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 Thị Vân	Tuyển chọn và tạo chế phẩm vi khuẩn lactic, <i>Bacillus</i> có hoạt tính probiotic để bổ sung vào thức ăn chăn nuôi gà	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	2016 - 2018	Hướng dẫn chính
2.	Hoàng Thị Liên	Phân tích, đánh giá thực trạng hoạt động giết mổ và mức độ nhiễm vi khuẩn Enterobacteriaceae và <i>Salmonella</i> trên thịt lợn ở cơ sở giết mổ tại Hà Nội và thanh hóa	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	2016 - 2018	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.					
2.					

## 15. Hoạt động nghiên cứu khoa học

### 15.1. Lĩnh vực nghiên cứu:

- - Nghiên cứu sự đa dạng của vi sinh vật bằng việc sử dụng các phương pháp công nghệ sinh học:
- Nghiên cứu ứng dụng các chủng vi sinh vật trong sản xuất các thực phẩm lên men
- Sản xuất các chế phẩm vi sinh vật như probiotic ứng dụng trong thực phẩm và trong chăn nuôi

### 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>Chuyên khảo</b>					
1					
2					
<b>Giáo trình</b>					
3	2013	Giáo trình Công nghệ sinh học thực phẩm, nhà xuất bản Đại học Nông nghiệp.	Tham gia biên soạn chương 5. Công nghệ sử dụng nấm men	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	ISBN:978-604-924-035-5
4					
<b>Tham khảo</b>					
5					

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
6					
<b>Hướng dẫn</b>					
7					
8					

**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.	2008	Thiết kế vecto mang gen độc tính của <i>Salmonella Typhimurium</i> LT2 biểu hiện trong tế bào <i>E.Coli</i> .	46, 6 Tạp chí Khoa học Công nghệ	Tác giả thứ nhất (1)	
2.	2008	Chọn lựa điều kiện nuôi cấy tối ưu vi khuẩn <i>Bacillus licheniformis</i> (chủng BCRP) để sinh tổng hợp $\alpha$ amylase chịu nhiệt.	4, 5, 460 – 466, Tạp chí Khoa học và phát triển,	Thành viên (4)	ISSN 2588 - 1299
3.	2008	Tìm hiểu ảnh hưởng của một số điều kiện sản xuất sữa Kefir có bổ sung dâu tây	6, 4, 353 – 358, Tạp chí Khoa học và phát triển,	Tác giả thứ nhất (2)	ISSN 2588 – 1299
4.	2011	Phân tích trình tự gen <i>pheS</i> cho việc xác định loài vi khuẩn lactic sinh bacteriocin	49,1, 93 -99 Tạp chí Khoa học và Công nghệ	Tác giả thứ nhất (5)	
5.	2011	Định tên loài vi khuẩn lactic sinh acid bằng phương pháp phân tích trình tự gene <i>pheS</i>	9,3,415 -421, Tạp chí Khoa học và phát triển	Tác giả thứ nhất (4)	ISSN 2588 – 1299
6.	2015	Nghiên cứu quần xã vi khuẩn trong nem chua bằng phương pháp không phụ thuộc vào nuôi cấy.	Tạp chí Khoa học và Công nghệ .53, 2. 157-168	Tác giả thứ nhất (5)	
7.	2016	Isolation and selection of lactic acid bacteria from vietnamese fermented pork meat product with antimicrobial activity and characterization of	14, 7, 1089-1099 Journal of Agricultural Science	Tác giả thứ nhất (4)	ISSN 2588 – 1299

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
		bacteriocin			
8.	2016	Antimicrobial activity and preliminary characterization of peptides produced by lactic acid bacteria isolated from some vietnamese fermented foods.	14, 7, 1044-1051, Journal of Agricultural Science	Thành viên (4)	ISSN 2588 – 1299
9.	2016	Isolation, identification, and preliminary characterization of <i>Bacillus subtilis</i> with broad – range antibacterial activity from Muong Khuong chilli sauce.	14,7, 1009 – 1015, Journal of Agricultural Science	Thành viên (7)	ISSN 2588 – 1299
10.	2017	Tuyển chọn vi khuẩn lactic có một số hoạt tính sinh học để ứng dụng trong xử lý phế phụ phẩm nông nghiệp làm thức ăn chăn nuôi cho gia súc nhai lại.	Tạp chí khoa học Nông Nghiệp Việt Nam, 15 (11),1556 -1564.	Tác giả thứ nhất (2)	ISSN 2588 – 1299
11.	2018	Tinh sạch và xác định đặc tính enzyme cellulase thu nhận từ <i>Bacillus</i> sp. m5	Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam 2018, 16(9): 838-846	Tham gia (4)	ISSN 2588 – 1299
12.	2018	Isolation and screening of Histamine - producing bacteria from the first six months of the Cat Hai fish sauce fermentation process.	Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam 2018, 16(9): 838-846	Tham gia (5)	ISSN 2588 – 1299
13.	2018	Phân lập và bước đầu sàng lọc vi khuẩn lactic có đặc tính sinh học tốt từ mĂNG muối chua để	Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam 9 (94), 107 – 113	Tác giả thứ nhất (2)	

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
		tạo giống khởi động.			
14.	2018	Các đặc điểm phân loại và tạo chế phẩm probiotic của vi khuẩn lactic phân lập từ ruột gà.	Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam 8 (93), 67 – 74	Tác giả thứ nhất (2)	
15.	2018	Đánh giá đặc tính probiotic và xác định một số đặc điểm của các chủng vi khuẩn lactic phân lập từ ruột gà ri.	Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam 7 (92), 104 - 111	Tác giả thứ nhất (2)	
16.	2018	Tuyển chọn, định danh và xác định ảnh hưởng của một số yếu tố tới khả năng sinh cellulase của vi khuẩn lactic Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam 16(4): 373-381	Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam 16(4): 373-381	Tác giả thứ nhất (2)	ISSN 2588 – 1299
17.	2018	Xác định chủng vi khuẩn lactic chịu nhiệt sinh chất kháng khuẩn và amylase ngoại bào.	Tạp chí Nông Nghiệp và phát triển Nông thôn 24: 54 - 60	Tác giả thứ nhất (1)	
18.	2018	<i>Bacillus</i> có tiềm năng probiotic từ ruột gà (2018).	Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam 16 (7): 689-697	Tác giả thứ nhất (2)	ISSN 2588 – 1299
19.	2018	Khảo sát và định tên vi khuẩn <i>Lactobacillus</i> sp. có đặc tính probiotic từ một số thực phẩm lên men truyền thống.	Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam 10 (95): 90 – 97	Tác giả thứ nhất (1)	

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
20.	2019	Ảnh hưởng của một số yếu tố đến thời gian lên men, hàm lượng cồn và chất lượng cảm quan của sản phẩm sữa kefir chanh leo.	Tạp chí Nông Nghiệp và phát triển Nông thôn 3+4: 164 – 170	Tác giả thứ nhất (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)
21.	2012	Validation of MALDI -TOF MS for rapid classification and identification of lactic acid bacteria, with a focus on isolates from traditional fermented food in Northern Vietnam	Journal of Letters in Applied Microbiology, 55, 265 -273	Tác giả thứ nhất (7)	Scopus, IF: 1.575	
22.	2013	<i>Lactobacillus porcinae</i> sp. nov. isolated from traditional Vietnamese nem chua.	International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology, 63, 1754 – 1759.	Tác giả thứ nhất (9)	Scopus, IF: 2.798	
23.	2013	A culture-dependent and -independent approach for the identification of lactic acid bacteria associated with the production of nem chua, a Vietnamese fermented meat	Food Research International, 50, 232 -240	Tác giả thứ nhất (7)	Scopus, IF: 3.52	



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)
		product.				
24.	2013	A description of the lactic acid bacteria microbiota associated with the production of traditional fermented vegetables in Vietnam.	International Journal of Food Microbiology 163, 19–27.	Tác giả thứ nhất (7)	Scopus, IF: 3.771	
25.	2019	Identification and quantification of beta-casomorphin peptides naturally yielded in raw milk by liquid chromatography-tandem mass spectrometry	111, 465 – 469, LWT - Food Science and Technology	Tham gia (9)		

**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)
26.	06- 07/09 2018. Kỳ yếu Hội nghị KHCN chuyên ngành Cơ điện nông nghiệp và Công nghệ sau thu	Phân lập và sàng lọc vi khuẩn có khả năng sinh histamine trong sáu tháng đầu của quá trình lên men nước mắm Cát Hải.	Tham gia (5)	

	hoạch			
27.	Hội thảo khoa học nữ cán bộ viên chức Trường Đại học Nông nghiệp Hà Nội, ngày 19/10/2012.	Nghiên cứu hệ vi sinh vật trong thực phẩm bằng phương pháp polymerase chain reaction denaturing gradient gel electrophoresis (PCR - DGGE)	Tác giả chính (5)	

**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)
28.	Poster for Microbial Diagnostic Applications of Mass Spectrometry, London, UNITED KINGDOM, April 4-5 <sup>th</sup> , 2012.	Validation of MALDI -TOF MS for rapid classification and identification of lactic acid bacteria from traditional fermented food in Northern Vietnam	Tác giả chính (7)	
29.	The 41 <sup>th</sup> Congress on Science and Technology of Thailand (STT41), . Session S9: Molecular Biotechnology, november 6 – 8, 2015, Suranaree University of Technology, Nakhon Rachasima, Thailand. Invited speaker.	Identification of lactic acid bacteria diversity from a traditional fermented pork meat product by using a combination of culture dependent and independent approach	Tác giả chính (5)	

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

Tên đề tài	Năm bắt đầu/Năm hoàn thành	Đề tài cấp (NN, Bộ, ngành, trường)	Trách nhiệm tham gia trong đề tài
------------	----------------------------	------------------------------------	-----------------------------------

Nghiên cứu cơ chế chín đột biến và ứng dụng để kéo dài thời hạn tồn trữ quả bơ sau thu hoạch	2018 - 2021	Đề tài tiềm năng - Nafosted	Tham gia
Nghiên cứu ảnh hưởng của quá trình xử lý nhiệt đến hàm lượng beta casomorphins trong sữa A1A1 và A2A2 và trong dịch tiêu hóa ở invitro	2018 - 2021	Đề tài nghiên cứu cơ bản – Nafosted	Tham gia
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	Tham gia
Beta-galactosidase of food grade bacteria: from screening to production and preliminary application	2017-2018	Dự án Việt Bỉ	Tham gia
Screening, characterization and production of antimicrobial peptides produced by Gras (generally recognized as safe) bacteria from Vietnamese fermented food	2015- 2017	Dự án Việt Bỉ	Tham gia
- Nghiên cứu lựa chọn các chủng vi	2009- 2010	Đề tài cấp Bộ	Chủ nhiệm đề tài

khuẩn lactic để sản xuất giống khởi động cho sản xuất thực phẩm lên men. Mã số B2009-11-119			
Tuyển chọn vi sinh vật có khả năng tổng hợp cao enzyme chitosanase để ứng dụng sản xuất chitosan oligosaccharide chức năng	2008-2009	Đề tài cấp Bộ	Tham gia
Nghiên cứu thu nhận enzyme $\beta$ -D-fructofuranosidase từ vi sinh vật, và ứng dụng để thu nhận đường chức năng Fructooligosaccharide (FOS)	2007 - 2008	Đề tài cấp Bộ	Tham gia
- Nghiên cứu các chế độ thanh trùng của sữa tươi. Mã số T2007 - 07- 29	2007	Đề tài cấp Trường	Chủ nhiệm đề tài
- Nghiên cứu thu nhận chế phẩm $\alpha$ chịu nhiệt từ vi sinh vật sử dụng trong chế biến nông sản. Mã số B1006 - 11-40	2006 -2007	Đề tài cấp Bộ	Tham gia

- Nghiên cứu sử dụng hydro peroxide để bảo quản sữa tươi. Mã số T2006 – 07- 05.	2006	Đề tài cấp Trường	Chủ nhiệm đề tài
---	------	-------------------	------------------

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

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

*Hà Nội., ngày 6. Tháng 8 năm 2019*

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

**Người khai**  
*(họ, tên và chữ ký)*

**Nguyễn Thị Lâm Đoàn**