


## LÝ LỊCH KHOA HỌC

<p><b>Họ và tên: PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh</b>          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</p>	
--	---

### 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 – 5/2018	Khoa công nghệ thực phẩm, Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Phó trưởng khoa phụ trách, Trưởng phòng thí nghiệm trung tâm khoa học và công nghệ thực phẩm	Hà nội
5/2018 -Nay	Khoa công nghệ thực phẩm, Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Trưởng khoa,	Hà nội

		Trưởng phòng thí nghiệm trung tâm khoa học và công nghệ thực phẩm	
<b>Giảng dạy</b>			
<b>Giảng dạy đại học:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hóa sinh đại cương</li> <li>- Hóa sinh thực vật</li> <li>- Công nghệ sinh học thực phẩm</li> <li>- Các kỹ thuật sinh học phân tử và miễn dịch trong phân tích thực phẩm</li> </ul>			
<b>Giảng dạy cao học:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hóa sinh nâng cao</li> <li>- Hóa sinh và công nghệ sinh học thực phẩm nâng cao</li> <li>- Phân tích chất ô nhiễm thực phẩm</li> </ul>			
<b>Lĩnh vực nghiên cứu</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- Phân tích thực phẩm</li> </ul>			
<b>Đề tài, dự án, nhiệm vụ KHCN đã chủ trì hoặc tham gia</b>			
<b>Tên đề tài, dự án, nhiệm vụ chủ trì</b>	<b>Thời gian</b>	<b>Chương trình</b>	
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 $\beta$ -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	

<p>- Screening and identification of food grade Bacteria and Fungi producing protease and lactase from different sources of Vietnam</p> <p>- Beta-galactosidase of food grade bacteria: from screening to production and preliminary application</p> <p>- T2017-08-57: Tuyển chọn, định danh vi khuẩn Bacillus an toàn trong thực phẩm sinh enzyme <math>\beta</math>-galactosidase chịu nhiệt, bước đầu tinh sạch và xác định một số đặc tính của enzyme</p> <p>- <b>08/2020/TN</b>: Nghiên cứu quy trình công nghệ phân giải histamine trong nước mắm truyền thống bằng phương pháp cố định tế bào vi khuẩn</p>	<p>- 2016</p> <p>2017 2018</p> <p>2017 2018</p> <p>2020 2023</p>	<p>và công nghệ, Việt Nam và BMWF của Áo</p> <p>Chương trình hợp tác với Công ty Huvepharma, Bulgaria</p> <p>- Dự án Việt Bỉ</p> <p>Cấp Học viện</p> <p>- Đề tài nghiên cứu cơ bản (Nafosted) tiềm năng</p>
<p><b>Tên đề tài, dự án, nhiệm vụ tham gia</b></p>		
<p>- B2013.01.05: Xây dựng qui trình thu nhận N-axetyl-D-glucosamin từ chitin sử dụng enzym endochitinase và hexosaminidase</p> <p>- 106.16 – 2012.23: Xác định chức năng và cơ chế điều hòa của một số gen biểu hiện ở vi khuẩn Bacillus licheniformis trong điều kiện đói phosphate, nhằm ứng dụng trong việc xây dựng hệ biểu hiện điều hòa bằng dinh dưỡng</p> <p>- 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</p> <p>- 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</p> <p>- Điều phối viên dự án: “Thạc sỹ về công nghệ thực phẩm”</p> <p>- Nghiên cứu ứng dụng công nghệ sinh học trong tái chế men bia thải làm thức ăn chăn nuôi cho địa bàn Hà Nội</p>	<p>2013 2015</p> <p>2013 2015</p> <p>2013 2014</p> <p>2015 2017</p> <p>2013 2018</p> <p>2016 2017</p>	<p>- Bộ Giáo dục và Đào tạo</p> <p>- Đề tài nghiên cứu cơ bản – Nafosted</p> <p>- Học viện Nông nghiệp Việt Nam</p> <p>- Dự án Việt Bỉ</p> <p>- Chương trình dự án do tổ chức ARES-CUD Bỉ tài trợ</p> <p>- Đề tài cấp sở khoa học công nghệ Hà nội</p>

- 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

#### *Tap chí khoa học*

1) Duc Doan Nguyen, Vicky Ann Solah, Stuart Keith Johnson, **Hoang Anh Nguyen**, Thi Lam Doan Nguyen, Thi Lan Huong Tran, Thi Khuyen Maic, Francesco Busetid. Identification and quantification of beta-casomorphin peptides naturally yielded in raw milk by liquid chromatography-tandem mass spectrometry 2019. LWT - Food Science and Technology, 111, 465-469.

2) Trần Thị Thu Hằng, **Nguyễn Hoàng Anh**, Nguyễn Thị Tình, Bùi Thị Thu Hiền, Chu Đình Bình. Xác định histamin bằng sắc ký lỏng hiệu năng cao: ứng dụng trong nghiên cứu phân giải histamine trong nước mắm bằng vi khuẩn. Tạp chí phân tích Hóa, lý và sinh học 2019, 24(4B).

3) Nguyễn Thị Huyền, Trần Văn Toàn, **Nguyễn Hoàng Anh**, Phạm Hồng Thái. Một số yếu tố ảnh hưởng đến năng suất, chất lượng sữa ong chúa của phân loài *Apis Mellifera ligustica* tại Hưng Yên. Tạp chí Khoa học kỹ thuật chăn nuôi 2019, 241, 70-75.

4) Nguyễn Thị Lâm Đoàn, **Nguyễn Hoàng Anh**. *Bacillus* có tiềm năng probiotic từ ruột gà. Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam 2018, 16(7), 689 – 697.

<http://tapchi.vnua.edu.vn/wp-content/uploads/2019/01/T%E1%BA%A1p-ch%C3%AD-s%E1%BB%91-7.65-73.pdf>

5)Yen Linh Thao Dang, Thu Hang Thi Tran, Lam Doan Thi Nguyen, **Anh Hoang Nguyen**, Thanh Thuy Thi Nguyen. Isolation and Screening of Histamine-Producing Bacteria from the First Six Months of the Cat Hai Fish Sauce Fermentation Process. Vietnam Journal of Agricultural Sciences 2019, 1 (3), 220-229.

<https://vjas.vnua.edu.vn/index.php?journal=vjas&page=article&op=view&path%5B%5D=45&path%5B%5D=25>

6) 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 *Aspergillus* 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](http://www.tapchikhoahocnongnghiep.vn/uploads/news/2018_03/12.pdf)

7) Trinh Thi Thu Thuy, Nguyen Quoc Trung, Tong Van Hai, **Nguyen Hoang Anh**. Production and Characterization of Lignin Peroxidase from White Rot Fungal Strain T14. Vietnam Journal of Agricultural Science 2018, 8, 763 – 771.

<http://tapchi.vnua.edu.vn/wp-content/uploads/2019/02/tap-chi-so-8.6.61.pdf>

8) Hồ Tuấn Anh, **Nguyễn Hoàng Anh**. Ứng dụng chế phẩm sinh học thu nhận từ vi khuẩn *Bacillus subtilis* 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.

9) **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>

10) **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>

11) **Nguyễn Hoàng Anh**, Trần Thị Na. Tuyển chọn và định danh vi khuẩn *Bacillus* có khả năng sinh enzyme  $\beta$ -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>

12) **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>

13) 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

14) **Nguyễn Hoàng Anh**, Nguyễn Văn Giang, Lê Thanh Hà. Thu nhận N-acetyl-Glucosamine từ chitin sử dụng enzyme endochitinase và  $\beta$ -hexosaminidase tái tổ hợp. Tạp chí Khoa học Công nghệ nông nghiệp Việt Nam 2017, 8(81): 109 – 114.

15) **Nguyễn Hoàng Anh**, Hồ Tuấn Anh. Tuyển chọn chủng vi khuẩn Lactic có khả năng sinh enzyme  $\beta$ -galactosidase chịu axit (pH 2 - 3). Tạp chí Khoa học Công nghệ nông nghiệp Việt Nam 2017, 7(80): 79-83.

16) 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>

17) 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>

18) **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  $\beta$ -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>

19) Nguyen Thi Thanh Thuy, **Nguyen Hoang Anh**, Nguyen Vinh Hoang: Screening and characterization of  $\beta$ -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

20) 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>

- 21) 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>
- 22) 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>
- 23) 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.
- 24) 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>
- 25) 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  $\beta$ -galactosidase from *Streptococcus thermophilus*. *Biochemical Engineering journal* 2016.  
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1369703X16300900>
- 26) **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>
- 27) **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>
- 28) **Nguyen HA**, Nguyen TH, Kren V, Eijsink VG, Haltrich D, Peterbauer CK: Heterologous Expression and Characterization of an N-Acetyl- $\beta$ -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>
- 29) Nguyen TT, **Nguyen HA**, Lozel Arreola R, Mlynek G, Djinovic-Carugo K, Mathiesen G, Nguyen TH, Haltrich D: Homodimeric  $\beta$ -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>
- 30) 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>
- 31) **Nguyễn Hoàng Anh**, Ngô Xuân Mạnh, Nguyễn Hương Thủy, Ngô Xuân Trung: Chọn lựa

các điều kiện hoạt động tối ưu của enzyme  $\beta$ -D-fructofuranosidase để sản xuất đường Fructooligosaccharide (FOS) chức năng từ đường sucrose. *Tap chí Khoa học và phát triển* 2008, 6 (3): 289 – 294.

[http://www1.vnua.edu.vn/tapchi/Upload/2282008-Bai%2013%20sua%20in .pdf](http://www1.vnua.edu.vn/tapchi/Upload/2282008-Bai%2013%20sua%20in.pdf)

32) 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. *Tap chí Hóa sinh học* 2005, Số 1.

#### **Hội nghị, Hội thảo**

1) ECHEMENDIA BLANCO Dannele, **Nguyen Hoang Anh**, VAN DRIESSCHE EDILBERT, DE GREVE HENRI, BEECKMANS SONIA: Expression and partial characterization of the seed lectins from *Pterocarpus indicus* and *Pterocarpus echinatus*. Abstracts of the 194th meeting of the Belgian Society of Biochemistry and Molecular Biology 2006: 47 – 47.

2) ECHEMENDIA BLANCO Dannele, **Nguyen Hoang Anh**, VAN DRIESSCHE EDILBERT, DE GREVE HENRI, BEECKMANS SONIA: Sequencing of the seed lectin encoding gene from three *Pterocarpus* spp. Abstracts of the 194th meeting of the Belgian Society of Biochemistry and Molecular Biology 2006: 48 – 48.

3) ECHEMENDIA BLANCO Dannele, **Nguyen Hoang Anh**, VAN DRIESSCHE EDILBERT, DE GREVE HENRI, BEECKMANS SONIA: Sequencing, modeling and heterologous expression of *Pterocarpus* lectins. International Lectin Meeting - Interlec 23, UK 2008.

4) **Nguyen Hoang Anh**, Nguyen Tien Thanh, Le Thanh Hà. Chitinase from *Bacillus licheniformis* DSMZ13: Expression in *E.coli* T7 and Biochemical characterization. Vbfoodnet conference, november 24 – 26, 2015, Nhatrang University, Vietnam. Best poster award

5) **Nguyen Hoàng Anh**, Thu-Ha Nguyen, Dietmar Haltrich. Prebiotic oligosaccharides resembling Human milk oligosaccharides: From enzyme production to enzymatic synthesis. 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.

6) **Nguyen Hoàng Anh**, Thu-Ha Nguyen, Dietmar Haltrich. Prebiotic oligosaccharides: from enzyme production to enzymatic synthesis. The 1<sup>st</sup> joint Symposium on Biotechnology between Vietnam National University of Agriculture, Vietnam and Gyeongsang National University, Korea. Hanoi, 14 – 15<sup>th</sup> January 2016.

7) Nguyen Thi Hong, Vu Thi Lan, Pham Thi Diu, Le My Hanh, Nguyen Vinh Hoang, Nguyen Thi Thanh Thuy, **Nguyen Hoang Anh**. Vegetable supply chain in Dong Anh district, Hanoi city in terms of nutrition quality and product safety, and consumer health. A4NH Vietnam Partner Day “*Sharing progress and planning ahead for collaborative research*”, Hanoi, Vietnam, 20-23 March 2018.

8) Nguyen Thi Hong, Nguyen Thi Dien, Pham Thi Diu, **Nguyen Hoang Anh**. Selection, identification of lactic acid bacteria producing cold active  $\beta$ -galactosidase for enzyme hydrolysis of lactose in fresh milk. The 1st International Conference on “*Innovative Food Ingredients and Food Safety*” 12-13 September 2018, Bangkok, Thailand.

#### **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**

Hanoi, 7/7/2020



**Nguyễn Hoàng Anh**