

LÝ LỊCH KHOA HỌC

I. LÝ LỊCH SƠ LƯỢC

Họ và tên: TRẦN THỊ ĐỊNH

Giới tính: Nữ

Ngày, tháng, năm sinh: 23-03-1977

Nơi sinh: Nam Định

Quê quán: Thành phố Nam Định

Dân tộc: Kinh

Học vị cao nhất: Phó giáo sư

Năm, nước nhận học vị: 2016

Chức danh khoa học cao nhất: Giảng viên cao cấp Năm bổ nhiệm: 2017

Chức vụ (hiện tại hoặc trước khi nghỉ hưu): Trưởng Bộ môn

Đơn vị công tác (hiện tại hoặc trước khi nghỉ hưu): Bộ môn Công nghệ chế biến, Khoa Công nghệ thực phẩm, Học viện Nông nghiệp Việt Nam

Chỗ ở riêng hoặc địa chỉ liên lạc: Số 10 - B14 - Tập thể 51 Cẩm Hội - Hai Bà Trưng - Hà Nội

Điện thoại liên hệ: CQ: 02462618412; NR: 02439720696; DD: 0974013348

Fax: 0248276346

Email: tt dinh@vnua.edu.vn

II. QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Đại học: Học viện Nông nghiệp Việt Nam

Hệ đào tạo: Chính quy

Nơi đào tạo: Học viện Nông nghiệp Việt Nam

Ngành học: Bảo quản và chế biến thực phẩm

Nước đào tạo: Việt Nam

Năm tốt nghiệp: 1999

Bằng đại học 2:

Năm tốt nghiệp:

2. Sau đại học

- Thạc sĩ chuyên ngành: Khoa học và Công nghệ thực phẩm; Năm cấp bằng: 2006;

Nơi đào tạo: Đại học KU Leuven & Ghent, Vương quốc Bỉ

- Tiến sĩ chuyên ngành: Kỹ thuật sinh học Năm cấp bằng: 2011;

Nơi đào tạo: Đại học KU Leuven, Vương quốc Bỉ

- Tên luận án: Aptamer-Based Biosensors For Food Allergen Detection

3. Ngoại ngữ : 1. Tiếng Anh ; Mức độ sử dụng: Thường xuyên

2. Tiếng Hà Lan ; Mức độ sử dụng: Không thường xuyên

III. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC CHUYÊN MÔN

Thời gian	Nơi công tác	Công việc đảm nhiệm
09/1999 – 04/2002	Bộ môn Công nghệ đồ uống, Viện Công nghệ thực phẩm	Nghiên cứu viên
05/2002 – 03/2012	Bộ môn Công nghệ chế biến, Khoa Công nghệ thực phẩm, Học viện Nông nghiệp	Giảng viên và nghiên cứu viên
02/2012 -nay	Bộ môn Công nghệ chế biến, Khoa Công nghệ thực phẩm, Học viện Nông nghiệp	Trưởng Bộ môn

IV. QUÁ TRÌNH NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

1. Các đề tài nghiên cứu khoa học đã và đang tham gia:

TT	Tên đề tài nghiên cứu	Năm bắt đầu/Năm hoàn thành	Đề tài cấp (NN, Bộ, ngành)	Trách nhiệm tham gia trong đề tài
1.	New appealing soybean functional foods with a taste of Vietnamese cultural heritage: design and dissemination of the technologies	2019-2021	Hợp tác quốc tế (VLIR-UOS, Bỉ)	Chủ trì
2.	Organization of the International Conference on Postharvest Managements for Better Food Security	2018	Hợp tác quốc tế (FCB, Bỉ)	Chủ trì
3.	Mapping of food value chains and formulation of a food-smart city development strategy by 2025 with a vision toward 2030 for Da Nang city	2018-2019	Hợp tác quốc tế (SCF, Bỉ)	Chủ trì
4.	Nghiên cứu tính chịu nhiệt và điều khiển quá trình chín đột biến của quả ở mức độ phân tử	2018-2021	Cấp nhà nước (NAFOSTED - FWO)	Chủ trì
5.	Nghiên cứu cơ chế chín đột biến và ứng dụng để kéo dài thời hạn tồn trữ quả bơ sau thu hoạch	2018-2021	Cấp nhà nước NAFOSTED – Việt Nam	Thư ký
6.	Thế chế hóa ở mức độ rộng hơn cho Hệ thống Đảm bảo có sự tham gia tại Việt Nam	2017-2018	Hợp tác quốc tế (VECO, Bỉ)	Chủ trì

7.	Optimization of lycopene extraction from tomato processing waste using response surface methodology and application in production of functional foods	2016-2018	Hợp tác quốc tế (ARES-CCD, Bỉ)	Chủ trì
8.	Increasing economic viability of the Vietnamese fresh fruit industry by reducing postharvest losses	2015-2019	Hợp tác quốc tế (VLIR-UOS, Bỉ)	Chủ trì
9.	Network university cooperation programmes	2014 - 2019	Hợp tác quốc tế (VLIR-UOS, Bỉ)	Điều phối viên
10.	Implementation of International Master Program "Master in Food Technology, Safety and Quality Management"	2013 - 2018	Hợp tác quốc tế (CUD, Bỉ)	Thư ký
11.	Nghiên cứu mối tương tác giữa tính chịu nhiệt, quá trình chín đột biến và chất lượng sau thu hoạch của cà chua	2014 - 2017	Cấp nhà nước (NAFOSTED - FWO)	Chủ trì
12.	Strengthening Vietnamese postharvest capital	2014 - 2016	Hợp tác quốc tế (VLIR-UOS, Bỉ)	Chủ trì
13.	Elaborating a framework for a joint research on reducing postharvest losses of longan and litchi cultivated in Vietnam	2012 - 2014	Hợp tác quốc tế (VLIR-UOS, Bỉ)	Chủ trì
14.	South mobility for international conference and network activity	2013	Hợp tác quốc tế (VLIR-UOS, Bỉ)	Chủ trì
15.	Nghiên cứu ứng dụng quy trình kỹ thuật của Trường Đại học Nông nghiệp Hà Nội để xử lý chất thải chăn nuôi tại Huyện Hoàng Hóa Tỉnh Thanh Hóa	2012-2014	Đề tài địa phương	Tham gia
16.	Nghiên cứu các giải pháp khoa học và công nghệ hạn chế hư hỏng rau, quả bảo quản ở điều kiện bình thường	2013-2015	Đề tài cấp bộ	Tham gia
17.	Nghiên cứu xây dựng quy trình chế biến đồ uống từ Bưởi và Lô hội	2012	Đề tài cấp trường	Tham gia
18.	Xác định tác nhân gây bệnh thối quả vải sau thu hoạch và thử nghiệm một số phương pháp phòng trừ.	2015 - 2016	Đề tài cấp trường	Chủ trì

19.	Tối ưu hóa phương pháp xử lý sau thu hoạch nhằm duy trì chất lượng của vải thiều Lục Ngạn trong quá trình bảo quản	2014-2015	Đề tài cấp trường trọng điểm	Chủ trì
20.	Ảnh hưởng của chế phẩm xử lý sau thu hoạch đến sự biến đổi chất lượng của nhãn Hương Chi trong quá trình bảo quản lạnh	2015-2016	Đề tài cấp trường	Chủ trì

2. Các công trình khoa học đã công bố: (tên công trình, năm công bố, nơi công bố...)

a. 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	Tên công trình	Năm công bố	Tên Tạp Chí
1.	Nghiên cứu ảnh hưởng của mùa vụ trồng đến quá trình phát triển và chín sau thu hoạch của giống cà chua ‘ Savior’	2021	Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam, 19(6), 807-818
2.	Nghiên cứu khả năng ứng dụng lycopene trích ly từ bã cà chua trong bảo quản thịt lợn	2018	Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam, 16(4): 382-388
3.	Tối ưu hóa một số thông số công nghệ trong quá trình sấy bã cà chua làm nguyên liệu để thu nhận lycopene	2018	Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam, 16 (2), 168-175
4.	Modeling approach for determining biological age of tomato ‘cv. Savior’ grown in Winter	2017	Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam, 15 (9), 1221-1229
5.	Xác định tuổi sinh học cho giống cà chua Savior trồng vụ xuân hè bằng phương pháp mô hình	2016	Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam, 14 (3), 451-460
6.	Effect of temperature on physiological activities of tomato cv. ‘savior’ during postharvest ripening	2016	Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam, 14 (7), 1075-1081
7.	Tối ưu hóa một số thông số công nghệ ảnh hưởng đến quá trình thu nhận pectin từ vỏ quả thanh long	2016	Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam, 14 (4), 645-653
8.	Xác định loài nấm mốc và vi khuẩn gây bệnh sau thu hoạch trên vải và phương pháp phòng trừ	2016	Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam, 14 (4), 635-644
9.	Ảnh hưởng của xử lý sau thu hoạch đến sự biến đổi chất lượng của nhãn Hương Chi trong quá trình bảo quản lạnh	2015	Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam, 13 (8), 1464-1473
10.	Ảnh hưởng của phương pháp xử lý sau thu hoạch đến chất lượng của vải Thiều trong	2015	Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam, 13 (4),

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên Tạp Chí
	quá trình bảo quản		614-622
11.	Modeling response of apple fruits stored in low oxygen dynamic controlled atmosphere	2014	Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam, 12(5), 753-761
12.	Luật và thực trạng của việc sử dụng các hormone trong nền nông nghiệp của một số nước trên thế giới và Việt Nam. Ảnh hưởng của các loại thực phẩm có tồn dư hormone cao đến sức khỏe con người	2013	Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm, 9(2), 59 – 64
13.	Nghiên cứu sản xuất đồ uống từ bưởi và lô hội	2012	Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam, 10 (5), 714-722
14.	Protocol development for capillary electrophoresis-SELEX.	2011	Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam, English issue 1, 75-83
15.	Sản xuất nông nghiệp - Công nghệ thực phẩm - Dinh dưỡng. Sự tương tác và gắn bó khăng khít giữa 3 lĩnh vực trong sản xuất và đời sống con người	2011	Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm, 7 (2), 8 – 12
16.	Xác định hằng số phân ly của ADN aptamer – Immunoglobulin E nhờ phương pháp huỳnh quang bất đẳng hướng và điện di mao quản	2010	Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm, 6 (3+4), 171-176
17.	Đặc tính của một số loại cây được dùng làm thuốc, phương hướng sử dụng và liệu pháp thực vật trong việc điều trị các bệnh thông thường	2008	Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm, 4(2). 73-78
18.	Phân lập và tuyển chọn chủng vi khuẩn lactic cho sản xuất axit lactic	2003	Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam, 1. 28-32

b. Các bài báo được đăng trên tạp chí khoa học nước ngoài

STT	Tên công trình	Năm công bố	Tên Tạp Chí
19.	Effect of controlled atmosphere storage on the quality attributes and aroma profile of dragon fruit (<i>Hylocereus undatus</i>)	2021	Postharvest Biology and Technology. 111406
20.	Modelling respiration rate of dragon fruit as a function of gas composition and	2020	Scientia Horticulturae. 263, 109138

STT	Tên công trình	Năm công bố	Tên Tạp Chí
	temperature		
21.	Omics analysis of the ethylene signal transduction in tomato as a function of storage temperature	2019	Postharvest Biology and Technology. 155, 1–10,
22.	Multi-Response Optimization of Postharvest Treatments to Maintain Quality of Longan cv. 'Huong Chi' During Cold Storage	2019	European Journal of Horticultural Science. 84 (4), 226–236
23.	Transcription analysis of the ethylene receptor and CTR genes in tomato: The effects of on and off-vine ripening and 1-MCP	2018	Postharvest Biology and Technology. 140, 67–75
24.	Population modelling approach to optimise crop harvest strategy. The case of field tomato	2017	Frontiers in Plant Science (online)
25.	Quality Changes of Tomato During Fruit Development and Climacteric Ripening	2017	European Journal of Horticultural Science. 82(3), 119-125.
26.	Hierarchical response surface methodology for optimization of postharvest treatments to maintain quality of litchi cv. 'Thieu' during cold storage	2016	Postharvest Biology and Technology. 117, 94–101
27.	Monitoring of extremely low oxygen control atmosphere storage of 'Greenstar' apples using chlorophyll fluorescence	2015	Scientia Horticulturae. 184, 18-22
28.	Aptamer and DNA hybridization assays on gold fiber optic sensors with nanoparticle signal enhancement	2014	Avanced Photonics © 2014 OSA
29.	Selection of aptamers against Ara h 1 protein for FO-SPR biosensing of peanut allergens in food matrices	2013	Biosensors & Bioelectronics. 43, 245-251
30.	Spherical Nucleic Acid enhanced FO-SPR DNA melting for detection of mutations in Legionella pneumophila	2013	Analytical chemistry. 85, 1734-1742
31.	Integrating aptamers into micro- and nanobiosystems for diagnostics	2013	©2013 IEEE, Th3C.001, 2775 – 2778
32.	Nanocrystalline diamond impedimetric aptasensor for the label-free detection of	2011	Biosensors & Bioelectronics. 26, 2987-

STT	Tên công trình	Năm công bố	Tên Tạp Chí
	human IgE		2993
33.	Fast and accurate peanut allergen detection with nanobead enhanced optical fiber SPR biosensor	2011	Talanta. 83, 1436–1441
34.	Selection and characterization of DNA aptamers for egg white lysozyme	2010	Molecules. 15, 1127-1140
35.	Aptamer based surface plasmon resonance probe	2008	©2008 IEEE sensors. 1187-1190

Hà Nội, ngày 08 tháng 08 năm 2021

Xác nhận của cơ quan chủ quản

Người khai kí tên
(Ghi rõ chức danh, học vị)

PGS.TS. Trần Thị Định