

LÝ LỊCH KHOA HỌC CỦA CÁ NHÂN

- Họ và tên: **NGUYỄN HOÀNG ANH** Giới tính: Nam
- Ngày, tháng, năm: 15/07/1978
- Học hàm: Phó giáo sư Năm được phong học hàm: 2018
Học vị: Tiến sỹ Năm đạt học vị: 2012
- Chức danh: Giảng viên Chức vụ: Trưởng Khoa, Khoa Công nghệ thực phẩm
- Địa chỉ nhà riêng: Phòng 1503, nhà C2, Khu đô thị Ecopark, Văn Giang, Hưng Yên
- Điện thoại: CQ: (024)62617718 ; NR: ; Mobile: 0978973346
- Fax: 0084-2438276554 Email: hoanganhcntp@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: 1996 - 2000
- Hình thức đào tạo: Chính quy
- Ngành/Chuyên ngành: Sinh học
- Tên luận văn/khóa luận: Nghiên cứu tính đa dạng di truyền của một số giống lúa nương Việt Nam bằng kỹ thuật RAPD
- Ngày, tháng, năm cấp bằng tốt nghiệp: 6/2000

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

- Nơi đào tạo: Đại học VUB, Brussel, Bỉ Thời gian đào tạo: 2004 - 2006
- Hình thức đào tạo: Chính quy
- Ngành/Chuyên ngành: Sinh học phân tử
- Tên luận văn: Expression and partial characterization of the seed lectins from *Pterocarpus indicus* and *Pterocarpus echinatus*
- Ngày, tháng, năm cấp bằng tốt nghiệp: 7/2006

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

- Nơi đào tạo: Đại học BOKU, Áo Thời gian đào tạo: 2008 - 2012
- Hình thức đào tạo: Chính quy
- Ngành/Chuyên ngành: Công nghệ sinh học thực phẩm
- Tên luận án: Oligosaccharide tương tự oligosaccharide từ sữa người: từ sinh tổng hợp enzyme đến ứng dụng của enzyme
- Ngày, tháng, năm cấp bằng tốt nghiệp: 1/2012

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

11. **Trình độ tin học:** Tin học văn phòng, sử dụng thành thạo

12. Các lớp bồi dưỡng

Lớp bồi dưỡng	Nơi đào tạo	Thời gian	Bằng/chứng chỉ
Nhận thức chung và đánh giá nội bộ theo tiêu chuẩn ISO/IEC 17025:2017	Công ty cổ phần dịch vụ phát triển Khoa học công nghệ toàn cầu	7/9/2018	Chứng chỉ
Nhận thức chung về hệ thống quản lý phòng thí nghiệm theo tiêu chuẩn ISO/IEC 17025:2017	Tổng cục tiêu chuẩn đo lường chất lượng	16-27/11/2018	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 – 9/2004	Giảng viên	Bộ môn Hóa sinh – Dinh dưỡng, Khoa Công nghệ thực phẩm, Đại học Nông nghiệp Hà nội (Nay là Học viện Nông nghiệp Việt Nam)	Hà Nội, Việt Nam
11/2003-1/2004	Nghiên cứu ngắn hạn	Trường đại học Louvain la Neuve	Vương quốc Bỉ
10/2004-9/2006	Học viên cao học	Trường đại học tự do Brussel	Vương quốc Bỉ
10/2006-10/2008	Giảng viên, Trưởng Bộ môn	Bộ môn Hóa sinh - Công nghệ sinh học thực phẩm, Khoa Công nghệ thực phẩm, Đại học Nông nghiệp Hà nội	Hà Nội, Việt Nam
11/2008 – 1/2012	Nghiên cứu sinh	Trường đại học tài nguyên và khoa học sự sống, cộng hòa Áo	Thành phố Viên, Cộng hòa Áo
11/2010-12/2010	Nghiên cứu ngắn hạn	Phòng thí nghiệm chuyển hóa sinh học, viện vi sinh vật	Praha, cộng hòa Séc
2/2012 – 4/2018	Giảng viên, Phó trưởng	Khoa công nghệ thực phẩm,	Hà Nội, Việt Nam

	khoa, Trưởng phòng thí nghiệm trung tâm khoa học và công nghệ thực phẩm	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	
5/2018 – 7/2019	Giảng viên, Phó trưởng khoa phụ trách, Trưởng phòng thí nghiệm trung tâm khoa học và công nghệ thực phẩm	Khoa công nghệ thực phẩm, Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Hà Nội, Việt Nam
8/2019 – nay	Giảng viên, Trưởng khoa, Trưởng phòng thí nghiệm trung tâm khoa học và công nghệ thực phẩm	Khoa công nghệ thực phẩm, Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Hà Nội, Việt Nam

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
Hóa sinh thực vật	Đại học/Khoa học đất, dinh dưỡng cây trồng	2012 - nay
Công nghệ sinh học thực phẩm	Đại học/Công nghệ thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch	2012 – nay
Phương pháp sinh học phân tử và miễn dịch trong chẩn đoán thực phẩm	Đại học/Quản lý chất lượng và ATTP	2015- nay
Hóa sinh nâng cao	Cao học/Công nghệ sinh học	2012 – 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.	Giang Trung Dũng	Nghiên cứu điều kiện thủy phân chitin thu N-acetyl-Dglucosamine sử dụng enzyme endochitinase và beta-hexosaminidase tái tổ hợp	Đại học Nông nghiệp Hà nội	2012 - 2014	Hướng dẫn chính
2.	Nguyễn Sỹ Trị	Nghiên cứu phương pháp bảo quản thịt gà tươi bằng chất phụ gia thực phẩm	Đại học Nông nghiệp Hà nội	2012 - 2014	Hướng dẫn chính

3.	Vũ Tiến Thịnh		Đại học Nông nghiệp Hà nội	2013 – 2015	Hướng dẫn 2
4.	Phạm Thị Dịu	antimicrobial activity and characterization of peptides produced by lactic acid bacteria from some vietnamese fermented food	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	2014 – 2016	Hướng dẫn chính
5.	Kiều Văn Quang		Học viện Nông nghiệp Việt Nam	2015 – 2016	Hướng dẫn 2
6.	Vũ Thị Lan	Phân lập, tuyển chọn và định danh <i>Aspergillus niger</i> có khả năng sinh protease trung tính, chịu muối cao	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	2015 – 2017	Hướng dẫn chính
7.	Đỗ Thị Hồng Hải	Tuyển chọn, định danh vi khuẩn <i>Bacillus</i> sinh enzyme protease, và xác định đặc tính chịu nhiệt của enzyme	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	2015 – 2017	Hướng dẫn chính
8.	Trần Thị Na	isolation and identification of bacteria producing enzyme β - galactosidase with transgalactosylation activity	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	2015 – 2017	Hướng dẫn chính
9.	Nguyễn Thị Huyền	Tuyển chọn, định tên vi khuẩn sinh enzyme β -galactosidase ưa lạnh, bước đầu nghiên cứu ứng dụng enzyme trong sản xuất sữa tươi tiệt trùng không lactose	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	2016 – 2018	Hướng dẫn chính
10.	Nguyễn Thị Hồng	Tuyển chọn, định danh vi khuẩn có khả năng phân giải histamine phân lập từ quá trình sản xuất nước mắm và tối ưu hoá điều kiện nuôi cấy để thu sinh khối	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	2018 – 2019`	Hướng dẫn 2
11.	Trần Thị Lan Anh	Nghiên cứu khả năng ứng dụng vi khuẩn <i>Virgibacillus campisalis</i> TT8.5 cố định để phân giải histamine trong nước mắm cốt sử dụng fixed-bed bioreactor	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	2021-2022	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.					

15. Hoạt động nghiên cứu khoa học

15.1. Lĩnh vực nghiên cứu:

- 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

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					
Giáo trình					
2	2013	Giáo trình Công nghệ sinh học thực phẩm, nhà xuất bản Đại học Nông nghiệp.	Tham gia biên soạn phần Công nghệ sinh học trong chẩn đoán (trang 157 – 187)	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	ISBN:978-604-924-035-5
3					
Tham khảo					
4					
Hướng dẫn					
5					

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 tạp chí, số, từ trang đến trang	Mức độ tham gia (số tác giả)	Mã số chuẩn quốc tế ISSN
1.	2005	Ứng dụng các enzyme amylase trong sản xuất đường maltose (mạch nha) từ tinh bột sắn	Tạp chí hóa sinh học	Thành viên (4)	
2.	2008	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, 6(3), 289 – 294.	Tác giả chính (4)	ISSN 2588 – 1299
3.	2012	Human milk Oligosaccharides: chemical structure, Functions and enzymatic synthesis	Journal of Science and Development, 10(5), 693 – 706.	Tác giả chính (3)	ISSN 2588 – 1299
4.	2016	Sakacin-based	Proceeding of	Thành viên (4)	ISBN: 978-

TT	Năm công bố	Tên bài báo	Tên tạp chí, số, từ trang ... đến trang	Mức độ tham gia (số tác giả)	Mã số chuẩn quốc tế ISSN
		expression vectors for <i>Lactobacillus</i> cell factories	conference: innovation of food engineering and bioengineering: from research to industry Hanoi Oct. 2016, 148 – 156,		604-95-0038-1
5.	2016	Isolation and selection of lactic acid bacteria from vietnamese fermented pork meat product with antimicrobial activity and characterization of bacteriocin	Journal of Agricultural Science, 14(7), 1089-1099	Thành viên (4)	ISSN 2588 – 1299
6.	2016	Antimicrobial activity and preliminary characterization of peptides produced by lactic acid bacteria isolated from some vietnamese fermented foods.	Journal of Agricultural Science, 14(7), 1044-1051.	Thành viên (4)	ISSN 2588 – 1299
7.	2016	Isolation, identification, and preliminary characterization of <i>Bacillus subtilis</i> with broad – range antibacterial activity from Muong Khuong chilli sauce.	Journal of Agricultural Science, 14(7), 1009 – 1015,	Thành viên (7)	ISSN 2588 – 1299
8.	2016	Screening and characterization of β -glucanase produced by <i>Bacillus</i> spp isolated from Muong Khuong Chili sauce	International conference on Agriculture Development in the context of international intergration: Opportunities and challeges. Agricultural University Press, 228 – 235.	Thành viên (3)	ISBN 978-604-924-245-8):
9.	2017	Phân lập, tuyển chọn vi khuẩn <i>Bacillus</i> spp. từ dạ cỏ bò có khả năng sinh enzyme β -glucanase và bước đầu xác định đặc tính của enzyme.	Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam, 15(1), 85-91.	Thành viên (3)	ISSN 2588 – 1299

TT	Năm công bố	Tên bài báo	Tên tạp chí, số, từ trang ... đến trang	Mức độ tham gia (số tác giả)	Mã số chuẩn quốc tế ISSN
10.	2017	Isolation and characterization of the phytase gene promoter from <i>Bacillus licheniformis</i> DSM13	Journal of Agricultural Science, 15(3), 298 – 305.	Thành viên (7)	ISSN 2588 – 1299
11.	2017	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, 80(7), 79-83.	Tác giả chính (2)	ISSN 1859 – 1558
12.	2017	Ảnh hưởng của một số yếu tố môi trường nuôi cấy đến khả năng sinh invertase ngoại bào của các chủng nấm men <i>Saccharomyces cerevisiae</i> 263 và 259.	Tạp chí Khoa học Công nghệ nông nghiệp Việt Nam, 81(8), 72 – 77.	Thành viên (3)	ISSN 1859 – 1558
13.	2017	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, 81(8), 109 – 114.	Tác giả chính (3)	ISSN 1859 – 1558
14.	2017	Tuyển chọn, định danh vi khuẩn <i>Bacillus</i> sinh enzyme protease, và xác định đặc tính chịu nhiệt của enzyme.	Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam, 15(8), 1062 – 1069.	Thành viên (2)	ISSN 2588 – 1299
15.	2017	Expression of chitinase gene from <i>Bacillus licheniformis</i> DSM13 in <i>E.coli</i> T7 and biochemical characterisation of recombinant enzyme.	Journal of Agricultural Science, 15(9), 1230 – 1238,	Tác giả chính (1)	ISSN 2588 – 1299
16.	2017	Isolation, selection and identification of <i>Aspergillus oryzae</i> from some traditional fermented foods producing high salt tolerant neutral protease.	Journal of Agricultural Science, 15(9), 1213-1220.	Thành viên (2)	ISSN 2588 – 1299
17.	2017	Tuyển chọn và định danh vi khuẩn <i>Bacillus</i> có khả năng sinh enzyme β - galactosidase	Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam, 15(8), 1070 – 1076.	Tác giả chính (2)	ISSN 2588 – 1299

TT	Năm công bố	Tên bài báo	Tên tạp chí, số, từ trang đến trang	Mức độ tham gia (số tác giả)	Mã số chuẩn quốc tế ISSN
		chịu nhiệt.			
18.	2017	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, 82(9), 86-89.	Thành viên (2)	ISSN 1859 – 1558
19.	2018	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, 2, 88 – 94.	Thành viên (4)	ISSN 1859 - 4581
20.	2018	Production and Characterization of Lignin Peroxidase from White Rot Fungal Strain T14	Vietnam Journal of Agricultural Science, 8, 763 – 771.	Thành viên (4)	ISSN 2588 – 1299
21.	2018	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, 1(3), 220-229.	Thành viên (5)	ISSN 2588 – 1299
22.	2018	Nguyễn Thị Lâm Đoàn, Nguyễn Hoàng Anh. <i>Bacillus</i> có tiềm năng probiotic từ ruột gà.	Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam, 16(7), 689-697.	Thành viên (2)	ISSN 2588 – 1299
23.	2019	Một số yếu tố ảnh hưởng đến năng suất, chất lượng sữa ong chúa của phân loài <i>Apis Mellifera ligustica</i> tại Hưng Yên	Tạp chí Khoa học kỹ thuật chăn nuôi, 241, 70-75.	Thành viên (4)	ISSN 1859-476X
24.	2019	Xác định histamin bằng sắc ký lỏng hiệu năng cao: ứng dụng trong nghiên cứu phân giải histamine trong nước mắm bằng vi khuẩn.	24(4B), Tạp chí phân tích Hóa, lý và sinh học	Thành viên (5)	ISSN-0868-3224
25.	2020	Phân tích và đánh giá chỉ tiêu hóa học của một số sản phẩm nước mắm trên thị trường Hà Nội,	Tạp chí Khoa học và Công nghệ, Bộ Công Thương, 42, 36 – 39.	Thành viên (2)	ISSN: 0866-7756
26.	2021	Phân lập, tuyển chọn vi	Tạp chí Khoa học Nông	Thành viên	ISSN 2588 –

TT	Năm công bố	Tên bài báo	Tên tạp chí, số, từ trang đến trang	Mức độ tham gia (số tác giả)	Mã số chuẩn quốc tế ISSN
		khuẩn lactic và ứng dụng trong thử nghiệm chế biến tạo sản phẩm nấm sò lên men.	nhập Việt Nam, 19(3), 379-388	(11)	1299
27.	2021	β -Galactosidase của chủng <i>Lactobacillus fermentum</i> FV4: từ tuyển chọn chủng đến xác định đặc tính tạo galacto-oligosaccharide của enzyme,	Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam, 19 (6), 745-755.	Tác giả chính (4)	ISSN 2588 – 1299

c) Các bài báo được đăng trên tạp chí khoa học nước ngoài

STT	Năm công bố	Tên bài báo	Tên tạp chí, số, từ trang đến trang	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)
28.	2011	Characterization of a Heterodimeric GH2 beta-Galactosidase from <i>Lactobacillus sakei</i> Lb790 and Formation of Prebiotic Galacto-oligosaccharides	Journal of Agricultural and food chemistry, 59 (8), 3803 – 3811.	Thành viên (7)	Scopus, IF: 3.154	6
29.	2011	Chitinase from <i>Bacillus licheniformis</i> DSM13: Expression in <i>Lactobacillus plantarum</i> WCFS1 and biochemical characterisation.	Journal Protein expression and purification, 59(10), 5617-5624.	Tác giả chính (6)	Scopus, IF: 1.351	
30.	2012	Heterologous Expression and Characterization of an N-Acetyl- β -D-hexosaminidase from <i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>lactis</i> IL1403. 60(12):	Journal of Agricultural and food chemistry, 60(12), 3275-3281,	Tác giả chính (6)	Scopus, IF: 3.154	
31.	2012	Homodimeric β -galactosidase from <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp.	Journal of Agricultural and food chemistry, 60(7), 1713-1721.	Đồng tác giả chính (6)	Scopus, IF: 3.154	

STT	Năm công bố	Tên bài báo	Tên tạp chí, số, từ trang đến trang	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)
		bulgaricus DSM 20081: expression in <i>Lactobacillus plantarum</i> and biochemical characterization.				
32.	2016	From by-product to valuable components: Efficient enzymatic conversion of lactose in whey using β -galactosidase from <i>Streptococcus thermophilus</i>	Biochemical Engineering journal, 116, 45 – 53.	Thành viên (10)	Scopus, IF: 2,892	
33.	2016	A Phosphate Starvation-1 Inducible Ribonuclease of <i>Bacillus licheniformis</i>	Journal of Microbiology and Biotechnology, 26(8), 1464-1472,	Thành viên (7)	Scopus, IF: 1.750	
34.	2017	Immobilization of galactosidases from <i>Lactobacillus</i> on chitin using a chitin-binding domain	Journal of Agricultural and food chemistry, 65 (14), 2965–2976	Thành viên (9)	Scopus, IF: 3.154	
35.	2019	Identification and quantification of beta-casomorphin peptides naturally yielded in raw milk by liquid chromatography-tandem mass spectrometry	LWT Food Science and Technology, 111, 465-469.	Thành viên (8)	Scopus, IF: 2,13	

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)
36.	Vbfoodnet	Chitinase from <i>Bacillus licheniformis</i> DSMZ13:	Tác giả chính	

	conference, november 24 – 26, 2015, Nhatrang University, Vietnam	Expression in <i>E.coli</i> T7 and Biochemical characterization	(3)	
37.	The 1 st joint Symposium on Biotechnology between Vietnam National University of Agriculture, Vietnam and Gyeongsang National University, Korea. Hanoi, 14 – 15 th January 2016.	Prebiotic oligosaccharides: from enzyme production to enzymatic synthesis.	Tác giả chính (3)	
38.	A4NH Vietnam Partner Day “Sharing progress and planning ahead for collaborative research”, Hanoi, Vietnam, 20-23 March 2018.	Vegetable supply chain in Dong Anh district, Hanoi city in terms of nutrition quality and product safety, and consumer health.	Thành viên (6)	
39.	Hội thảo ứng dụng khoa học công nghệ trong phát triển nông nghiệp và nông thôn bền vững năm 2018, Học viện Nông nghiệp Việt Nam, 7/12/2018	Selection, identification of lactic acid bacteria producing cold active β -galactosidase for enzyme hydrolysis of lactose in fresh milk.	Thành viên (6)	

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)
40.	194th meeting of the Belgian Society of Biochemistry and Molecular Biology 2006	Expression and partial characterization of the seed lectins from <i>Pterocarpus</i> <i>indicus</i> and <i>Pterocarpus</i> <i>echinatus</i> .	Thành viên (4)	
41.	194th meeting of the Belgian Society of Biochemistry and Molecular Biology 2006	Sequencing of the seed lectin encoding gene from three <i>Pterocarpus</i> spp.	Thành viên (5)	

42.	International Lectin Meeting - Interlec 23, UK 2008	Sequencing, modeling and heterologous expression of Pterocarpus lectins.	Thành viên (5)	
43.	The 41 th 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.	Prebiotic oligosaccharides resembling Human milk oligosaccharides: From enzyme production to enzymatic synthesis.	Tác giả chính (3)	
44.	The 1st International Conference on “Innovative Food Ingredients and Food Safety” 12-13 September 2018, Bangkok, Thailand.	Selection, identification of lactic acid bacteria producing cold active β -galactosidase for enzyme hydrolysis of lactose in fresh milk.	Tác giả chính (4)	

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.	2007 - 2008	B2007-11-56: Nghiên cứu thu nhận enzyme Fructosyltransferase từ vi sinh vật và ứng dụng để thu nhận đường chức năng fructooligosaccharide (FOS)	Bộ Giáo dục và đào tạo	Chủ trì	Khá
2.	2007	T2007-07-56: 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	Trường Đại học Nông nghiệp Hà nội	Chủ trì	Khá
3.	2008 – 2009	B2008-11-103: Tuyển chọn vi sinh vật có khả năng tổng hợp cao enzyme Chitosanase để ứng dụng sản xuất Chitosan oligosaccharide chức năng	Bộ Giáo dục và đào tạo	Tham gia	Tốt
4.	2013 – 2014	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	Đề tài cấp trường trọng điểm	Tham gia	Tốt

5.	2013 – 2015	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	Đề tài song phương trao đổi cán bộ, sinh viên, Bộ Khoa học và công nghệ Việt Nam và Bộ Khoa học Công nghệ Áo	Chủ trì	Tốt
6.	2013 – 2014	B2013.01.05: Xây dựng qui trình thu nhận N-acetyl-D-glucosamin từ chitin sử dụng enzym endochitinase và hexosaminidase	Bộ giáo dục và đào tạo	Tham gia	Tốt
7.	2013 – 2015	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 đối phosphate, nhằm ứng dụng trong việc xây dựng hệ biểu hiện điều hòa bằng dinh dưỡng	Đề tài nghiên cứu cơ bản Nafosted	Tham gia	Tốt
8.	2016 – 2017	Screening and identification of food grade Bacteria and Fungi producing protease and lactase from different sources of Vietnam	Hợp đồng hợp đồng với công ty trách nhiệm hữu hạn Biovet, Bulgari và Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Chủ trì	Tốt
9.	2015 - 2017	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	Đề tài Việt Bỉ	Tham gia	Tốt
10.	2017 - 2019	Beta-galactosidase of food grade bacteria: from screening to production and preliminary application	Đề tài Việt Bỉ	Chủ trì	Tốt
11.	2017	T2007-08-57: Tuyển chọn, định danh vi khuẩn Bacillus an toàn trong thực phẩm sinh enzyme β -galactosidase chịu nhiệt, bước đầu tinh sạch và xác định đặc tính của enzyme	Đề tài cấp Học viện	Chủ trì	Tốt
12.	2016 - 2018	TC.01-2016-03: Nghiên cứu ứng dụng công nghệ sinh học trong tái chế men bia thải làm thức ăn chăn nuôi cho địa bàn Hà Nội	Đề tài cấp sở khoa học công nghệ Hà nội	Tham gia	Khá
13.	2017 – 2019	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất bia quả	Đề tài cấp sở khoa học công nghệ Hà nội	Tham gia	Đang thực hiện

14.	2018 - 2020	Nghiên cứu ứng dụng công nghệ vi sinh để giảm hàm lượng histamin trong nước mắm truyền thống	Đề tài Bộ công thương	Tham gia	Đang thực hiện
15.	2020				

g) Bằng phát minh, sáng chế

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

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/công trình	Vai trò tham gia
1.	Nguyễn Thị Thanh Thủy, Nguyễn Hoàng Anh , Lê Thị Ngọc Thúy, Đặng Thảo Yên Linh. Công nghệ sản xuất và xử lý dịch quả thanh long ruột đỏ bằng phương pháp enzyme, 2019. Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Thành viên
2.	Nguyễn Thị Thanh Thủy, Nguyễn Hoàng Anh , Lê Thị Ngọc Thúy, Đặng Thảo Yên Linh. Công nghệ sản xuất và xử lý dịch quả dứa bằng phương pháp enzyme, 2019. Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Thành viên
3.	Nguyễn Hoàng Anh , Nguyễn Hoàng Lan, Phạm Thị Diệu, Đinh Mai Thùy Linh, Phạm Văn Cường. Quy trình tách chiết dầu thô từ cám gạo, 2021. Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Tác giả chính
4.	Trần Thị Minh Hằng, Nguyễn Thị Ái Nghĩa, Nguyễn Thị Minh, Nguyễn Thu Hà, Đinh Mai Thùy Linh, Nguyễn Hoàng Anh , Phạm Văn Cường, 2021. Quy trình sử dụng nguyên liệu hữu cơ, phân bón hữu cơ cho sản xuất một số loại rau hữu cơ ở các tỉnh phía Bắc. TBKT 01-105:2021/BVTV	Thành viên

Hà Nội, ngày 6 tháng 8 năm 2021

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

Người khai
(Họ, tên và chữ ký)

Nguyễn Hoàng Anh