

**BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
HỌC VIỆN NÔNG NGHIỆP VIỆT NAM**

LÝ LỊCH KHOA HỌC

1. Họ và tên: NGUYỄN THỊ BÍCH THỦY
2. Năm sinh: 1970 3. Nữ:
3. Địa chỉ nhà riêng: Số 2/ Phố Nguyễn Khiêm Ích, Trâu Quỳ, Gia Lâm, Hà Nội
4. Điện thoại: CQ: 62 617 533; Mobile: 0989589497.....
5. Fax: 38276554 Email: ntbthuy@vnua.edu.vn
6. Tổ chức làm việc của cá nhân:
Tên tổ chức: Học viện Nông nghiệp Việt Nam
Tên người lãnh đạo: PGS.TS. Nguyễn Thị Lan.....
Điện thoại người lãnh đạo: 62617755.....
Địa chỉ tổ chức: Thị trấn Trâu Quỳ, Huyện Gia Lâm, Thành phố Hà Nội
7. Học vị cao nhất: Tiến sỹ, Ngành: Nông nghiệp nhiệt đới (Chuyên ngành Công nghệ sau thu hoạch) Năm công nhận: 2003
8. Học hàm cao nhất: Phó giáo sư Ngành: Nông nghiệp Năm được phong: 2011
9. Chức danh giảng dạy/nghiên cứu: Giảng viên cao cấp

10. Quá trình đào tạo

Bậc đào tạo	Nơi đào tạo	Ngành/Chuyên ngành	Năm tốt nghiệp
Đại học	Trường Đại học Nông nghiệp I, Hà Nội	Bảo vệ thực vật	1987 - 1992
Thạc sĩ	Trường Đại học Nông nghiệp I, Hà Nội	Bảo vệ thực vật	1995 – 1997
Tiến sĩ	Trường Đại học Kasetsart, Thái Lan	(Nông nghiệp nhiệt đới) Công nghệ sau thu hoạch	1999 - 2003
Sau tiến sĩ	Trường đại học Gembloux, Bỉ	Công nghệ thực phẩm	2006
	Trường đại học UC Davis, Mỹ	Công nghệ sau thu hoạch	2009

11. Tên đề tài luận án bảo vệ lấy học vị tiến sĩ: Ngành/chuyên ngành:

12. Ngoại ngữ: Tiếng Anh Trình độ: D

13. Các học phần đảm nhiệm:

- Trình độ đại học:

- + Sinh lý, Hóa sinh nông sản sau thu hoạch – 3 TC – Ngành Công nghệ sau thu hoạch
- + Công nghệ sau thu hoạch rau quả – 2 TC – Ngành Công nghệ sau thu hoạch
- + Công nghệ bảo quản quả – 2 TC – Ngành Công nghệ sau thu hoạch
- + Công nghệ sau thu hoạch – 3 TC – Ngành Công nghệ Thực phẩm
- + Công nghệ sau thu hoạch sản phẩm rau hoa quả – 2 TC – Ngành Rau hoa quả và cảnh quan
- + Công nghệ sau thu hoạch sản phẩm cây trồng – 2 TC – Ngành Khoa học cây trồng
- + Postharvest physiology and handling of horticultural crops - 4 TC – Ngành Khoa học cây trồng (chương trình tiên tiến)
- + General postharvest technology - 2 TC – Ngành Kinh doanh Nông nghiệp (chương trình tiên tiến)

- Trình độ thạc sĩ:

- + Công nghệ sau thu hoạch sản phẩm cây trồng – 2 TC – Ngành Công nghệ Thực phẩm
- + Ngành hàng Thực phẩm – 2 TC – Ngành Công nghệ Thực phẩm (phụ trách 01 TC)
- + Bao gói nông sản nâng cao – 2 TC – Ngành Công nghệ Thực phẩm (phụ trách 01 TC)
- + Phương pháp và kỹ năng nghiên cứu khoa học – 2 TC – Ngành Công nghệ Thực phẩm (phụ trách 01 TC)

14. Ngành/Chuyên ngành được giao nhiệm vụ chủ trì và tổ chức thực hiện tại Học viện Nông nghiệp Việt Nam (dành cho cán bộ cơ hữu):

- Trình độ đại học: Ngành Công nghệ sau thu hoạch
- Trình độ thạc sĩ: Chuyên ngành Công nghệ sau thu hoạch
- Trình độ tiến sĩ: chưa có

15. Quá trình công tác

Thời gian (Từ năm ... đến năm...)	Vị trí công tác	Tổ chức công tác	Địa chỉ Tổ chức
1993 - 2001	Bộ môn Hóa sinh - Bảo quản Chế biến, Khoa Trồng trọt,	Trường Đại học Nông nghiệp I Hà Nội	Trâu Quỳ, Gia Lâm, Hà Nội
2001 - 2006	Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch, Khoa Công nghệ Thực phẩm,	Trường Đại học Nông nghiệp Hà Nội	Trâu Quỳ, Gia Lâm, Hà Nội

2007 – 1/2012	Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch, Khoa Công nghệ Thực phẩm,	Trường Đại học Nông nghiệp Hà Nội	Trâu Quỳnh, Gia Lâm, Hà Nội
2/2012 – 2/2014	Phòng Hợp tác quốc tế; Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch, Khoa Công nghệ Thực phẩm,	Trường Đại học Nông nghiệp Hà Nội	Trâu Quỳnh, Gia Lâm, Hà Nội
3/2014 - nay	Ban Hợp tác quốc tế; Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch, Khoa Công nghệ Thực phẩm,	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Trâu Quỳnh, Gia Lâm, Hà Nội

16. Số lượng văn bằng bảo hộ quyền sở hữu trí tuệ đã được cấp (nếu có)

TT	Tên và nội dung văn bằng	Năm cấp văn bằng

17. Số công trình được áp dụng trong thực tiễn

TT	Tên công trình	Hình thức, quy mô, địa chỉ áp dụng	Thời gian (bắt đầu - kết thúc)
1	Vải thiều sản xuất theo tiêu chuẩn VietGAP	Mô hình 10 ha, xã Hồng Giang, huyện Lục Ngạn, tỉnh Bắc Giang	2008 – 2009
2	Quy trình bảo quản nhãn tươi phục vụ nội tiêu và xuất khẩu	HTX nhãn Hồng Nam, tỉnh Hưng Yên	2013 - 2015

18. Giải thưởng

TT	Hình thức và nội dung giải thưởng	Năm tặng thưởng
1	Khen thưởng cá nhân có thành tích trong hoạt động KHCN theo Quyết định số 2427 /QĐ-NNH ngày 18 tháng 11 năm 2013 của Trường Đại học Nông nghiệp Hà Nội	2013

19. Thành tựu hoạt động KH&CN và sản xuất kinh doanh khác (nếu có): Không

20. Danh sách học viên cao học đã và đang hướng dẫn (nếu có):

- Danh sách học viên cao học đã hướng dẫn thành công:

TT	Họ và tên HVCH	Năm bảo vệ	Đề tài	Cơ sở đào tạo
1	Đào Thị Vân Anh	2009	Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến sự nâu hóa vỏ quả vải sau thu hoạch và biện pháp hạn chế sự biến màu vỏ quả trong bảo quản quả vải	ĐHNHNH

2	Vũ Kiều Sâm	2009	Nghiên cứu ảnh hưởng của chất kích thích sinh trưởng và vi lượng xử lý trước thu hoạch đến năng suất, chất lượng và khả năng bảo quản quả vải	ĐHNNHN
3	Nguyễn Thị Thơ	2010	Nghiên cứu hoàn thiện quy trình xử lý chế phẩm Kiviva trước thu hoạch để nâng cao chất lượng và khả năng bảo quản quả vải thiều	ĐHNNHN
4	Nguyễn Tiến Huy	2010	Nghiên cứu ảnh hưởng của chất điều hoà sinh trưởng thực vật và đường saccharose xử lý trước tồn trữ lạnh đến chất lượng và tuổi thọ của hoa loa kèn trắng	ĐHNNHN
5	Dương Thị Duyên	2011	Đánh giá thực trạng sản xuất dưa chuột bao tử xã tại Nhân Nghĩa - huyện Lý Nhân - tỉnh Hà Nam và nguy cơ ảnh hưởng đến chất lượng vệ sinh an toàn của nguyên liệu dưa chuột dùng trong chế biến	ĐHNNHN
6	Đình Hải Đăng	2012	Động thái biến đổi polyphenol và khả năng kháng oxi hoá của quả Sim trong quá trình chín	ĐHNNHN
7	Vũ Thị Thu Hiền	2012	Đánh giá thực trạng sản xuất chè tại xã Phúc Thuận huyện Phổ Yên tỉnh Thái Nguyên và nguy cơ ảnh hưởng đến chất lượng vệ sinh an toàn của nguyên liệu chè dùng trong chế biến	ĐHNNHN
8	Lê Hương Lan	2012	Nghiên cứu sử dụng bao bì và phương pháp làm lạnh để bảo quản và vận chuyển vải thiều đi tiêu thụ	ĐHNNHN
9	Nguyễn Thị Dang		Nghiên cứu chế độ xử lý 1-MCP cải thiện chất lượng và tuổi thọ hoa hồng	ĐHNNHN
10	Vũ Thị Duyên	2012	Đánh giá thực trạng sản xuất rau an toàn và xác định các mối nguy ảnh hưởng đến chất lượng vệ sinh của một số loại rau tại xã Vân Nội, Huyện Đông Anh, Thành Phố Hà Nội	ĐHNNHN
11	Nguyễn Thị Hương	2012	Nghiên cứu hoàn thiện công nghệ chế biến mứt mận khô quy mô công nghiệp	ĐHNNHN
12	Phạm Thị Hương Giang	2012	Đánh giá thực trạng sản xuất rau an toàn và xác định các mối nguy ảnh hưởng đến chất lượng vệ sinh của	ĐHNNHN

			một số loại rau tại xã Đông Xuân – huyện Sóc Sơn – Thành phố Hà Nội	
13	Hà Thị Cẩm Xuyên	2012	Nghiên cứu ảnh hưởng của 1-MCP đến chất lượng bảo quản hoa lily	ĐHNNHN
14	Đỗ Thị Thanh Nga	2013	Nghiên cứu xây dựng quy trình công nghệ bảo quản chè đen CTC trong môi trường điều biến khí có sử dụng bơm nhiệt	ĐHNNHN
15	Vũ Văn Hậu	2013	Điều tra thành phần sâu mọt hại trên ngô, sản bảo quản tại Hà Nội và các vùng phụ cận năm 2012-2013. Nghiên cứu đặc điểm sinh học của một thứ cấp <i>Tribolium castaneum</i> và biện pháp phòng trừ	ĐHNNHN
16	Ngô Thị Phượng	2013	Nghiên cứu ảnh hưởng của việc sử dụng chế phẩm EMINA trong quá trình trồng trọt và biện pháp làm sạch sau thu hoạch đến chất lượng vệ sinh an toàn của một số loại rau trồng tại xã Đông Xuân – Sóc Sơn – Hà Nội	ĐHNNHN
17	Tổng Thị Quỳnh Anh	2013	Nghiên cứu xây dựng quy trình công nghệ bảo quản quả xoài Cát Hòa Lộc (<i>Mangifera indica</i> L.) bằng phương pháp khí quyển kiểm soát (CA)	ĐHNNHN
18	Đỗ Thị Vân Anh	2014	Nghiên cứu các biến đổi của nghêu trắng Bến Tre (<i>Meretrix lyrata</i>) trong quá trình thu hoạch, chế biến và bảo quản	ĐHNNHN
19	Phạm Thị Mai	2014	Nghiên cứu sự phân bố của piceatannol trong quả sim, tối ưu hóa quá trình tách chiết piceatannol và làm sạch	ĐHNNHN
20	Nguyễn Thị Nguyệt	2014	Nghiên cứu công nghệ đặc chế và bảo quản dược liệu hoài sơn sau thu hoạch	ĐHNNHN
21	Bùi Thị Dung	2014	Nghiên cứu quy trình bảo quản thóc đồ rời trong môi trường áp suất thấp tại Cục dự trữ nhà nước khu vực Đông Bắc	ĐHNNHN
22	Nguyễn Hoàng Việt	2015	Nghiên cứu các biện pháp kỹ thuật nhằm giảm tổn thất sau thu hoạch đối với cải bắp trái vụ từ Sa Pa (Lào Cai) về Hà Nội	HVNNVN

23	Hà Quang Việt	2015	Nghiên cứu ảnh hưởng của sóng điện cao tần đến khả năng diệt trừ mọt gạo và chất lượng gạo sau xử lý	HVNNVN
24	Nguyễn Trọng Chiến	2015	Nghiên cứu bảo quản thóc dự trữ trong môi trường áp suất thấp và ứng dụng chế phẩm sinh học xua đuổi côn trùng BQ01-10 trong bảo quản thóc thương phẩm	HVNNVN
25	Trần Thị Thanh Nga	2016	Ảnh hưởng của biện pháp tiền xử lý kết hợp với công nghệ CAS đến chất lượng vải thiều và xác định điều kiện rã đông thích hợp	HVNNVN
26	Lê Mạnh Tường	2016	Đánh giá hiện trạng quản lý sau thu hoạch và nghiên cứu hoàn thiện quy trình bảo quản lạnh quả nhãn lồng Hưng Yên	HVNNVN
27	Nguyễn Thị Thu Hà	2016	Nghiên cứu biện pháp tiền xử lý và bao gói đến biến đổi chất lượng quả nhãn bảo quản bằng công nghệ lạnh đông CAS	HVNNVN
28	Chử Thị Minh Phương	2017	Nghiên cứu công nghệ biến tính tinh bột gạo để sản xuất tinh bột tiền gel hóa làm phụ gia trong công nghiệp thực phẩm	HVNNVN
29	Đặng Đình Hải	2017	Xây dựng quy trình công nghệ lạnh đông CAS và chế độ rã đông cho quả xoài cát Hòa Lộc	HVNNVN
30	Trịnh Đăng Việt	2017	Xác định độ chín thu hái và chế độ bảo quản quả dâu giống Đài Loan (<i>Morus alba</i>)	HVNNVN
31	Nguyễn Thị Phương Thảo	2018	Xây dựng quy trình bảo quản sản phẩm thủy sản khai thác trên tàu kéo lưới xa bờ	HVNNVN
32	Trần Thái	2018	Nghiên cứu ảnh hưởng của độ chín thu hái và nhiệt độ đến chất lượng bảo quản quả chanh leo tím	HVNNVN

21. Danh sách nghiên cứu sinh đã và đang hướng dẫn (nếu có):

- Danh sách nghiên cứu sinh đã hướng dẫn thành công:

TT	Họ và tên NCS	Năm bảo vệ	Đề tài	Cơ sở đào tạo

1	Lại Thị Ngọc Hà	2012	Polyphenols from the sim fruit (<i>Rhodomyrtus tomentosa</i> (Ait.) Hassk.): chemical charaterisation, antioxidant capacity, and optimal conditions of extraction	ĐH Louvain Le Neuve – Bỉ
---	-----------------	------	--	--------------------------

22. Bài báo hoặc công trình khoa học đăng trên các tạp chí khoa học chuyên ngành

TT	Tên công trình (bài báo, công trình...)	Là tác giả hoặc là đồng tác giả công trình	Nơi công bố (tên tạp chí đã đăng công trình)	Năm công bố
1	Bước đầu thử nghiệm một số biện pháp bảo quản cà chua	Nguyễn Thị Bích Thủy	Kết quả NCKH khoa Nông học, Trường Đại học nông nghiệp I, Hà Nội	1994
2	Kết quả bước đầu thử nghiệm một số vật liệu ngăn ngừa bọ hà (<i>Cylas formicarius</i>) trong bảo quản khoai lang tươi	Nguyễn Văn Toàn, Nguyễn Văn Đĩnh, Nguyễn Thị Bích Thủy	Tạp chí Bảo vệ thực vật	Số 1, tr.26-28, 1997
3	Relationship between browning and the activities of polyphenol oxidase and phenylalanine ammonia lyase in banana peel during low temperature storage	Thi Bích Thuy Nguyen, S. Ketsa, W.G. van Doorn	Postharvest Biology and Technology	Số 30: 187–193, 2003
4	Effect of modified atmosphere packaging on chilling-induced peel browning in banana	Thi Bích Thuy Nguyen, S. Ketsa, W.G. van Doorn	Postharvest Biology and Technology	Số 31(3): 313-317, 2003
5	Ảnh hưởng của nhiệt độ đến sự biến đổi sinh lý, hóa sinh của quả chuối tiêu (<i>Musa AAA</i>) trong thời gian bảo quản	Nguyễn Thị Bích Thủy	Tạp chí Khoa học kỹ thuật Nông nghiệp	Số 4+5: trang 244-254, 2006
6	Ảnh hưởng của nồng độ Chitosan đến chất lượng và thời gian bảo quản chanh	Nguyễn Thị Bích Thủy, Nguyễn Thị Thu Nga, Đỗ Thị Thu Thủy	Tạp chí Khoa học và phát triển	tập VI, số 1, tr. 70 – 75, 2008
7	Physical and biochemical changes in cool-stored ripening bananas of two different dessert cultivars	Nguyen Thi Bích Thuy, Saichol Ketsa	Journal of Science and Development	Vol. 7 (English issue No.2), pg

				230 – 238, 2009
8	Sử dụng chất kích thích sinh trưởng và vi lượng để cải thiện năng suất và chất lượng nhãn Hương Chi	Nguyễn Thị Bích Thủy	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn	Số 10, tr. 25-31, 2011
9	Sử dụng chất kích thích sinh trưởng và vi lượng để cải thiện chất lượng và tuổi thọ bảo quản nhãn Hương Chi	Nguyễn Thị Bích Thủy	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn	Số 12, trang 32-37, 2011
10	Ảnh hưởng của độ chín thu hoạch đến chất lượng và thời gian bảo quản quả vải thiều	Vũ Thị Thúy, Nguyễn Thị Bích Thủy	Tạp chí Khoa học và phát triển	Số 9 (2), trang 265-270, 2011
11	Ảnh hưởng của chitosan đến những biến đổi hóa lý của quả nhãn sau thu hoạch	Trần Thị Thu Huyền, Nguyễn Thị Bích Thủy	Tạp chí Khoa học và phát triển	Số 9 (2), trang 271-277, 2011
12	Effect of modified atmosphere packaging on chilling injury development and physical and biochemical changes of bananas stored at low temperature	Nguyen Thi Bich Thuy	Journal of Science and Development.	Vol. 9 (1), pg. 16-23. 2011
13	Ảnh hưởng của điều kiện bảo quản đến sự biến đổi màu sắc vỏ quả vải sau thu hoạch	Đào Thị Vân Anh, Nguyễn Thị Bích Thủy	Tạp chí Khoa học và phát triển	Số 9 (3), trang 402-409, 2011
14	Ảnh hưởng của chế phẩm Kiviva xử lý trước thu hoạch đến chất lượng và khả năng bảo quản quả vải thiều tươi	Nguyễn Mạnh Khải, Nguyễn Thị Bích Thủy	Tạp chí Khoa học và phát triển	Số 9 (3), trang 446-451, 2011
15	Nâng cao chất lượng và tuổi thọ bảo quản của rau cải chíp xanh (<i>Brassica chinensis</i> L.) bằng phương pháp bảo quản lạnh	Dương Thị Hoàn, Nguyễn Thị Bích Thủy	Tạp chí Khoa học và phát triển	Số 9 (3), trang 431-438, 2011
16	Ảnh hưởng của 1-MCP đến chất lượng bảo quản vải thiều	Nguyễn Phan Thiết, Nguyễn Thị Bích Thủy	Tạp chí Khoa học và phát triển	Số 10 (5): 798-804, 2012

17	Nghiên cứu qui trình chế biến đồ uống từ bưởi và lô hội	Trần Thị Định, Nguyễn Thị Nhung, Trần Thị Lan Hương, Đào Thiên, Nguyễn Thị Bích Thủy	Tạp chí Khoa học và phát triển	Số 10 (5): 714-722, 2012
18	Mô hình hóa với các loại nấm mốc	Đào Thiên, Trần Thanh Hoa, Trần Thị Lan Hương, Nguyễn Thị Bích Thủy	Tạp chí Khoa học và phát triển.	Số 10 (5): 792-797, 2012
19	Piceatannol, a potent bioactive stilbene, as major phenolic component in <i>Rodomyrtus tomentosa</i>	Thi Ngoc Ha Lai, Marie-France Herent, Joëlle Quetin-Leclercq, Thi Bich Thuy Nguyen, Hervé Roge, Yvan Larondelle, Christelle M. André	Food chemistry	Volume 138 (2-3): 1421-30, 2013
20	Optimisation of extraction of piceatannol from <i>Rhodomyrtus tomentosa</i> seeds using response surface methodology	Thi Ngoc Ha Lai, Marie-France Herent, Joëlle Quetin-Leclercq, Thi Bich Thuy Nguyen, Hervé Roge, Yvan Larondelle, Christelle M. André	Separation and Purification Technology	Volume 134: 139-146, 2014
21	Nutritional composition and antioxidant properties of the sim fruit (<i>Rodomyrtus tomentosa</i>)	Lai TNH, André C, Rogez H, Mignolet E, Nguyen TBT, Larondelle Y	Food chemistry	Volume 168: 410-6, 2015
22	Ảnh hưởng của phương pháp xử lý sau thu hoạch đến chất lượng của vải Thiều trong quá trình bảo quản	Trần Thị Định, Nguyễn Thị Bích Thủy, Trần Thị Lan Hương, Maarten Hertog, Bart M. Nicolai	Tạp chí Khoa học và phát triển	Số 13 (4): 614 -622, 2015
23	Nghiên cứu so sánh tác dụng của chitosan, nanochitosan và các	Phạm Thị Phương, Nguyễn Duy Lâm,	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn	Số 12, trang 59-64, 2016

	compozit của chúng với axit oleic tới chất lượng bảo quản quả mận Tam Hoa	Nguyễn Thị Bích Thủy		
24	Ảnh hưởng của độ chín thu hoạch và nhiệt độ bảo quản lạnh đến chất lượng của cà chua ‘Savior’ sau thu hoạch	Nguyễn Thị Bích Thủy, Đỗ Thị Liệu	Tạp chí Khoa học và phát triển	Số 15 (4): 419 -428, 2017
25	Effects of Aloe Vera gel coatings on the postharvest quality of honeydew melons (<i>Cucumis melo</i> L.) stored under atmospheric condition	Hanh Thi Nguyen, Thao Thi Phuong Phan, Thuy Thi Bich Nguyen, Nga Thi Thu Nguyen	Vietnam Journal of Agricultural Sciences	Vol 1 No 1: 2018
26	AsiFood and its output and prospects: An Erasmus+ project on capacity building in food safety and quality for South-East Asia	A.K. Anal, Y. Wachéb, V. Louzier, R. Laurent, F. Mens, S. Avallone, W. Mahakarnchanakul, P. Udornpijitkul, C. Tantikitt, T.B.T. Nguyen, P.P. Thao, T.M.T. Nguyen, H.M.X. Nguyen, K. Thong, H. Seinghen, G. Schleiningo, L.F. Linder, M.L. Scippo, A. Guidi	Food Control	Vol 109: 106913, 2020
27	Modified atmosphere packaging reduces pericarp browning and maintains the quality of ‘Huong Chi’ longan fruit (<i>Dimocarpus longan</i>) pretreated with citric acid	Nguyen Thi Bich Thuy, Nguyen Thi Hanh	Vietnam Journal of Agricultural Sciences	Vol 3 No 4 (2020)

28	Nghiên cứu chế tạo màng sinh học pectin-alginate sử dụng pectin từ vỏ quả chanh dây tía (<i>Passiflora edullis</i> Sims.) và ứng dụng trong bảo quản chanh dây	Nguyễn Trọng Thăng, Nguyễn Thị Bích Thủy, Hoàng Thị Minh Nguyệt	Vietnam Journal of Agricultural Sciences	Vol 19 No 6: 840-851 (2021)
----	---	---	--	-----------------------------

23. Đã hoặc đang chủ trì các nhiệm vụ khoa học và công nghệ cấp cơ sở trở lên hoặc đã và đang tham gia các nhiệm vụ khoa học công nghệ cấp bộ trở lên

Tên đề tài, dự án, nhiệm vụ khác đã chủ trì/tham gia	Thời gian (bắt đầu - kết thúc)	Thuộc Chương trình (nếu có)	Tình trạng đề tài (đã nghiệm thu, chưa nghiệm thu)
Ảnh hưởng của chất kích thích sinh trưởng và vi lượng đến năng suất, chất lượng và khả năng bảo quản quả nhãn tươi	1/2004 – 3/2006	Bộ GD & ĐT	Đã nghiệm thu
Nghiên cứu kỹ thuật bảo quản củ giống và hoa loa kèn trắng (<i>Lilium longiflorum</i> Thunb.) sau cắt	1/2004 – 3/2006	Bộ GD & ĐT	Đã nghiệm thu
Nghiên cứu một số biện pháp kỹ thuật sản xuất hoa loa kèn trắng (<i>Lilium longiflorum</i> Thunb.) quanh năm cho thị trường Hà Nội	1/2005 – 12/2005	Bộ GD & ĐT	Đã nghiệm thu
Ảnh hưởng của chế phẩm Kivica đến năng suất, chất lượng và sự chín của cam Vinh trồng tại Văn Giang – Hưng Yên	1/2006 – 12/2006	Trường Đại học NN HN	Đã nghiệm thu
Nghiên cứu và ứng dụng chế phẩm nâng cao chất lượng và làm chậm chín cam sành Hà Giang	1/2007 – 1/2008	Bộ GD & ĐT	Đã nghiệm thu
Nghiên cứu bảo quản chanh bằng màng chitosan	1/2008 – 3/2009	Trường Đại học NN HN	Đã nghiệm thu
Tuyển chọn vi sinh vật có khả năng tổng hợp cao enzyme Chitosanase để ứng dụng sản xuất chito-oligosaccharide chức năng	1/2008 – 12/2009	Bộ GD & ĐT	Đã nghiệm thu
Nghiên cứu sử dụng chế phẩm composit HPMC – Lipid trong bảo quản cam	1/2009 – 12/2009	Trường Đại học NN HN	Đã nghiệm thu

Ứng dụng một số qui trình công nghệ trước và sau thu hoạch để sản xuất và bảo quản quả vải chất lượng cao, rải vụ thu hoạch, đáp ứng nhu cầu trong nước và xuất khẩu tại huyện Lục Ngạn, tỉnh Bắc Giang	1/2008 – 12/2009	Bộ GD & ĐT và Tỉnh Bắc Giang	Đã nghiệm thu
Nghiên cứu hoàn thiện quy trình sử dụng chất điều tiết sinh trưởng và khoáng chất để cải thiện chất lượng và điều chỉnh quá trình chín của quả vải thiều Thanh Hà	1/2009 – 12-2010	Trường Đại học NN HN	Đã nghiệm thu
Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất hoa loa kèn trắng (<i>Lilium longiflorum</i> Thunb.) vụ sớm ở khu vực Hà Nội	1/2008 – 6/2010	Bộ GD & ĐT	Đã nghiệm thu
Xây dựng mô hình hệ thống thủy canh NFT sản xuất rau an toàn chất lượng cao theo quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt VietGAP	2009 - 2010	Bộ GD & ĐT	Đã nghiệm thu
Polyphenols from “sim” (<i>Rhodomyrtus tomentosa</i> (Ait.) Hassk.) grown in some midland provinces in north of Vietnam: chemical properties, antioxidant capacity, optimal extraction conditions	2009 - 2011	Đề tài HTQT CUD – Bỉ	Đã nghiệm thu
Safe vegetables Production in Cambodia and Vietnam: Developing the HARE-Network to Enhance Farmer Income, Health, and the Local Environment	2010 - 2013	Đề tài HTQT USAID – Mỹ	Đã nghiệm thu
Nghiên cứu xây dựng qui trình chế biến đồ uống từ bưởi và lô hội	1/2012-12/2012	Trường Đại học NN HN	Đã nghiệm thu
Nghiên cứu công nghệ sản xuất bột chè xanh uống liền	1/2012 – 12/2012	ĐT tiềm năng Bộ Khoa học công nghệ	Đã nghiệm thu
Sản xuất chế phẩm BQ01-10 để bảo quản thóc, ngô ở các kho dự trữ nhà nước và nông hộ tại Thanh Hóa	1/ 2012 – 12/2013	Dự án sản xuất thử nghiệm, Tỉnh Thanh Hóa	Đã nghiệm thu
Elaborating a framework for a joint research on reducing postharvest losses of longan and litchi cultivated in Vietnam	2012 -2014	Dự án VLIR-UOS, Bỉ	Đã nghiệm thu

Đề tài nhánh: Nghiên cứu ứng dụng công nghệ mới để kéo dài thời gian bảo quản nhãn chất lượng cao phục vụ nội tiêu và xuất khẩu	1/2013 – 12/2015	Bộ Nông nghiệp	Đã nghiệm thu
Strengthening Vietnamese postharvest capital	2014 -2016	Dự án VLIR-UOS, Bỉ	Đã nghiệm thu
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, VNUA	Đã nghiệm thu
Strengthening Vietnamese postharvest capital	2014 -2016	Hợp tác quốc tế VLIR-UOS, Bỉ	Đã nghiệm thu
Nghiên cứu mối tương tác giữa tính chịu nhiệt, quá trình chín đột biến và chất lượng sau thu hoạch của cà chua	2014 -2016	Đề tài NC cơ bản NAFOSTED - FWO	Đã nghiệm thu
Increasing economic viability of the Vietnamese fresh fruit industry by reducing postharvest losses	2015-2019	Hợp tác quốc tế VLIR-UOS, Bỉ	Đang thực hiện
Đề tài nhánh: Nghiên cứu hoàn thiện gói kỹ thuật xử lý, sơ chế, bảo quản một số loại quả chủ lực (chuối, sầu riêng, bơ) phục vụ nội tiêu và xuất khẩu	2017 - 2019	Bộ Nông nghiệp và PTNT	Đang thực hiện

24. Bài báo hoặc công trình khoa học đăng trên tạp chí thuộc danh mục các tạp chí của cơ sở dữ liệu ISI Thomson Reuters hoặc của cơ sở dữ liệu Scopus - Elsevier (sau đây gọi chung là danh mục các tạp chí ISI - Scopus) hoặc ít nhất một chương sách tham khảo có mã số chuẩn quốc tế ISBN do các nhà xuất bản nước ngoài phát hành; hoặc là tác giả chính của tối thiểu 02 báo cáo đăng trên kỷ yếu hội thảo quốc tế có phản biện, hoặc 02 bài báo hoặc công trình khoa học đăng trên tạp chí khoa học nước ngoài có phản biện thuộc lĩnh vực khoa học liên quan đến đề tài luận án của nghiên cứu sinh.

TT	Tên công trình (bài báo, công trình...)	Là tác giả hoặc là đồng tác giả công trình	Nơi công bố (tên tạp chí đã đăng công trình)	Năm công bố
----	--	--	---	-------------

1	Relationship between browning and the activities of polyphenol oxidase and phenylalanine ammonia lyase in banana peel during low temperature storage	Thi Bich Thuy Nguyen, S. Ketsa, W.G. van Doorn	Postharvest Biology and Technology	Số 30: 187–193, 2003
2	Effect of modified atmosphere packaging on chilling-induced peel browning in banana	Thi Bich Thuy Nguyen, S. Ketsa, W.G. van Doorn	Postharvest Biology and Technology	Số 31(3): 313-314, 2014
3	Effect of the location and maturity stage on the phenolic content and antioxidant capacity of sim fruit (<i>Rhodomyrtus tomentosa</i> (Ait.) Hassk.)	Thi Ngoc Ha Lai, Marie-France Herent, Joëlle Quetin-Leclercq, Thi Bich Thuy Nguyen, Hervé Roge, Yvan Larondelle, Christelle M. André	Food Chemistry	2013
4	Piceatannol, a potent bioactive stilbene, as major phenolic component in <i>Rodomyrtus tomentosa</i>	Thi Ngoc Ha Lai, Marie-France Herent, Joëlle Quetin-Leclercq, Thi Bich Thuy Nguyen, Hervé Roge, Yvan Larondelle, Christelle M. André	Food chemistry	138 (2-3): 1421-30, 2013
5	Nutritional composition and antioxidant properties of the sim fruit (<i>Rodomyrtus tomentosa</i>)	Lai TNH, André C, Rogez H, Mignolet E, Nguyen TBT, <u>Larondelle Y</u>	Food chemistry	168: 410-6, 2015

Hà Nội, ngày 31 tháng 07 năm 2021

Xác nhận của đơn vị

Người khai

Nguyễn Thị Bích Thủy