

8.2.2. Cao học Dinh dưỡng cộng đồng

- Nơi đào tạo: Trường Đại học Y Hà Nội và Viện Dinh dưỡng
- Thời gian đào tạo: 1998-1999
- Hình thức đào tạo: Chính quy
- Ngành/Chuyên ngành: Dinh dưỡng cộng đồng

Đã hoàn thành tất cả các môn học của chương trình thạc sỹ Dinh dưỡng cộng đồng

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

- Nơi đào tạo: Viện Công nghiệp thực phẩm Thời gian đào tạo: 2011-2018
- Hình thức đào tạo: Chính quy
- Ngành/Chuyên ngành: Chế biến thực phẩm và đồ uống
- Tên luận án: *Nghiên cứu công nghệ thu nhận omega-3 & omega 6 từ hạt, tinh dầu và các chất chống oxy hóa từ lá của cây tía tô Việt Nam*
- Ngày, tháng, năm cấp bằng tốt nghiệp: 5/2019

9. Trình độ ngoại ngữ: Tiếng Anh B2, tiếng Pháp (nghe, nói, đọc, viết tốt)

10. Trình độ tin học: Tin học văn phòng

11. Các lớp bồi dưỡng và đào tạo

Lớp bồi dưỡng/đào tạo	Nơi đào tạo	Thời gian	Bằng/chứng chỉ
Khóa học quản lý an toàn thực phẩm HACCP	VNUA và giảng viên các trường Đại học Nhật	2020	Chứng chỉ
Khóa học về Công nghệ sinh học thực phẩm	VLIR-NETWORK-VIETNAM tại Trường Đại học Cần Thơ	2018	Chứng chỉ
Khóa học Bệnh thực phẩm và phân tích nguy cơ ô nhiễm hóa học	VNUA và MASHA-Israel tổ chức	2018	Chứng chỉ
Khóa học Chất lượng an toàn thực phẩm trong chuỗi thực phẩm	VLIR-NETWORK-VIETNAM	2017	Chứng chỉ
Khóa học Chuỗi giá trị thực phẩm	Nhật Bản	2016	Chứng chỉ
Khóa học Chuỗi giá trị thực phẩm	Đại học Kasetsart, Thái Lan	2016	Chứng chỉ
Khóa học về Công nghệ sinh học thực phẩm	VLIR-NETWORK-VIETNAM tại Trường Đại học Nông Lâm HCM	2015	Chứng chỉ
Khóa Thực tập về chất béo	Đại học Gembloux, Vương quốc Bỉ	2014	
Khóa học Nấm mốc và độc tố nấm mốc trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi do	SEAMEO BIOTROP và VNUA tổ chức	2014	Chứng chỉ

Khóa học về an toàn thực phẩm	Đại học Queensland, Australia phối hợp VNUA tổ chức	2013	Chứng chỉ
Khóa học Xử lý số liệu và viết dự án nghiên cứu	ARES-CCD, Bỉ và Đại học nông nghiệp Hà nội tổ chức.	2013	Chứng chỉ
Khóa học Chất lượng sau thu hoạch, an toàn thực phẩm và bảo quản sản phẩm rau quả	Đại học HUMBOLDT, Đức và Đại học nông nghiệp Hà nội tổ chức.	2012	Chứng chỉ
Khóa học Phát triển sản phẩm	ARES-CCD, Bỉ và Đại học nông nghiệp Hà nội tổ chức.	2011	Chứng chỉ
Khóa học Dinh dưỡng và phân tích chất béo trong thực phẩm.	Đại học Louvain la Neuve, Vương quốc Bỉ	2009	
Khóa học về Công nghệ sau thu hoạch	Trung tâm Hợp tác quốc tế nông nghiệp Dankook, Hàn Quốc	2008	Chứng chỉ
Các khóa học về Công nghệ chế biến thịt, chất lượng cảm quan thực phẩm, an toàn thực phẩm và thực phẩm chức năng, Công nghệ chất béo	ARES-CCD, Bỉ và Đại học nông nghiệp Hà nội tổ chức.	2005-2007	Chứng chỉ

12. Quá trình công tác

Thời gian (Từ năm ... đến năm...)	Vị trí công tác	Tổ chức công tác	Địa chỉ Tổ chức
11/1994 đến 2012	Giảng viên	Trường Đại học nông nghiệp Hà nội	Trâu Quỳ - Gia Lâm – Hà Nội
2012 - 2014	Giảng viên chính, phó bộ môn	Trường Đại học nông nghiệp Hà nội	Trâu Quỳ - Gia Lâm – Hà Nội
2014 - nay	Giảng viên chính, phó bộ môn	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Trâu Quỳ - Gia Lâm – Hà Nội
2009 đến nay	Thành viên chi hội thực phẩm dinh dưỡng	Hội Dinh Dưỡng Việt Nam	48B Tang Bat Ho, Hanoi, Viet Nam
2010 đến nay	Thành viên Ban Tiêu chuẩn kỹ thuật Quốc gia về Dầu thực vật, tinh dầu, Dinh dưỡng và thức ăn kiêng	Viện Tiêu chuẩn chất lượng	8 Hoàng Quốc Việt-Hà Nội

13. Hoạt động đào tạo

Các môn học/học phần đảm nhiệm

Môn học/Học phần	Cấp học/Ngành học	Thời gian đảm nhiệm
Dinh dưỡng	Đại học	26 năm
Công nghệ chế biến Dầu thực vật, Tinh dầu	Đại học	26 năm
Thực phẩm chức năng	Đại học	10 năm

14. Hoạt động nghiên cứu khoa học

14.1. Lĩnh vực nghiên cứu:

- Dinh dưỡng, an ninh lương thực thực phẩm
- An toàn thực phẩm và thực phẩm chức năng
- Công nghệ chế biến Dầu thực vật và tinh dầu
- Chất lượng sau thu hoạch rau quả

14.2. 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)	Các tác giả (Liệt kê theo thứ tự in trên sách)	Nơi xuất bản	Mã số chuẩn quốc tế ISBN
Chuyên khảo						
1						
Giáo trình						
2	2010	Dinh dưỡng	Chủ biên	Lê Thị Hợp, Nguyễn Thị Hoàng Lan, Phạm Duy Tường, Trần Thị Lan Hương	NXB Khoa học kỹ thuật	

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, tập (nếu có), từ trang đến trang, của tạp chí	Mức độ tham gia (Tác giả chính/tham gia)	Các tác giả (Liệt kê theo thứ tự in trên tạp chí)	Mã số chuẩn quốc tế ISSN
1.	2009	Khảo sát mối tương quan giữa hàm lượng	Tạp chí khoa học và phát	đồng tác giả	Le Minh Nguyệt, Nguyen Thi Hoang	1859-0004

TT	Năm công bố	Tên bài báo	Tên, số, tập (nếu có), từ trang đến trang, của tạp chí	Mức độ tham gia (Tác giả chính/tham gia)	Các tác giả (Liệt kê theo thứ tự in trên tạp chí)	Mã số chuẩn quốc tế ISSN
		ergosterol của thóc và chất lượng thóc sau 6 tháng bảo quản	triển, 1, 65-72.		Lan	
2.	2009	Ảnh hưởng của điều kiện dầm chín tới một số thành phần hóa học chính trong quả hồng Nhân Hậu	Tạp chí khoa học và phát triển, 7, iss. 3, 332-339.	đồng tác giả	Tran Thị Lan Huong, Nguyen Thi Hoang Lan	1859-0004
3.	2011	Nghiên cứu khả năng sử dụng thịt quả gấc làm nguyên liệu chế biến nước quả hỗn hợp giàu carotene	Tạp chí khoa học và phát triển, 9, iss. 3, 439-445	đồng tác giả	Tran Thị Lan Huong, Nguyen Thi Hoang Lan	1859-0004
4.	2012	Nghiên cứu công nghệ chiết tách dầu từ hạt cải dầu	Tạp chí khoa học và phát triển, 10, iss. 2, 330-339	tác giả chính	Nguyen Thi Hoang Lan , Bui Quang Thuat, Vu Duc Chien, Le Binh Hoang, Nguyen Thi Anh Tuyet	1859-0004
5.	2012	Nghiên cứu sản xuất bột dinh dưỡng trẻ em có bổ sung protein, canxi, kẽm từ thịt và xương con Cóc	Tạp chí khoa học và phát triển, 5, 707-713.	tác giả chính	Ngo Xuan Dung, Vu Quynh Huong, Nguyen Thi Hoang Lan	1859-0004
6.	2014	Nghiên cứu công nghệ trích ly tinh dầu từ lá tía tô	Tạp chí khoa học và phát triển tập 12, số 3, 404-411.	tác giả chính	Nguyen Thi Hoang Lan , Bui Quang Thuat, Le Danh Tuyen, Ngo Thi Huyen Trang,	1859-0004
7.	2015	Khả năng kháng khuẩn của tinh dầu lá tía tô	Tạp chí khoa học và phát triển tập 13, số 2, 245-250.	tác giả chính	Nguyen Thi Hoang Lan , Bui Quang Thuat, Le Danh Tuyen, Nguyen Thi Ngoc Duyen	1859-0004
8.	2016	Xác định các thông số kỹ thuật của quá trình làm chín và làm khô thịt gà ác	Tạp chí khoa học nông nghiệp Việt Nam, tập 14, số 4, 664-670.	tác giả chính	Nguyen Thi Hoang Lan , Ngo Xuan Dung, Nguyen Ngoc Cuong	1859-0004
9.	2016	Nghiên cứu khả năng sử dụng tinh dầu tía tô trong bảo quản thịt lợn	Tạp chí khoa học nông nghiệp Việt Nam, tập 14, số 7, 1052-1059.	tác giả chính	Nguyen Thi Hoang Lan , Bui Quang Thuat, Le Danh Tuyen	1859-0004

TT	Năm công bố	Tên bài báo	Tên, số, tập (nếu có), từ trang đến trang, của tạp chí	Mức độ tham gia (Tác giả chính/tham gia)	Các tác giả (Liệt kê theo thứ tự in trên tạp chí)	Mã số chuẩn quốc tế ISSN
10.	2016	Ảnh hưởng của một số điều kiện công nghệ đến hiệu suất trích ly dầu ngô	Tạp chí khoa học nông nghiệp Việt Nam, tập 14, số 11, 1825-1834.	tác giả chính	Nguyen Thi Hoang Lan , Nguyen Thi Quyen, Nguyen Ngoc Cuong	1859-0004
11.	2018	Tối ưu hóa một số thông số trong quá trình sấy bã cà chua làm nguyên liệu tách chiết Lycopen	Tạp chí khoa học nông nghiệp Việt Nam, tập 16, số 2, 168-175.	tác giả chính	Nguyen Thi Hoang Lan , Nguyen Thi Kim Thanh, Nguyen Thi Quyen, Tran Thi Nhung, Nguyen Ngoc Cuong, Tran Thi Dinh	1859-0004
12.	2018	Xác định một số thông số để xây dựng quy trình chưng cất tinh dầu lá tía tô	Tạp chí khoa học nông nghiệp Việt Nam, tập 16, số 3, 275-281.	tác giả chính	Nguyen Thi Hoang Lan , Bui Quang Thuat, Le Danh Tuyen	1859-0004
13.	2018	Nghiên cứu công nghệ khai thác dầu hạt tía tô	Tạp chí khoa học nông nghiệp Việt Nam, tập 16, số 4, 389-397.	tác giả chính	Nguyen Thi Hoang Lan , Bui Quang Thuat, Le Danh Tuyen	1859-0004
14.	2018	Nghiên cứu khả năng ứng dụng Lycopen trích ly từ bã cà chua trong bảo quản thịt lợn	Tạp chí khoa học nông nghiệp Việt Nam, tập 16, số 4, 382-388.	Tham gia	Tran Thi Dinh, Nguyen Thi Hoang Lan , Nguyen Thi Quyen, Tran Thi Nhung, Nguyen Ngoc Cuong	1859-0004
15.	2018	Nghiên cứu quá trình chiết rung siêu âm chất màu thực phẩm anthocyanin từ đỗ đen	Tạp chí Nông nghiệp và phát triển nông thôn, 83-88	Tham gia	Chu Thị Thanh, Nguyen Thi Hong Hanh, Nguyen Thi Hoang Lan , Vu Thi Trang, Le Thi Thuy	
16.	2018	Ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ tới quá trình thu nhận hỗn hợp axit béo omega-3 và omega-6 từ dầu hạt tía tô	Tạp chí khoa học nông nghiệp Việt Nam tập 16, số 7, 682-688	tác giả chính	Nguyen Thi Hoang Lan , Bui Quang Thuat, Le Danh Tuyen	1859-0004
17.	2019	Hàm lượng phenolic và hoạt tính kháng oxy hóa của quả lêkima ở các giai đoạn trưởng thành khác nhau	Tạp chí hóa học, tập 57, số 4, 208-212.	Tham gia	Doan Thi Thuy Ai, Vu Thi Huyen, Nguyen Thi Hien, Ngo Thi Huyen, Nguyen Thi Hoang	0866-7144

TT	Năm công bố	Tên bài báo	Tên, số, tập (nếu có), từ trang đến trang, của tạp chí	Mức độ tham gia (Tác giả chính/tham gia)	Các tác giả (Liệt kê theo thứ tự in trên tạp chí)	Mã số chuẩn quốc tế ISSN
					Lan	
18.	2019	Phát triển sản phẩm bột giàu beta-caroten từ quả trứng gà (Lekima) (<i>Pouteria lucuma</i>)	Tạp chí khoa học nông nghiệp Việt Nam tập 17, số 12, 994-1000.	tác giả chính	Nguyen Thi Hoang Lan , Nguyen Thi Huyen, Nguyen Ngoc Cuong	1859-0004
19.	2021	Nghiên cứu ảnh hưởng của bao gói đến chất lượng quả dâu tây bảo quản bằng công nghệ Hyokan	Tạp chí khoa học nông nghiệp Việt Nam tập 19, số 6; 773-781	tác giả chính	Nguyễn Thị Hoàng Lan , Tạ Thu Hằng, Đoàn Thị Bắc, Nguyễn Ngọc Cường	1859-0004

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

ST T	Năm công bố	Tên bài báo	Tên, số, tập (nếu có), từ trang đến trang, của tạp chí	Mức độ tham gia (Tác giả chính/tham gia)	Các tác giả (Liệt kê theo thứ tự in trên tạp chí)	Phân loại chất lượng tạp chí: ISI, SCOPUS, khác ... (nếu có)	Chỉ số IF (nếu có)	Chỉ số H (nếu có)
20.	2004	Physicochemical Characterization of a new Pineapple Hybrid.	J.Agric.Food Chem 52, 6170-6177	Tham gia	Piere Bratt, Nguyen Thi Hoang Lan , Jean-Marc Brillouet	ISI		280

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 (Tác giả chính/tham gia)	Các tác giả (Liệt kê theo thứ tự in trên kỷ yếu)	Mã số chuẩn quốc tế ISBN của Proceedings (nếu có)
21.	Hội thảo Dinh dưỡng 2017	Ảnh hưởng của dung môi tới quá trình chiết tách Lycopene từ bã cà	Tham gia	Tran Thi Dinh, Nguyen Thi Hoang Lan , Nguyen Ngoc Cuong, Nguyen Thi Thanh	

		chua			
22.	Phát triển chuỗi thịt và sữa bò Việt Nam 2015	Phát triển chuỗi sản phẩm sữa bò Việt Nam: thực trạng bảo quản và chế biến sản phẩm bò sữa	Tham gia	Nguyen Thi Thu Nga, Nguyen Thi Hoang Lan , Nguyen Thi Lam Doan, Tran Thi Dinh	
23.	Chia sẻ kết quả phân tích hệ thống thực phẩm và xây dựng chiến lược phát triển thành phố thực phẩm thông minh tại Đà Nẵng 2018	Phân tích chuỗi giá trị thịt lợn Đà Nẵng	Tác giả chính	Nguyen Thi Hoang Lan	

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 (Tác giả chính/tham gia)	Các tác giả (Liệt kê theo thứ tự in trên kỷ yếu)	Mã số chuẩn quốc tế ISBN của Proceedings (nếu có)
24.	VB foodnet conference, Đại học Nông Lâm TP HCM, 2017	Drying condition optimization of tomato waste for lycopene extraction.	tác giả chính	Nguyen Thi Hoang Lan , Tran Thi Dinh, Nguyen Ngoc Cuong	
25.	Grain Nutrition-Son Đông, Trung Quốc, 2019	Production process of germinated soy milk fortified with calcium and vitamin D for adults.	tác giả chính	Nguyen Thi Hoang Lan	

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
I	Đề tài				
1	2009-2010	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 vải thiều Thanh Hà	TTRIG 2009 cấp trường	Chủ nhiệm	khá

2	2011-2012	Nghiên cứu tách chiết dầu và axit béo giàu omega-3 từ nguồn nguyên liệu thực vật	Bộ Giáo dục	Chủ nhiệm	xuất sắc
3	2013-2014	Nghiên cứu tách chiết tinh dầu từ lá tía tô và khả năng ứng dụng trong bảo quản thịt	ĐT trọng điểm cấp trường	Chủ nhiệm	tốt
4	2014 -2016	Mối liên quan giữa nhiệt, quá trình chín và chất lượng cà chua sau thu hoạch	NAFOSTED and FWO	Tham gia	tốt
5	2015-2017	Xây dựng quy trình công nghệ chiết xuất omega-3, tinh dầu và các chất chống oxy hóa từ cây tía tô làm nguyên liệu sản xuất thuốc và thực phẩm chức năng	Đề tài cấp nhà nước- CN Hóa dược	Tham gia	tốt
6	2016-2018	Tối ưu hóa quá trình tách chiết Lycopene từ bã cà chua và ứng dụng trong sản xuất thực phẩm chức năng	ARES-CCD, Bỉ	Tham gia	tốt
7	2016	Nghiên cứu công nghệ trích ly dầu ngô	ĐT cấp trường	Tham gia	tốt
8	2017-2018	Thử chế hóa ở mức độ rộng hơn cho Hệ thống Đảm bảo có sự tham gia tại Việt Nam	Veco Vietnam	Tham gia	tốt
9	2018	Nghiên cứu chiết tách anthocyanins từ nguồn nguyên liệu tự nhiên Việt nam	ARES-CCD, Bỉ	Tham gia	tốt
10	2018-2021	Nghiên cứu tính chịu nhiệt và điều khiển quá trình chín đột biến của quả ở mức độ phân tử	Quỹ Phát triển & Công nghệ Quốc gia (Nafosted – FWO)	Tham gia	
11	2018-2021	Nghiên cứu cơ chế chín đột biến và ứng dụng kéo dài thời gian tồn trữ quả bơ sau thu hoạch	Quỹ Phát triển & Công nghệ Quốc gia (Nafosted – FWO)	Tham gia	
12	2019-2020	Nghiên cứu một số giải pháp công nghệ chế biến bánh phở khô và đồ uống giàu dinh dưỡng từ gạo Việt Nam	Đề tài cấp Bộ Nông nghiệp	Tham gia	
13	2019	Nghiên cứu sản xuất bột thực phẩm từ quả trứng gà (lêkima)	Đề tài cấp Học Viện	Tham gia	Tốt
II	Dự án				

1	2013 -2016	Sáng kiến nghiên cứu ở các điểm khác nhau nhằm giảm thiểu suy dinh dưỡng trên cơ sở các giải pháp nông nghiệp	IDRC (International development research centre) - Canada	Tham gia	tốt
2	2015-2019	Nâng cao giá trị kinh tế của trái cây Việt Nam thông qua giảm sự thất thoát sau thu hoạch	VLIR-UOS, Bỉ	Tham gia	tốt
3	2017-2022	Nâng cao năng lực để cải thiện dinh dưỡng cho hệ thống thực phẩm thông qua phương pháp tiếp cận các bên liên quan	Dự án FAO	Tham gia	Chưa kết thúc
4	2019	Phân tích chuỗi giá trị thực phẩm và xây dựng chiến lược thành phố thực phẩm thông minh đến năm 2025, tầm nhìn 2030 cho thành phố Đà Nẵng	SCF, Bỉ	Tham gia	tốt
5	2020-2021	Thực phẩm chức năng từ đậu nành mang hương vị văn hóa Việt Nam	VLIR-UOS, Belgium	Tham gia	Chưa kết thúc
III	Nhiệm vụ KH&CN khác				
1					

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

TT	Tên tổ chức	Tên hoạt động	Vai trò tham gia
1.	Agritera – Hà Lan	Tư vấn cải thiện quy trình sản xuất dầu lạc tại Hợp tác xã Điện Quang, Quảng Nam	Chuyên gia
2.	Khoa Công nghệ thực phẩm	Seminar	Báo cáo kết quả nghiên cứu KH 1lần/năm
3.	Khoa Công nghệ thực phẩm	Hội thảo	Tham gia tổ chức
4.	Khoa Công nghệ thực phẩm	Nhóm Nghiên cứu mạnh	Thư ký

Hà nội, ngày 15 tháng 6 năm 2021

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

Người khai
(họ, tên và chữ ký)

Nguyễn Thị Hoàng Lan