


<p>TS. GVC. Vũ Thị Kim Oanh</p> <p>Phó trưởng Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch, Khoa Công nghệ thực phẩm, Học viện Nông nghiệp Việt Nam Telephone: +84.(0)38.9972.693 Fax:+84.(0)43.8276.554 E-mail: vtkoanh@vnua.edu.vn; kimoanhvuthi76@gmail.com</p>			
<p>Quá trình đào tạo</p>			
Bậc đào tạo	Nơi đào tạo	Chuyên môn	Năm tốt nghiệp
Tiến sĩ	Đại học Quốc gia Chungnam, Hàn Quốc Luận án: “ <i>Những biến đổi chất lượng quả và các Polysaccharides thành tế bào trong quá trình trưởng thành và chín của quả Lê châu á</i> ”	Ngành khoa học làm vườn. Chuyên ngành công nghệ sau thu hoạch	02/2011
Thạc sĩ	Đại học Quốc gia Chungnam, Hàn Quốc Luận văn: “ <i>Sự biến đổi các Polysaccharides thành tế bào trong quá trình chín của quả Nho</i> ”	Ngành khoa học làm vườn. Chuyên ngành công nghệ sau thu hoạch	02/2008
Đại học	Học viện Nông nghiệp Việt Nam, Việt Nam Luận văn: “ <i>Nghiên cứu quy trình công nghệ chế biến nước giải khát từ quả Xoài</i> ”	Bảo quản và chế biến Nông sản	09/1998
<p>Quá trình công tác</p>			
Thời gian	Cơ quan công tác	Vị trí công tác	Địa chỉ cơ quan
1/9/2003 đến nay	Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch, Khoa Công nghệ thực phẩm, Học viện Nông	Giảng viên	Trâu Qùy, Gia Lâm,

	ng nghiệp Việt Nam		Hà Nội, Việt Nam
1/3/1999 đến 30/8/2003	Trung tâm Giám định Máy Nông nghiệp, Viện Cơ điện Nông nghiệp và Công nghệ sau thu hoạch.	Giám định viên và Nghiên cứu viên	Trâu Qùy, Gia Lâm, Hà Nội, Việt Nam
Giảng dạy			
1. Giảng dạy bậc đại học			
<ul style="list-style-type: none"> - Bảo quản nông sản, thực phẩm - Công nghệ sau thu hoạch hạt - Công nghệ bảo quản rau - Bảo quản thực phẩm - Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm - Bảo quản và chế biến nông sản đại cương 			
2. Giảng dạy cho chương trình tiên tiến bậc đại học			
<ul style="list-style-type: none"> - Sinh lý sau thu hoạch và bảo quản các sản phẩm làm vườn (phần thực hành) - Công nghệ sau thu hoạch cơ bản (đồng giảng dạy) 			
3. Giảng dạy bậc cao học			
<ul style="list-style-type: none"> - Công nghệ sau thu hoạch ngũ cốc và đậu đỗ - Quản lý chuỗi cung ứng nông sản, thực phẩm 			
Lĩnh vực nghiên cứu			
<ul style="list-style-type: none"> - Xử lý cận thu hoạch; xử lý sau thu hoạch và bảo quản nông sản, thực phẩm - Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc nông sản, thực phẩm 			
Các khoá đào tạo ngắn hạn			
<p>1, “Bồi dưỡng theo tiêu chuẩn CDNN giảng viên chính” by Đại học Bách Khoa Hà Nội, Việt Nam. Tháng 12 năm 2018</p> <p>2, “Green Ecological Grain Storage Technology Training for ACD Countries” by Academy of State Administration of Grain of P. R. China. China, November 2018</p> <p>3, Training Course on “Certification of Good Agricultural Practices To Increase Crop Production and Food Safety”. 29th July – 11th August 2018. Kuala Lumpur, Johor and Selangor, Malaysia. Funding by The Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan.</p> <p>4, “Japanese Food Industries Tour” for Development of Food – Value – Chain in ASEAN,</p>			

Under the ASEAN Food industries Human resource development association. Kasetsart University and Department of Agricultural Extension, Ministry of Agriculture and Cooperatives, Thailand. Japan, 2 July to 11 July 2017.

5, “Training and job fair on Food value chain” under The JAS System and Cooperation with ASEAN Countries, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries. Vietnam National University of Agriculture, Hanoi - Vietnam 24 July to 04 August, 2017.

6, Staff training in Belgium về Postharvest Physiology and Technology từ 22/02/2018 đến 24/04/2018

7, *Phương pháp viết tài liệu khoa học và xử lý số liệu*. Hội đồng liên đại học cộng đồng Pháp ngữ Bỉ và Học viện Nông nghiệp Việt Nam. Hà Nội, tháng 11/2015

8, *Phương pháp viết dự án*. Hội đồng liên đại học cộng đồng Pháp ngữ Bỉ và Học viện Nông nghiệp Việt Nam. Hà Nội, tháng 8/2015

9, *Chuyên gia về lĩnh vực nông nghiệp giá trị cao*. Fresh Academy (Hà Lan). Đà Lạt, tháng 9/2015 – 2017.

10, *Cải thiện chất lượng và an toàn thực phẩm thông qua thực hành nông nghiệp tốt và sau thu hoạch với sản phẩm tươi*. Học Viện Mê Kông, Thái Lan. Từ 21 tháng 5 đến 1 tháng 6 năm 2012.

11, *Công nghệ sau thu hoạch*. Trường đại học California, Davis và Trường đại học Hawaii, Manoa, Hoa Kỳ. Tháng 6 năm 2011. Dự án thăm dò - Chương trình Khuyến nông Sau thu hoạch tổng hợp cho Campuchia và Việt nam.

12, *Phương pháp đào tạo và nghiên cứu có sự tham gia*. Trường đại học nông nghiệp Hà Nội và Đại học tổng hợp Humbolt. Tháng 5 năm 2011.

13, *Phát triển sản phẩm mới*. Hội đồng liên đại học cộng đồng Pháp ngữ Bỉ và Đại học Nông nghiệp Hà Nội. Tháng 3 năm 2011.

14, *Vệ sinh thực phẩm và thực phẩm chức năng*. Hội đồng liên đại học cộng đồng Pháp ngữ Bỉ và Đại học Nông nghiệp Hà Nội. Tháng 3 năm 2005.

15, *Vi sinh vật học thực phẩm*. Hội đồng liên đại học cộng đồng Pháp ngữ Bỉ và Đại học Nông nghiệp Hà Nội. Tháng 11 năm 2003.

16, *Quản lý đo lường và đảm bảo đo lường sản phẩm*. Trung tâm Thông tin Tiêu chuẩn – Đo lường – Chất lượng. Tháng 3 năm 2000.

Dự án

<i>Tên dự án/ Cấp quyết định, mã số</i>	<i>Thời gian thực hiện</i>	<i>Nhà tài trợ</i>
---	----------------------------	--------------------

Nghiên cứu cơ chế chín đột biến và ứng dụng để kéo dài thời hạn tồn trữ quả bơ sau thu hoạch./ <u>B.2018.NF/02/TN</u>	2018-2021	Bộ KHCN
Heat tolerance and the regulation of climacteric fruit ripening /Nghiên cứu tính chịu nhiệt và điều khiển quá trình chín đột biến của quả ở mức độ phân tử./ B2018.NCCB.FWO.106-NN.2017.01	2018-2021	Bộ KHCN
“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”	2018-2019	Quỹ Nghiên cứu và Tư vấn Việt - Bỉ, Quỹ SCF
Tăng giá trị kinh tế của ngành trái cây tươi Việt Nam bằng cách giảm tổn thất sau thu hoạch	2018	Dự án Hợp tác quốc tế (VLIR-UOS)
Capitalisation of Participatory Guarantee System (PGS) experiences in Vietnam for upscaling & institutionalis”/ Thẻ chế hóa ở mức độ rộng hơn cho Hệ thống đảm bảo có sự tham gia tại Việt Nam	2017 - 2018	Veco Việt Nam
Các trường đại học như là đối tác chính cho các thách thức mới nổi về vệ sinh an toàn và chất lượng thực phẩm tại ASEAN Universities as key partners for the new challenges regarding food safety & quality in ASEAN (ASIFOOD)	2016-2018	Ủy Ban Châu Âu
Nghiên cứu chống nâu hóa sau thu hoạch quả Đào bằng axit Oxalic	2017	Đề tài sinh viên NCKH
Strengthening Vietnamese postharvest capital	2014 -2016	ZEIN2014Z177 (VLIR-UOS, Belgium)
Nghiên cứu các giải pháp khoa học và công nghệ hạn chế hư hỏng rau quả bảo quản trong điều kiện thường/ B2013-11-30	2013-2015	Cấp Bộ Giáo dục & Đào tạo và Bộ NN & PTNT

Nghiên cứu ảnh hưởng của xử lý chất chống nâu hoá đến chất lượng và tuổi thọ bảo quản của quả Đào Lào Cai bảo quản lạnh.	2014	Dự án Việt – Bỉ
Ảnh hưởng của nhiệt độ sấy và điều kiện bảo quản đến chất lượng màng đỏ gác sấy khô .	2014	Cấp Học Viện Nông Nghiệp VN
Revealing the interaction between heat tolerance, climacteric fruit ripening and postharvest quality of tomato/ Nghiên cứu mối tương tác giữa tính chịu nhiệt, sự chín đột biến và chất lượng của quả cà chua sau thu hoạch	2014 - 2017	Cấp nhà nước (NAFOSTED - FWO)
Elaborating a framework for a joint research on reducing postharvest losses of longan and litchi cultivated in Vietnam	2012 -2014	ZEIN2012Z130 Hợp tác quốc tế (VLIR-UOS, Bỉ)
Nghiên cứu sự biến đổi chất lượng quả qua các giai đoạn chín của giống Cà chua C155 được trồng vụ xuân – hè năm 2012	2012	Đề tài sinh viên NCKH
Nghiên cứu chế độ xử lý nhiệt sau thu hoạch nhằm nâng cao phẩm chất và tuổi thọ bảo quản quả xoài./ SV2011-08-59	2011	Đề tài sinh viên NCKH
Nghiên cứu biện pháp bảo quản Ngô hạt bằng thảo mộc Việt Nam	2006	Học Viện (dự án Việt – Bỉ)
Công trình khoa học công nghệ đã công bố		
<i>Tạp chí khoa học</i>		
1, Vũ Thị Kim Oanh , Phạm Thị Thảo. 2021. ẢNH HƯỞNG CỦA XỬ LÝ SAU THU HOẠCH ĐẾN CHẤT LƯỢNG QUẢ QUÝT BẮC KẠN. Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam 2021, 19(6):756-763		
2, Vũ Thị Kim Oanh . 2019. ẢNH HƯỞNG CỦA XỬ LÝ AXIT OXALIC ĐẾN CHẤT LƯỢNG QUẢ ĐÀO (<i>Prunus persica</i> L.) SAU THU HOẠCH. Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam 2018, 16(11): 987-996.		
3, Vũ Thị Kim Oanh , Jong-Pil Chun. 2016. COMPARISON OF CHANGES IN BERRY		

FIRMNESS AND CELL WALL COMPONENTS DURING RIPENING AMONG GRAPE CULTIVARS. Tạp chí KH Nông nghiệp VN 2016, tập 14, số 7: 1026-1034

4, **Vũ Thị Kim Oanh**, Vũ Thị Hằng. 2016. ẢNH HƯỞNG CỦA XỬ LÝ 1-METHYLCYCLOPROPENE SAU THU HOẠCH ĐẾN CHẤT LƯỢNG VÀ TUỔI THỌ HÀNH HOA TƯƠI BẢO QUẢN TRONG ĐIỀU KIỆN THƯỜNG. Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam. Tập 14, số 5: 806-815

5, **Vũ Thị Kim Oanh**, Vũ Thị Hằng. 2015. ẢNH HƯỞNG CỦA XỬ LÝ CHẤT CHỐNG NÂU HÓA ĐẾN CHẤT LƯỢNG VÀ TUỔI THỌ CỦA QUẢ ĐÀO LÀO CAI BẢO QUẢN LẠNH. Tạp chí Khoa học và Phát triển. Tập 13, số 7: 1179-1186

6, Vũ Thị Hằng, **Vũ Thị Kim Oanh**, Nguyễn Xuân Bắc, Phạm Mai Hương, Nguyễn Thị Hoàn. 2015. ẢNH HƯỞNG CỦA NHIỆT ĐỘ SẤY TỐI CHẤT LƯỢNG BỘT MÀNG ĐỎ HẠT GẮC. Tạp chí Khoa học và Phát triển 2015, tập 13, số 5: 755-763

7, **Vũ Thị Kim Oanh**, Ug-Yong Lee, Jin-Ho Choi, Han-Chan Lee, and Jong-Pil Chun. 2012. Changes of Fruit Characteristics and Cell wall component during Maturation and Ripening in Asian Pear ‘Hanareum’, ‘Manpungbae’ and ‘Naitaka’ (*Pyrus pyrifolia* Nakai.). Kor. J. Hort. Sci. Technol. 30(4): 345-356.

8, **Vũ Thị Kim Oanh**. 2011. Changes in respiration rate and quality parameters during maturation and ripening in Asian pears. J. Sci. Dev. 9 (Eng.Iss. 1): 163-174.

9, **Vũ Thị Kim Oanh**, Kazuhiro Matsumoto, Yong-Soo Hwang and Jong-Pil Chun. 2010. Changes of Cell Wall Polysaccharides during Berry Ripening in Grapes (*Vitis spp.*). Hort. Environ. Biotechnol. **51(6)**: 513-519.

10, Kazuhiro Matsumoto, Byung-Ki Kim, **Vũ Thị Kim Oanh**, Jeong-Hak Seo, Hong-Ki Yoon, Mun-Kyun Park, Yong-Soo Hwang and Jong-Pil Chun. 2007. Comparison of Sugar Compositions and Quality Parameters during Berry Ripening between Grape Cultivars. Kor. J. Hort. Sci. Technol. **25(3)**: 230-234

Hội nghị, hội thảo

1, **Vũ Thị Kim Oanh**. 2019. Phân tích chuỗi giá trị rau Đà Nẵng. Chia sẻ kết quả phân tích hệ thống thực phẩm và tiến hành xây dựng chiến lược phát triển thành phố thực phẩm thông minh có sự tham gia của các bên liên quan. 20 – 21/02/2019.

2, **Vũ Thị Kim Oanh**. 2018. Effect of postharvest treatment with fruit shells cleaning solution on the Shelf Life and Quality of Purple Passion Fruit (*Passiflora edulis* Sims). Postharvest Managements for Better Food Security Conference. 05-07 November 2018.

3. **Vũ Thị Kim Oanh**. 2018. Effect of Storage Temperature on the Shelf Life and Postharvest

Quality of Purple Passion Fruit (*Passiflora edulis* Sims). Postharvest Managements for Better Food Security Conference. 05-07 November 2018.

4, **Vu Thi Kim Oanh**. 2017. Effect of postharvest treatment with oxalic acid on the quality of peach (*Prunus persica* L.). VBFoodNet International Conference: “SAFETY AND QUALITY ON THE FOOD CHAIN”. NONG LAM UNIVERSITY – HO CHI MINH CITY.

5, **Vu Thi Kim Oanh**. 2016. Effect of postharvest treatment using organic acids on quality and storage shelf-life of peach. ISSAAS 2016 (poster).

6, **Vu Thi Kim Oanh**, Ug-Yong Lee, Jin-Ho Choi, Han-Chan Lee, and Jong-Pil Chun. 2013. Changes of Fruit Characteristics and Cell Wall Component during Maturation and Ripening in Asian Pear ‘Hanareum’, ‘Manpungbae’ and ‘Niitaka’ (*Pyrus pyrifolia* Nakai). Kor. J. Hort. Sci. Technol. 5: 34-34.

7, **Vu Thi Kim Oanh** and Vu Thi Hang. 2013. Effect of postharvest treatment with 1-METHYLCYCLOPROPENE on the quality and storage life of Cilantro in atmospheric condition (poster). VBFoodNet Conference on Postharvest Technology, Food Chemistry, and Processing: “Developing The Supply Chain Towards More Healthy Food”. Hanoi University of Agriculture, Việt Nam.

8, **Vu Thi Kim Oanh**. 2012. *Changes of fruit quality during maturation and ripening in Asian Pears – Promotion the research results and application in practice*. The Synthesis and Evaluation workshop on “Improving Food Quality and Safety through Good Agricultural and Postharvest Practices in Fresh Produce”. Mekong Institute, Khon Kaen, Thailand.

9, **Vu Thi Kim Oanh**, Ug-Yong Lee, Yoon-Soo Choi, Yong-Soo Hwang and Jong-Pil Chun. 2010. Changes in Fruit Quality and Cell Wall Polysaccharides during Maturation and Ripening in Asian Pears. Kor. J. Hort. Sci. Technol. **28(1)**: 98-99.

10, Gye-Chan Choi, **Vu Thi Kim Oanh**, Chung-Hyun Lee, Yong-Soo Hwang and Jong-Pil Chun. 2008. Effects of 1-MCP and Ethylene on Fruit Quality and Physiological Disorder during Storage in ‘Niitaka’ Pears. Kor. J. Hort. Sci. Technol. **26**: 66-66

11, **Vu Thi Kim Oanh**, Byung-Ki Kim, Kazuhiro Matsumoto, Yong-Soo Hwang, Jong-Pil Chun. 2007. Changes of Cell Wall Polysaccharides during Berry Ripening in Grapes (*Vitis spp.*). Kor. J. Hort. Sci. Technol. **25**: 94-94

Sách và các công trình khác

1) Dinh T. Tran, Nguyen Thi Bich Thuy, Vu Thi Thu, Nguyen Thi Thu Nga, Vu Thi Kim Oanh, Maarten Hertog, Bart Nicolai 2017. Management of litchi and longan fruit quality after

Postharvest . 200 pages . *Agricultural publisher, Vietnam*, ISBN= 978-604-60-2638-9.

2) Tran Thi Dinh, Rodney Wee, Peggy Tan, Nguyen Thi Bich Thuy, Nguyen Thi Thu Nga, **Vu Thi Kim Oanh**, Maarten Hertog, Bart Nicolai. 2016. *Best Practice Manual for Litchi* (handbook). Vietnam National University of Agriculture, The Asia Cold Chain Centre, and MeBios – Belgium, copyrights Reserved.

3) Tran Thi Dinh, Rodney Wee, Peggy Tan, Nguyen Thi Bich Thuy, Nguyen Thi Thu Nga, **Vu Thi Kim Oanh**, Maarten Hertog, Bart Nicolai. 2016. *Best Practice Manual for Longan* (handbook). Vietnam National University of Agriculture, The Asia Cold Chain Centre, and MeBios – Belgium, copyrights Reserved.

4) Trịnh Duy Đỗ, Phó Văn Bào, Lê Huy Hoàng, **Vũ Thị Kim Oanh**, Nguyễn Ngọc Nam, Ngô Văn Phương. 2003. Tiêu chuẩn cơ sở “*TCCS 01-03-2003:Máy nông nghiệp – Máy làm sạch và phân loại hạt kiểu sàng phẳng khí kết hợp – Phương pháp thử.*” Viện Cơ điện nông nghiệp và công nghệ sau thu hoạch ban hành.

Hà nội, ngày 05 tháng 07 năm 2021

Người khai

Vũ Thị Kim Oanh