BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PTNT
**HỌC VIỆN NÔNG NGHIỆP VIỆT NAM**

*Mẫu: 01-LLKH*

# LÝ LỊCH KHOA HỌC

## I. LÝ LỊCH SƠ LƯỢC

**1.** Họ và tên: Nguyễn Thị Thanh Thủy Giới tính: Nữ
**2.** Ngày, tháng, năm sinh: 24/05/1970 Nơi sinh: Hà Nội
**3.** Học hàm: Phó giáo sư Năm được phong hàm: 2017
Học vị: Tiến sĩ Năm, nước nhận học vị: 2006 – CH Pháp
**4.** Chức danh: Giảng viên cao cấp Chức vụ: trưởng Ban tổ chức cán bộ, Trưởng Bộ môn Quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm – Khoa Công nghệ thực phẩm
**5.** Địa chỉ nhà riêng: T10 Times City – Vĩnh Tuy - Hai Bà Trưng – Hà Nội
**6.** Điện thoại liên hệ: CQ: 02462617600
**7**. Fax Email: nttthuycntp@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:**
***Bằng đại học 1:***
- Nơi đào tạo: Trường Đại học Nông nghiệp I Hà Nội Thời gian đào tạo: 1990-1995
- Hình thức đào tạo: Chính quy
- Ngành học: Cây trồng

***Bằng đại học 2:*** Cử nhân tiếng Anh Năm tốt nghiệp: 1995
**9.2. Học cao học và bảo vệ học vị thạc sỹ**
- Nơi đào tạo: Cộng hòa Pháp Thời gian đào tạo 1998-1999
- Hình thức đào tạo: Chính quy
- Ngành: Nông nghiệp thực phẩm
- Tên luận văn: Ứng dụng vi sinh vật trong lên men rượu từ gạo đỏ.
- Năm tốt nghiệp: 1999

**9.2. Nghiên cứu sinh và bảo vệ học vị tiến sỹ**
- Nơi đào tạo: Cộng hòa Pháp Thời gian đào tạo 2002-2005
- Hình thức đào tạo: Chính quy
- Ngành Công nghệ thực phẩm, chuyên ngành vi sinh vật Năm cấp bằng: 2006
- Tên luận án: "Nghiên cứu lên men hỗn hợp gạo và đậu nành bằng vi khuẩn lactic amylolytic kết hợp với các quy trình khác: Phương thức chế biến thực phẩm bổ sung mới cho trẻ em".
- Năm tốt nghiệp: 2006

**10. Trình độ ngoại ngữ**
- Ngoại ngữ 1: Tiếng Pháp Mức độ sử dụng: Thành thạo 4 kỹ năng
- Ngoại ngữ 2: Tiếng Anh Mức độ sử dụng: Thành thạo 4 kỹ năng

**11. Trình độ tin học**

- Tin học văn phòng thành thạo

**12. Các lớp bồi dưỡng**

| Lớp bồi dưỡng | Nơi đào tạo | Thời gian | Bằng/chứng chỉ |
|---|---|---|---|
| Đào tạo đại học | Trường ĐH Nông nghiệp HN | 1990-1995 | Bằng |
| Đào tạo cán bộ làm công tác giảng dạy (Formation de Formateur) | Trường ENSIA-SIARC - Cộng hòa Pháp | 1996-1997 | Chứng chỉ |
| Đào tạo thạc sỹ | Trường ENSIA-SIARC- Pháp | 1998-1999 | Bằng |
| Đào tạo tiến sỹ | Trường ENSIA - Massy - Cộng hòa Pháp | 2002-2005 | Bằng |
| Nghiệp vụ sư phạm | | | Chứng chỉ |
| Lý luận cao cấp | Học viện chính trị quốc gia Hồ Chí Minh | 2013-2015 | Bằng |

**13. Quá trình công tác**

| Thời gian | Vị trí công tác | Tổ chức công tác | Địa chỉ tổ chức |
|---|---|---|---|
| 7/2019-nay | Trưởng Ban<br>Trưởng BM QLCL-ATTP | Ban TCCB;<br>Khoa CNTP - HVNNVN | Trâu Quỳ<br>Gia Lâm - HN |
| 5/2018-7/2019 | Phó trưởng Ban phụ trách<br>Trưởng BM QLCL-ATTP | Ban TCCB;<br>Khoa CNTP - HVNNVN | Trâu Quỳ<br>Gia Lâm - HN |
| 2/2012-5/2018 | Trưởng Khoa | Khoa công nghệ thực phẩm - HVNNVN | Trâu Quỳ<br>Gia Lâm - HN |
| 12/’10 - 1/’12 | GVC, CT CĐ Khoa<br>Phó BM TPDD. Trợ lý SĐH | BM Thực phẩm Dinh dưỡng-<br>Khoa CNTP- HVNNVN | Trâu Quỳ<br>Gia Lâm - HN |
| 1/’06-11/’10 | Giảng viên, Phó BM TP-DD.<br>Trợ lý ĐT ĐH | BM Thực phẩm Dinh dưỡng-<br>Khoa CNTP- HVNNVN | Trâu Quỳ<br>Gia Lâm - HN |
| 9/’02 - 12/’05 | Giảng viên, NCS | Đào tạo tiến sỹ tại trường ENSIA Massy và viện CIRAD, IRD - Pháp. | Trâu Quỳ<br>Gia Lâm - HN |
| 1/’02-8/’02 | Giảng viên | BM Công nghệ sau thu hoạch –<br>Khoa CNTP-HVNNVN | Trâu Quỳ<br>Gia Lâm - HN |
| 11-12/’01 | Giảng viên | Đào tạo ngắn hạn về công nghệ lên men tại CH Pháp | Trâu Quỳ<br>Gia Lâm - HN |
| 11/’99- 10/’01 | Giảng viên | BM Hóa sinh - BQCB-HVNNVN<br>Bộ môn trực thuộc trường | Trâu Quỳ<br>Gia Lâm - HN |
| 9/’98-10/’99 | Học viên cao học | Đào tạo thạc sỹ tại ENSIA-SIARC – Cộng hòa Pháp | Trâu Quỳ<br>Gia Lâm - HN |
| 8/’97 - 8/’98 | Giảng viên | BM Hóa sinh-BQCB-Khoa Nông học-HVNNVN | Trâu Quỳ<br>Gia Lâm - HN |
| 11/’96-7/’97 | Giảng viên | Học khóa đào tạo GV về CNTP tại ENSIA-SIARC - CH Pháp | Trâu Quỳ<br>Gia Lâm - HN |
| 09/’95 - 10/’96 | Trợ giảng | BM Hóa sinh -BQCB-<br>Khoa Nông học - HVNNVN | Trâu Quỳ<br>Gia Lâm - HN |

**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 |
|---|---|---|
| Vi sinh vật đại cương | Đại học | 1996-nay |
| An toàn thực phẩm và quản lý CL | Đại học | 2006-nay |
| Công nghệ lên men thực phẩm | Đại học | 2012-nay |
| Bệnh học thực phẩm | Đại học | 2015-nay |
| Xử lý nước thải thực phẩm | Đại học | 2004-nay |
| Vi sinh vật thực phẩm nâng cao | Thạc sỹ | 2013-nay |
| An toàn hóa học và sinh học TP nâng cao | Thạc sỹ | 2014-nay |
| Phương pháp và kỹ năng NCKH | Thạc sỹ | 2010-nay |
| Hệ thống quản lý chất lượng TP | Thạc sỹ | 2009-nay |

**14.2. Hướng dẫn cao học**

| TT | Họ và tên HVCH/NCS | Đề tài luận án | Cơ sở ĐT | Thời gian ĐT (Năm BV) | Vai trò HD |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Trần T. Bích Liên | Nghiên cứu điều kiện xử lý thu hồi dịch quả thanh long ruột đỏ theo phương pháp enzyme và ảnh hưởng của nồng độ dịch bổ sung đến quá trình lên men và chất lượng bia thanh long thành phẩm | HVNNVN | 2015-2017 (2017) | HD 1 |
| 2 | Đặng Thảo Yến Linh | Nghiên cứu sự biến đổi hàm lượng histamine và xác định các vi sinh vật liên quan trong quá trình lên men nước mắm | HVNNVN | 2015-2017 (2017) | HD 1 |
| 3 | Nguyễn Xuân Thắng | Ảnh hưởng của dịch dứa bổ sung và điều kiện lên men đến chất lượng bia dứa | HVNNVN | 2014-2016 (2016) | HD 2 |
| 4 | Mam Samley | Screening and characterization of cellulase in *Bacillus* sp | HVNNVN | 2015-2017 (2016) | HD 1 |
| 5 | Nguyễn T. Thanh Xuân | Assessment of aflatoxin B1 contamination in maize and awareness of aflatoxins in Son La province | HVNNVN | 2015-2017 (2017) | HD 2 |
| 6 | Bùi Phương Linh | Nghiên cứu phương thức làm chín hạt Sacha inchi và bước đầu ứng dụng trong sản xuất bột ăn dặm cho trẻ em | HVNNVN | 2014-2016 (2016) | HD 1 |
| 7 | Vũ T. Huyền Trang | Isolation, identification and characterization of *Bacillus subtilis* with broad-range antimicrobial activity from Muong Khuong chilli sauce | HVNNVN | 2014-2016 (2016) | HD 1 |
| 8 | Lưu T. Phương Thảo | Nghiên cứu khả năng giảm hàm lượng độc tố aflatoxin từ nấm mốc của vi khuẩn lactic và nấm *Trichoderma* | HVNNVN | 2013-2015 (2015) | HD 1 |

| TT | Họ và tên HVCH/NCS | Đề tài luận án | Cơ sở ĐT | Thời gian ĐT (Năm BV) | Vai trò HD |
|---|---|---|---|---|---|
| 9 | Nguyễn T. Thùy Ninh | Ứng dụng vi khuẩn lactic làm giảm hàm lượng phytate trong sản xuất bột đậu nành uống liền cho trẻ em | HVNNVN | 2013-2015 (2015) | HD 1 |
| 10 | Phạm Tuấn Anh | Nghiên cứu sản xuất sản phẩm giàu protein, canxi và vitamin D ăn liền cho phụ nữ mang thai thiếu năng lượng trường diễn | HVNNVN | 2012-2014 (2014) | HD 2 |
| 11 | Hồ Sỹ Thường | Nghiên cứu quy trình sản xuất cháo nền từ gạo Japonica bằng công nghệ sấy tầng sôi | HVNNVN | 2012-2014 (2014) | HD 1 |
| 12 | Nguyễn T. Thanh Thủy | Nghiên cứu ứng dụng vi khuẩn probiotic trong quá trình sản xuất nước ổi | HVNNVN | 2011-2013 (2013) | HD 2 |
| 13 | Nguyễn Đức Quyết | Phát triển sản phẩm bánh bich quy vơi nguyên liệu bổ sung đậu tương và hạt điều | HVNNVN | 2011-2013 (2013) | HD 2 |
| 14 | Phạm Duy | Xác định và đánh giá khả năng phát hiện tồn dư kháng sinh hai nhóm Tetracyclines và Quinolones trong thịt lợn bằng phương pháp hai đĩa mới (New two plate test) | HVNNVN | 2011-2013 (2013) | HD 2 |
| 15 | Nguyễn Văn Lượng | Xác định ảnh hưởng của điều kiện xông khói tới chất lượng sản phẩm cá chép | HVNNVN | 2010-2012 | HD 1 |
| 16 | Nguyễn T. Hạnh | Nghiên cứu ứng dụng vi khuẩn probiotic trong quá trình sản xuất nước cà rốt | HVNNVN | 2010-2012 (2012) | HD 2 |
| 17 | Đinh T. Hiền | Nghiên cứu hoàn thiện công nghệ chế biến ô mai mơ ở quy mô công nghiệp | HVNNVN | 2010-2012 (2012) | HD 2 |
| 18 | Đỗ T. Quý | Hoàn thiện quy trình chế biến đồ uống lên men lactic từ gạo lứt | HVNNVN | 2008-2011 (2011) | HD 1 |
| 19 | Lê Văn Huyên | Nghiên cứu một số chế phẩm vi sinh vật trong chế biến và bảo quản thức ăn thô xanh từ cỏ voi và thân cây ngô dùng cho gia súc nhai lại | HVNNVN | 2008-2011 (2011) | HD 2 |
| 20 | Lưu Khắc Hiếu | Nghiên cứu ảnh ưởng của nguyên liệu và một số yếu tố công nghệ tới quá trình lên men rượi (cider) từ táo *Malus domestica* | HVNNVN | 2008-2011 (2011) | HD 1 |

**14.3. Hướng dẫn nghiên cứu sinh**

| TT | Họ và tên NCS | Đề tài luận án | Cơ sở đào tạo | Thời gian đào tạo | Vai trò |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Vũ Quỳnh Hương | Determination and characterization of antimicrobial peptides produced by Lactic Acid Bacteria (LAB) and other GRAS (Generally Recorgnized As Safe) bacteria isolated from Vietnamese fermented food | Đại học Louvain la Neuve | 2016-2020 | HD 2 |

1. **Hoạt động nghiên cứu khoa học**

**15.1. Lĩnh vực nghiên cứu:**

- Vi sinh vật thực phẩm
- Lên men thực phẩm
- An toàn thực phẩm và Quản lý chất lượng
- Tách chiết các chất có hoạt tính sinh học từ thực vật và vi sinh vật

**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 XB | Tên sách | Mức độ tham gia | Các TG | Nơi XB | Mã số ISBN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Chuyên khảo** | | | | | | |
| | | | | | | |
| **Giáo trình** | | | | | | |
| 1 | 2020 | Công nghệ lên men | Chủ biên | Nguyễn T. Thanh Thủy, Bạch Thị Mai Hoa | NXB ĐH NN, 2020 | ISBN: 978 - 604 - 924 - 326 - 4 |
| 2 | 2017 | Bệnh do truyền lây và ô nhiễm qua thực phẩm | Chủ biên | Nguyễn T. Thanh Thủy, Đặng Xuân Sinh | NXB ĐH NN, 2017 | ISBN: 978 - 604 - 924 - 326 - 4 |
| **Tham khảo** | | | | | | |
| | | | | | | |
| **Hướng dẫn** | | | | | | |
| | | | | | | |

**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 công trình (bài báo, công trình...) | Tên, số, tập, trang tạp chí | Mức độ tham gia TG chính/ tham gia | Liệt kê tác giả | Mã số ISSN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **1** | | Đánh giá tiềm năng probiotic của Lactobacillus plantarum và thử nghiệm bổ sung trong đồ uống nước ổi | Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam. 19(6): 717-725 | Tham gia | Nguyễn Thị Lâm Đoàn, Nguyễn Thị Thanh Thủy | 1859-0004 |
| **2** | | Tối ưu hóa điều kiện chiết xuất hợp chất phenolic và flavonoid từ quả táo mèo (Docynia indica) đông khô thông qua hỗ trợ của vi sóng | Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam. 19(6) 726-736 | Chịu trách nhiệm chính | Nguyễn Thị Thu Phương, Thái Ngọc Anh, Đặng Thảo Yến Linh, Nguyễn Thị Lâm Đoàn, Lê Thị Ngọc Thúy, Trần Thị Nhung, Nguyễn Thị Thanh Thủy | 1859-0004 |

| TT | Năm công bố | Tên công trình (bài báo, công trình...) | Tên, số, tập, trang tạp chí | Mức độ tham gia TG chính/ tham gia | Liệt kê tác giả | Mã số ISSN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **3** | 2019 | Nghiên cứu thu nhận dịch quả dứa bằng phương pháp enzyme và ảnh hưởng của dịch quả bổ sung đến chất lượng bia dứa | Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam - Số 11(108), 135-139 | | Nguyễn Thị Thanh Thủy, Đặng Thảo Yến Linh, Vũ Thị Kim Anh, Nguyễn Xuân Thắng, Trần Thị Bích Liên, Trần Thị Nhung. | ISSN: 1859 - 1558 |
| **4** | 2019 | Ứng dụng chế phẩm enzyme trong trích ly dịch quả và ảnh hưởng của điều kiện lên men đến chất lượng bia thanh long ruột đỏ | Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam - Số 10(107), 85-91 | Chịu trách nhiệm chính | Đặng Thảo Yến Linh, Vũ Thị Kim Anh, Lê Thị Ngọc Thúy, Trần Thị Nhung, Nguyễn Thị Thanh Thủy | |
| **5** | 2018 | Tinh sạch và xác định đặc tính enzyme cellulase thu nhận từ *Bacillus* sp. M5 | Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam 2018, 16(9): 838-846 | Tham gia | Trịnh T. Thu Thủy, Nguyễn T. Thanh Thủy, Nguyễn T. Lâm Đoàn, Hoàng T. Ngọc | 1859-0004 |
| **6** | 2018 | Nghiên cứu xác định các loại nấm gây thối hỏng và đề xuất hướng bảo quản khoai tầng vàng tại huyện Thanh Sơn, tỉnh Phú Thọ | Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam – 10:73-78 | Tham gia | Đỗ T. Kim Ngọc, Nguyễn T. Thanh Thủy, Nguyễn T. Bích Ngọc, Phạm Thanh Bình, Lê Trung Hiếu, Vũ Ngọc Tú | ISSN: 1859 - 1558 |
| **7** | 2018 | Isolation and Screening of Histamine-Producing Bacteria from the First Six Months of the Cat Hai Fish Sauce Fermentation Process | Vietnam J. of Agricultural Sci. 1(3): 220-229. doi.org/10.31817 | Chịu trách nhiệm chính | Dang Thao Yen Linh, Tran T. Thu Hang, Nguyen T. Lam Doan, Nguyen Hoang Anh, Nguyen T. Thanh Thuy | ISSN 2588-1299 |
| **8** | 2018 | Đánh giá đặc tính probiotic và xác định một số đặc điểm của các chủng vi khuẩn lactic phân lập từ ruột gà ri | Tạp chí KHCN nông nghiệp VN. 7: 104-111 | Tham gia | Nguyễn T. Lâm Đoàn Nguyễn T. Thanh Thủy | ISSN: 1859 - 1558 |
| **9** | 2017 | Ảnh hưởng của nhiệt độ sấy và chế độ ngâm chiết tới sự biến đổi thành phần hoá học và cảm quan của giá thể sau thu hoạch đông trùng hạ thảo | Tạp chí KHCN nông nghiệp VN. 7:52-56 | Chính | Nguyễn T. Thanh Thủy<br>Phí Quyết Tiến | ISSN: 1859 - 1558 |
| **10** | 2017 | Tác dụng của dịch sắn dây trong việc giảm thời gian ngủ và nồng độ cồn trong | Tạp chí khoa học Nông nghiệp Việt | Chính | Nguyễn T. Thanh Thủy | 1859-0004 |

| TT | Năm công bố | Tên công trình (bài báo, công trình...) | Tên, số, tập, trang tạp chí | Mức độ tham gia TG chính/ tham gia | Liệt kê tác giả | Mã số ISSN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | máu của chuột khi sử dụng ethanol | Nam. 15 (9): 1053-1061 | | | |
| **11** | 2017 | Nâng cao khả năng sinh tổng hợp validamycin-A từ chủng *Streptomyces hygroscopicus* 11405 bằng đột biến tế bào trần | Tạp chí KHCN nông nghiệp VN. 7: 63-68 | Tham gia | Vũ T. Hạnh Nguyên Nguyễn T. Thanh Thủy Phí Quyết Tiến | ISSN: 1859 - 1558 |
| **12** | 2017 | Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tự phân nấm men bia thải để thu nhận protein hòa tan và amin tự do | Tạp chí Nông nghiệp và PTNT 18:97-101 | Tham gia | Hồ Tuấn Anh Nguyễn T. Thanh Thủy | 1859-4581 |
| **13** | 2017 | Tối ưu hóa điều kiện tự phân tế bào nấm men bia thải | Tạp chí KHCN nông nghiệp Việt Nam. 7:73-78 | Chính | Nguyễn T. Thanh Thủy Hồ Tuấn Anh | ISSN: 1859 - 1558 |
| **14** | 2017 | Screening and characterization of cellulases produced by *Bacillus* spp. | Vietnam J. Agricultural Sciences. 15(9) 1205-1212 | Tham gia | Samley Mam Nguyen Thi Thanh Thuy | 1859-0004 |
| **15** | 2017 | Xác định thành phần dinh dưỡng và tối ưu hóa điều kiện rang hạt sacha inchi (*Plukenetia volubillis*) | Tạp chí Nông nghiệp và PTNT. 10:87-93 | Chính | Nguyễn T. Thanh Thủy, Nguyễn T. Hồng Minh | 1859-4581 |
| **16** | 2017 | Phân lập, tuyển chọn vi khuẩn *Bacillus* 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 | Tham gia | Nguyễn Hoàng Anh, Nguyễn T. Thanh Thủy, Nguyễn Vĩnh Hoàng | 1859-0004 |
| **17** | 2016 | Chiết tách và khảo sát độ bền của chất màu crocin từ quả dành dành | J. Agri. Sci. 14(12): 1978-1985. | Chính | Nguyễn T. Thanh Thủy, Nguyễn T. Hiển | 1859-0004 |
| **18** | 2016 | Isolation, identification, and preliminary characterization of *Bacillus subtilis* with broad-range antibacterial activity from Muong Khuong chilli sauce | Vietnam J. Agri. Sci. 14 (7): 1009-1015. | Chính | Nguyen Thi Thanh Thuy, Vu Thi Huyen Trang, Vu Quynh Huong, Trinh Thi Thu Thuy, Nguyen Thi Lam Doan, Tran Thi Na, Nguyen Hoang Anh. | 1859-0004 |

| TT | Năm công bố | Tên công trình (bài báo, công trình...) | Tên, số, tập, trang tạp chí | Mức độ tham gia TG chính/ tham gia | Liệt kê tác giả | Mã số ISSN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **19** | 2016 | Effect of *Trichoderma* sp. TC1 and its extract on growth inhibition and aflatoxin production of *Aspergillus flavus* and *Aspergillus parasiticus.* Vietnam | J. Agri. Sci. Vol. 14, No. 10: 1581 - 1587. | Chính | Nguyen Thi Thanh Thuy, Luu Thi Phuong Thao, Vu Quynh Huong, Nguyen Van Giang (2016). | 1859-0004 |
| **20** | 2016 | Antimicrobial activity and preliminary characterization of peptides produced by lactic acid bacteria isolated from some Vietnamese fermented foods | Vietnam J. Agri. Sci. Vol. 14, No. 7: 1044-1051. | Tham gia | Pham Thi Diu, Nguyen T. Lam Doan, Nguyen T. Thanh Thuy, Nguyen Hoang Anh | 1859-0004 |
| **21** | 2016 | Isolation and selection of lactic acid bacteria from Vietnamese fermented pork meat product with antimicrobial activity and characterization of bacteriocin | Vietnam J. Agri. Sci. Vol. 14, No. 7: 1089-1099. | Tham gia | Nguyen Thi Lam Doan, Hoang Thi Van, Nguyen Thi Thanh Thuy, Nguyen Hoang Anh | 1859-0004 |
| **22** | 2015 | Nghiên cứu sản xuất bột ăn liền giàu protein, canxi, vitamin D cho phụ nữ có thai | Tạp chí dinh dưỡng và thực phẩm. 11(4): 25-30. | Tham gia | Nguyễn Thị Hồng Minh, Nguyễn Thị Thanh Thủy, Phạm Tuấn Anh | 1859-0381 |
| **23** | 2015 | Ứng dụng vi khuẩn lactic làm giảm hàm lượng axit phytic trong đậu nành nảy mầm | Tạp chí dinh dưỡng và thực phẩm. 11(4): 65-72. | Tham gia | Nguyễn Thị Thùy Ninh, Nguyễn Thị Thanh Thủy, Nguyễn Thị Hồng Minh | 1859-0381 |
| **24** | 2013 | Xác định một số công nghệ chính của quá trình chế biến bánh bích qui xốp bổ sung bột hạt điều làm nguyên liệu phụ | Tạp chí khoa học và phát triển. 11(7): 1037-1044 | Tham gia | Đinh Thị Hiền, Nguyễn T. Thanh Thủy, Nguyễn Đức Quyết | **1859-0004** |
| **25** | 2012 | Nghiên cứu chiết tách anthocyanin từ đài hoa *Hibiscus sabdariffa* - ứng dụng để sản xuất giấy chỉ T. phát hiện nhanh hàn the trong thực phẩm | Tạp chí khoa học và phát triển. 10(5): 738-746 | Tham gia | Nguyễn Thị Hiền, Nguyễn T. Thanh Thủy, Nguyễn T. Loan | 1859-0004 |

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

| TT | Năm công bố | Tên bài báo | Tên, số, tập, trang | Mức độ tham gia | Các tác giả | Phân loại tạp chí (ISI…) | Chỉ số IF | Chỉ số H |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

| TT | Năm công bố | Tên bài báo | Tên, số, tập, trang | Mức độ tham gia | Các tác giả | Phân loại tạp chí (ISI…) | Chỉ số IF | Chỉ số H |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **1** | 2021 | Bacilysin within the Bacillus subtilis group: gene prevalence versus antagonistic activity against Gram negative foodborne pathogens. | Journal of Biotechnology, 327:28-35 | | Nannan C., Vu Q. H., Gillis A., Caulier S., Nguyen T. T. T., Mahillon J. (2021). | ISI | 3.5 | |
| **2** | 2018 | Prospects for Food Fermentation in South-East Asia, Topics From the Tropical Fermentation and Biotechnology Network at the End of the AsiFood Erasmus+Project. | Frontiers in Microbiology | Tham gia | Yves Waché, Thuy Le Do, Thi Bao Hoa Do, Thi Yen Do, Maxime Haure, Phu Ha Ho, Anil Kumar Ana, Van Viet Man Le, Wen Jun Li, Hélène Licandro, Da Lorn, Mai Huong Ly Chatain, Sokny Ly, Warapa Mahakarnchanakul, Dinh Vuong Mai, Hasika Mith, Dzung Hoang Nguyen, Thi Kim Chi Nguyen, Thi Minh Tu Nguyen, Thi Thanh Thuy Nguyen, Thi Viet Anh Nguyen, Hai Vu Pham, Tuan Anh Pham, Thanh Tam Phan, Reasmey Tan, Tien Nam Tien, Thierry Tran, Sophal Try, Quyet Tien Phi, Dominique Valentin, Quoc Bao Vo Van, Kitiya Vongkamjan, Duc Chien Vu, Nguyen Thanh Vu and Son Chu Ky | | 4.02 | |
| **3** | 2018 | Assessment of aflatoxin B1 in maize and awareness of aflatoxins in Son La, | Infection ecology & Epidemiolog. 8:1, 1553464. | Tham gia | Xuan Thi Thanh Nguyen, Thuy Thi Thanh Nguyen, Hung Nguyen-Viet, Khanh | | | |

| TT | Năm công bố | Tên bài báo | Tên, số, tập, trang | Mức độ tham gia | Các tác giả | Phân loại tạp chí (ISI…) | Chỉ số IF | Chỉ số H |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Vietnam | https://doi.org/10.1080/20008686.2018.1553464 | | Ngoc Tran, Johanna Lindahl, Delia Grace Randolph, Thanh Minh Ha and Hu Suk Lee | | | |
| **4** | 2009 | Genetic conservation of Foxtail millet (*Setaria italica* (L.) Beauv. and using its grain for Nutrient food production-A case of develop economical Agriculture sustainable to climate changes in mountainous regions in Vietnam | Journal of International Society for Southeast Asian Agricultural Science (ISSAS) 15(1) 15-21 | Tham gia | Pham Van Cuong, Hoang Viet Cuong, Duong Thi Thu Hang, Nguyen Duc Doan, Nguyen Thi Thanh Thuy, Cao Huong Giang | | | |
| **5** | 2007 | Effect of high pressure homogenisation on the capacity of *Lactobacillus plantarum* A6 to ferment rice/soybean slurries to prepare high energy density complementary food. | Food Chemistry 102(4) 1288-1295 | Tham gia | Charlotte Valat, Dominique Champiat, Thi Thanh Thuy Nguyen, Gérard Loiseau, Maurice Raimbault and Didier Montet | | 4.52 | |
| **6** | 2007 | Effect of fermentation by amylolytic lactic acid bacteria, in process combinations, on characteristics of rice/soybean slurries: A new method for preparing high energy density complementary foods for young children | Food Chemistry 100(2) 623-631 | Chính | Thi Thanh Thuy Nguyen, Jean-Pierre Guyot, Christèle Icard-Vernière, Isabelle Rochette, Gérard Loiseau | | 4.52 | |
| **7** | 2003 | Use of ATP bioluminescence to determine the bacterial sensitivity threshold to a bacteriocin | Luminescence 18(5) 254-258 | Chính | Thi Thanh Thuy Nguyen, Gérard Loiseau, Christèle Icard-Vernière, Isabelle Rochette, Serge Trèche, Jean-Pierre Guyot | | 1.51 | |

**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 | Các tác giả | Mã số chuẩn quốc tế ISBN của Proceedings |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Poster tại kỷ yếu Hội nghị nữ khoa học và công nghệ lần thứ nhất khu vực phía Bắc. 16-17/10/2019 tại Hà Nội. | | | | |
| 2. | Toàn văn và poster tại kỷ yếu Hội nghị nữ khoa học và công nghệ lần thứ nhất khu vực phía Bắc. 16-17/10/2019 tại Hà Nội. | Nghiên cứu tuyển chọn và phát triển Sacha inchi tại Việt Nam góp phần nâng cao sức khỏe cộng đồng | Tham gia | Nguyễn Thị Trâm, Nguyễn Thị Bích Hồng, Phạm Thị Ngọc Yến, Nguyễn Thị Kim Oanh, Nguyễn T.Thanh Thủy | |
| 3. | HNKH toàn quốc về cơ điện NN và BQCB NS TP. 20-21/1/2011. NXB KH&KT. 320-326 | Nghiên cứu quy trình sản xuất thuốc cốm bổ sung thêm vi khuẩn có lợi đường ruột | Chính | Nguyễn Thi Thanh Thủy | 978-604-67-0007 |
| 4. | | | | | |
| 5. | HNKH toàn quốc về cơ điện NN và BQCB NS TP. 20-21/1/2011. NXB KH&KT. 313-319 | Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn lactic sinh enzyme phytase cao từ các nguồn cơ chất khác nhau. | Tác giả chịu trách nhiệm | Nguyễn Xuân Hương, Nguyễn Thi Thanh Thủy | 978-604-67-0007 |
| 6. | HNKH toàn quốc về cơ điện NN và BQCB NS TP. 20-21/1/2011. NXB KH&KT. 290-296 | Nghiên cứu ảnh hưởng của phương thức sơ chế nguyên liệu và chủng vi khuẩn lactic tới khả năng lên men đồ uống từ gạo lứt. Phần 2. Ảnh hưởng của chủng vi khuẩn lên men | . Chính | Nguyễn Thi Thanh Thủy, Ngô Xuân Mạnh, Phạm Thu Hà, Vũ Thi Hằng, Ngô Xuân Dũng, Nguyễn Xuân Bắc | 978-604-67-0007 |
| 7. | HNKH toàn quốc về cơ điện NN và BQCB NS TP. 20-21/1/2011. NXB KH&KT. 283-289 | Nghiên cứu ảnh hưởng của phương thức sơ chế nguyên liệu và chủng vi khuẩn lactic tới khả năng lên men đồ uống từ gạo lứt. Phần 1. Ảnh hưởng của phương thức sơ chế nguyên liệu. | . Chính | Nguyễn T.Thanh Thủy, Ngô Xuân Mạnh, Phạm Thu Hà, Vũ Thi Hằng, Ngô Xuân Dũng, Nguyễn Xuân Bắc | 978-604-67-0007 |
| 8. | Kỷ yếu hội thảo CNSH toàn quốc. NXB Khoa học tự nhiên và Công | Nghiên cứu ứng dụng vi khuẩn probiotics trong sản xuất nước cà rốt lên men | Tham gia | Nguyễn Thị Hạnh, Nguyễn T. Thanh Thủy, Hoàng T. Lệ Hằng, Nguyễn T. | 978-604-913-136-3 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | nghệ, 185-189. | | | Thúy | |
| 9. | Kỷ yếu hội nghị khoa học và công nghệ chuyên ngành cơ điện nông nghiệp và công nghệ sau thu hoạch. 6-7/9/2018. 285 - 295. | Phân lập và sàng lọc vi khuẩn có khả năng sinh histamine trong sáu tháng đầu của quá trình lên men nước mắm Cát Hải. | Tham gia | Dang Thao Yen Linh, Tran Thi Thu Hang, Nguyen Thi Lam Doan, Nguyen Hoang Anh, Nguyen Thi Thanh Thuy. | ISBN: 978 - 604 - 973 - 174 -7. |
| 10. | Kỷ yếu hội nghị khoa học và công nghệ chuyên ngành trồng trọt, bảo vệ thực vật giai đoạn 2013-2018. 6-7/9/2018. 63-73 | Đánh giá đặc điểm nông sinh học, sâu bệnh, năng suất, chất lượng và sử dụng cây đậu núi Sacha inchi (*Plukenetia volubilis* L.) ở Việt Nam | Tham gia | Nguyễn Thị Trâm, Nguyễn Thị Bích Hồng, Nguyễn Thị Kim Oanh, Nguyễn Thị Thanh Thủy | ISBN 978-604-973-176-1. |

**e. Các báo cáo tại HN, HT quốc tế**

| TT | Tên, thời gian và địa điểm HN/HT | Tên báo cáo khoa học | Mức độ tham gia | Các tác giả *(Liệt kê theo thứ tự in trên kỷ yếu)* | Mã số ISBN |
|---|---|---|---|---|---|
| 11. | 3rd EFS International Conference on Environment and Food Safety, 16-17 October 2019, Sunway Putra Hotel, Kuala Lumpur, Malaysia. | *Lactobacillus brevis* antibacterial activity for the biocontrol of foodborne pathogens. | Tham gia | Huong Quynh Vu, Thuy Thanh Thi Nguyen and Jacques Mahillon | |
| 12. | International conference on food safety and food security. 10-12 August 2018. Angkor Paradise Hotel, Siem Riep, Cambodia. 4th AFSA | Antibacterial activity of *Lactobacillus* HQV07 isolated from Vietnamese fermented food against foodborne pathogen. | Tham gia | Huong Quynh Vu, Sebatien Paquet, Catherine Nannan, Thi Thanh Thuy Nguyen, Jacques Mahilon. | |
| 13. | International conference on "Agriculture development in the context of international integration: Opportunities and challenges" | Bacteriocins as food preservatives. | Tham gia | Nannan Catherine, Vu Quynh Huong, Nguyen Thi Thanh Thuy and Mahillon Jacques. | |

| TT | Tên, thời gian và địa điểm HN/HT | Tên báo cáo khoa học | Mức độ tham gia | Các tác giả *(Liệt kê theo thứ tự in trên kỷ yếu)* | Mã số ISBN |
|---|---|---|---|---|---|
| | 7-8 Dec. 2016. 236 – VNUA | | | | |
| 14. | International conference on "Agriculture development in the context of international integration: Opportunities and challenges" 7-8Dec. 2016 228-235. VNUA | Screening and characterization of β - Glucanase produced by *Bacillus* spp. isolated from Muong Khuong chilli sauce. | Chính | Nguyen Thi Thanh Thuy, Nguyen Hoang Anh, Nguyen Vinh Hoang. | |
| 15. | Conference Italy and Vietnam for Food quality and safety – Feeding innovation. Ho Chi Minh 18.11.2016 | Isolation, identification, and preliminary characterization of *Bacillus subtilis* with broad-range antibacterial activity from Muong Khuong chilli sauce. Oral presentation. | Chính | Nguyen Thi Thanh Thuy, Vu Thi Huyen Trang, Vu Quynh Huong, Trinh Thi Thu Thuy, Nguyen Thi Lam Doan, Tran Thi Na, Nguyen Hoang Anh | |
| 16. | Actes du Colloque – La recherche scientifique et ses interfaces disciplinaires – Marseille - France 23-27 mai 2016, Marseille 93-103 | Exploration de la biodiversité et innovations technologiques pour la qualité et la sûreté des aliments. | Tham gia | Chu-Ky Son, Li Wen Jun, Phi Quyet Tien, Nguyen Thi Thanh Thuy, Lai Quoc Phong, Le Van Viet Man, Le Nguyen Doan Duy, Anil Kumar Anal, Dao Thien, Sophal Try, Samira Sarter, Vu Thu Trang, Khieu Thi Nhan, Yves Waché | BNF : ISSN 1815 – 4646 |
| 17. | The 41st Congress on Science and Technology of Thailand. 6-8/11/2015 | Identification of lactic acid bacteria diversity from a traditional Vietnamese fermented pork meat product (nem chua) by using a combination of culture dependent and – independent approach. | Tham gia | Doan Thi Lam Nguyen, Margo Cnockaert, Koenraad Van Hoorde, Evie De Brandt, Binh Thanh Le, Thuy Thi Thanh Nguyen and Peter Vandamme. | |
| 18. | .International Workshop “Exploring | Extraction et séparation d’anthocyanes à partir *d’Hibiscus sabdariffa* | Chính | Nguyen Thi Thanh Thuy, Nguyen Thi Hien | |

| TT | Tên, thời gian và địa điểm HN/HT | Tên báo cáo khoa học | Mức độ tham gia | Các tác giả *(Liệt kê theo thứ tự in trên kỷ yếu)* | Mã số ISBN |
|---|---|---|---|---|---|
| | Biodiversity for Sustainable Development in South East Asia" (EBSEA) 2013 | Calyx: application pour produire le papier indicateur pour détection Rapide du borax dans les aliments | | | |
| 19. | Report to ISSAAS conference program 2008 | Affection of ecological factor on grain yield and grain quality of several foxtail millet cultivars (*Setaria italica* (L.) Beauv.) | Tham gia | Pham Van Cuong, Hoang Viet Cuong, Duong Thi Thu Hang, Nguyen Duc Doan, Nguyen Thi Thanh Thuy, Cao Huong Giang | |
| 20. | Poster Food is Life, IUFFOST, Nantes (France) *17-21 september 2006.* | New bioprocess to prepare high energy density (HED) gruels | Chính | Thi Thanh Thuy Nguyen, Gérard Loiseau, Christèle Icard-Vernière, Isabelle Rochette, Serge Trèche, Jean-Pierre Guyot. | |

**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 | Trách nhiệm | Kết quả nghiệm thu |
|---|---|---|---|---|---|
| **I** | **Đề tài** | | | | |
| 1. | 2018-2020 | Nghiên cứu ứng dụng công nghệ vi sinh để giảm hàm lượng histamine trong nước mắm truyền thống | Cấp nhà nước | Thành viên tham gia | |
| 2. | 2017-2019 | Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất bia quả | Cấp Sở KHCN HN | Chủ nhiệm đề tài | |
| 3. | 2017-2018 | Beta-galactosidase of food grade bacteria: from screening to production and preliminary application | Hợp tác quốc tế (Bỉ) | Thành viên tham gia | |
| 4. | 2017-2018 | Nghiên cứu khả năng kháng vi sinh vật gây bệnh thông qua thực phẩm của isoflavones trong dịch nhựa sắn dây | Cấp Trường | Chủ nhiệm đề tài | |
| 5. | 2016-2018 | Nghiên cứu công nghệ bảo quản khoai tầng vàng huyện Thanh Sơn, tỉnh Phú Thọ | Sở NN Phú Thọ | Thành viên tham gia | |
| 6. | 2016-2018 | Nghiên cứu ứng dụng công nghệ sinh học trong tái chế men bia thải làm thức ăn chăn nuôi cho địa bàn Hà Nội | Cấp Sở KHCN HN | Thành viên tham gia | |
| 7. | 2015-2017 | Screening, characterization and production of antimicrobial peptides produced by GRAS (Generally Recognized As Safe) bacteria from | Đề tài Việt Bỉ | Chủ nhiệm đề tài | |

| TT | Thời gian thực hiện | Tên chương trình/đề tài | Cấp quản lý | Trách nhiệm | Kết quả nghiệm thu |
|---|---|---|---|---|---|
| **I** | **Đề tài** | | | | |
| | | Vietnamese fermented food | | | |
| 8. | 2013-2014 | Phát triển các giải pháp nâng cao chất lượng và thời gian tồn trữ của một số loại trái cây và gia vị tươi bảo quản ở nhiệt độ phòng. | Cấp Bộ | Thành viên tham gia | |
| 9. | 2012-2013 | Nghiên cứu tách chiết axit béo giàu omega 3 từ nguồn nguyên liệu thực vật | Cấp Bộ | Thành viên tham gia | |
| 10. | 2011-2012 | Nghiên cứu ảnh hưởng của nguyên liệu và một số yếu tố công nghệ tới quá trình lên men rượu (cider) từ táo *Malus domestica*. | Cấp Trường | Thành viên tham gia | |
| 11. | 2010-2011 | Tuyển chọn các chủng nấm mốc *Mucor* và *Rhizopus* có khả năng sinh enzym protease hoạt lực cao ứng dụng để sản xuất giống khởi động cho sản xuất chao (đậu phụ lên men) | Cấp Bộ | Thành viên tham gia | |
| 12. | 28/5/2008 - 10/2/2010 | Nghiên cứu ảnh hưởng của độ già thu hái đến chất lượng cảm quan và chất lượng dinh dưỡng của quả hồng Nhân Hậu sau thu hoạch | Cấp Bộ | Thành viên tham gia | |
| 13. | 20/7/2007 - 05/3/2010 | Nghiên cứu quy trình kỹ thuật thâm canh kê (*Setaria italica* Beauv) và kê chân vịt (*Eleusine coracna* Gaert.) để sản xuất thực phẩm chức năng | Cấp Bộ | Thành viên tham gia | |
| 14. | 12/3/2007 - 23/01/2008 | Nghiên cứu các điều kiện kỹ thuật để bổ sung vi khuẩn có lợi đường ruột vào cốm canxi | Cấp Trường | Chủ nhiệm đề tài | |
| 15. | 8-12/2015 | Tối ưu hóa phương thức làm chín hạt Sacha inchi và bước đầu ứng dụng sacha inchi trong sản xuất bột ăn dặm giàu chất béo không bão hòa và chất xơ dễ tiêu hóa cho trẻ em | Cấp Viện | Chủ nhiệm đề tài | |
| 16. | 7-12/2014 | Ứng dụng vi khuẩn lactic để sản xuất bột đậu nảy mầm uống liền có hàm lượng protein dễ tiêu hóa sử dụng cho trẻ suy dinh dưỡng | Cấp Viện | Chủ nhiệm đề tài | |
| 17. | 2009 - 2012 | Nghiên cứu hoàn thiện quy trình công nghệ chế biến đồ uống lên men lactic từ gạo lứt (đồ uống dinh dưỡng, đồ uống chức năng) | Cấp trường | Chủ nhiệm đề tài | Tốt |
| **II** | **Dự án** | | | | |
| 18. | 2013-2018 | Dự án Hợp tác Đào tạo Thạc sỹ CNTP Việt Nam - Bỉ | Quốc tế | Chủ nhiệm dự án | |
| **III** | **Nhiệm vụ nghiên cứu khoa học khác** | | | | |
| | | | | | |

**g. Bằng phát minh, sáng chế/Công nhận quy trình**

| TT | Thời gian cấp | Tên bằng | Số QĐ | Tên CQ cấp | Số tác giả |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | 04/11/2019 | Công nghệ sản xuất và xử lý dịch quả dứa bằng phương pháp enzyme | 4052/ QĐ-HVN ngày 04/11/2019 | HVNNVN | Nguyễn Thị Thanh Thủy, Nguyễn Hoàng Anh, Lê Thị Ngọc Thúy, Đặng Thảo Yến Linh |
| 2. | 04/11/2019 | Công nghệ sản xuất và xử lý dịch quả thanh long ruột đỏ bằng phương pháp enzyme | 4052/ QĐ-HVN ngày 04/11/2019 | HVNNVN | Nguyễn Thị Thanh Thủy, Nguyễn Hoàng Anh, Lê Thị Ngọc Thúy, Đặng Thảo Yến Linh |
| 3. | 04/11/2019 | Quy trình công nghệ sản xuất bia dứa | 4052/ QĐ-HVN ngày 04/11/2019 | HVNNVN | Nguyễn Thị Thanh Thủy, Phạm Thị Dịu, Lê Thị Ngọc Thúy, Đặng Thảo Yến Linh |
| 4. | 04/11/2019 | Quy trình công nghệ sản xuất bia thanh long ruột đỏ | 4052/ QĐ-HVN ngày 04/11/2019 | HVNNVN | Nguyễn T. Thanh Thủy, Nguyễn Thị Hồng, Lê Thị Ngọc Thúy, Đặng Thảo Yến Linh |
| 5. | 09/9/2019 | Công nghệ chế biến đồ uống sắn dây giàu isoflavon | 3344/ QĐ-HVN ngày 09/9/2019 | HVNNVN | Nguyễn T. Thanh Thủy Nguyễn Hoàng Anh |
| 6. | 25/7/2019 | Quy trình công nghệ sản xuất trà túi lọc Sacha inchi | 2689/ QĐ-HVN ngày 25/7/2019 | HVNNVN | Nguyễn T.Thanh Thủy Nguyễn T. Bích Hồng |
| 7. | 25/7/2019 | Quy trình công nghệ chế biến hạt rang Sacha inchi | 2689/ QĐ-HVN ngày 25/7/2019 | HVNNVN | Nguyễn T.Thanh Thủy Nguyễn T. Bích Hồng |

**h. Giải thưởng về nghiên cứu khoa học trong và ngoài nước**

| STT | Ngày, tháng, năm cấp | Hình thức và nội dung giải thưởng | Số Quyết định | Tổ chức đã trao tặng |
|---|---|---|---|---|
| 1. | | | | |

**15.3. 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. | | | |

*Hà Nội, ngày 27 tháng 7 năm 2021*

**Xác nhận của đơn vị** **Người khai**

Nguyễn T. Thanh Thủy