

LÝ LỊCH KHOA HỌC CỦA CÁ NHÂN

- Họ và tên: **Trần Thị Thu Hằng** Giới tính: Nữ
- Năm sinh: 1978
- Học vị: Tiến sĩ Chuyên ngành: Khoa học Nông nghiệp và Kỹ thuật Sinh học
Năm đạt học vị: 2014
- Chức danh giảng dạy/nghiên cứu: Giảng viên
- Địa chỉ nhà riêng: Số 466/20, đường Ngô Gia Tự, Đức Giang, Long Biên, Hà Nội
- Điện thoại: CQ: 024 362 617 718; Mobile: 0962 907 472
- Email: tranhang.cntp@vnua.edu.vn; hangtran.foodsci@gmail.com

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: Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội Thời gian đào tạo: 1996 - 2001
- Hình thức đào tạo: Chính quy
- Ngành/Chuyên ngành: Công nghệ Thực phẩm
- Tên luận văn/khóa luận: Nghiên cứu chế biến nước xoài trong sử dụng enzyme pectinase.
- Ngày, tháng, năm cấp bằng tốt nghiệp: 2001

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

- Nơi đào tạo: Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội Thời gian đào tạo: 2001 - 2003
- Hình thức đào tạo: Chính quy
- Ngành/Chuyên ngành: Công nghệ Thực phẩm
- Tên luận văn: Nghiên cứu quy trình công nghệ trích ly nhựa dầu gừng.
- Ngày, tháng, năm cấp bằng tốt nghiệp: 2003

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

- Nơi đào tạo: Université catholique de Louvain, Vương quốc Bỉ
- Thời gian đào tạo: 2009 - 2014
- Hình thức đào tạo: Chính quy

- Ngành/Chuyên ngành: Khoa học Nông nghiệp và Kỹ thuật Sinh học
- Tên luận án: Evolution of polyfunctional thiols through beer ageing
- Ngày, tháng, năm cấp bằng tốt nghiệp: 14/10/2014

10. Trình độ ngoại ngữ:

11. Trình độ tin học: Tiếng Anh (thành thạo), Tiếng Pháp

12. Các lớp bồi dưỡng

Lớp bồi dưỡng	Nơi đào tạo	Thời gian	Bằng/chứng chỉ
Xác định các hợp chất thiol đa nhóm chức trong hương bia- Phương pháp trích ly và phân tích	Université catholique de Louvain, Vương quốc Bỉ	10-12 /2004	
Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa: Từ nông nghiệp đến công nghiệp	Đại học Gent, Vương quốc Bỉ	8-10/2006	Chứng chỉ
Tìm kiếm dữ liệu và xử lý thông tin	Đại học Nông nghiệp Hà Nội	2009	Chứng chỉ
Cơ sở dữ liệu và phân tích thống kê	Đại học Nông nghiệp Hà Nội	2009	Chứng chỉ
Dự án nghiên cứu	Đại học Nông nghiệp Hà Nội	2009	Chứng chỉ
Food Packaging and Transportation	KU Leuven, Vương quốc Bỉ	2-4/2018	

13. Quá trình công tác

Thời gian (Từ năm ... đến năm...)	Vị trí công tác	Tổ chức công tác	Địa chỉ Tổ chức
09/2002- 08/2003	Giảng viên tập sự	Bộ môn Công nghệ Chế biến Thực phẩm, Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường ĐH Nông nghiệp Hà Nội	Trâu Quỳ, Gia Lâm, Hà Nội
09/2001- 08/2003	Học viên cao học	Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội & Viện Công nghệ Thực phẩm	Đại Cồ Việt, Hà Nội & Nguyễn Trãi, Hà Nội
09/2003-09/2009	Giảng viên	Bộ môn Công nghệ Chế biến Thực phẩm, Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường ĐH Nông nghiệp Hà Nội	Trâu Quỳ, Gia Lâm, Hà Nội
10/2004 -12/2004	Thực tập sinh khoa học	Trường Đại học Công giáo Louvain (Université Catholique de Louvain-UCL)	Thành phố Louvain-la-Neuve, Vương quốc Bỉ
08/2006- 10/2006	Thực tập ngắn	Trường Đại học Ghent	Thành phố Ghent, Vương quốc Bỉ

	hạn		
10/2009- 10/2014	Nghiên cứu sinh	Trường Đại học Công giáo Louvain (Université Catholique de Louvain-UCL)	Thành phố Louvain-la-Neuve, Vương quốc Bỉ
10/2014 – nay	Giảng viên	Bộ môn Công nghệ Chế biến Thực phẩm, Khoa Công nghệ Thực phẩm, Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Trâu Quỳ, Gia Lâm, Hà Nội

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
Kỹ thuật Thực phẩm 1	Đại học	Từ 2003 đến nay
Đồ án Kỹ thuật Thực phẩm	Đại học	Từ 2015 đến nay
Công nghệ lạnh và lạnh đông thực phẩm	Đại học	Từ 2015 đến nay
Các Tính chất cảm quan thực phẩm	Cao học	Từ 2016 đến nay
Food Packaging and Transportation	Cao học	Từ 2018 đến nay

14.2. Hướng dẫn cao học

TT	Họ và tên học viên	Đề tài luận văn	Cơ sở đào tạo	Thời gian đào tạo	Vai trò hướng dẫn
1.	Đào Thị Thúy Nga	Improving quality of special green tea produced from the PH10 variety (<i>Camellia sinensis</i> O.Kuntze var. <i>Sinesis</i>)	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	2014-2016	Hướng dẫn chính
2.	Nguyễn Hữu Thành	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ đến chất lượng đậu phụ	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	2015-2017	Hướng dẫn chính
3.	Phạm Quang Cảnh	Determination of histamine degrading bacteria isolated from fish sauce fermentation	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	2016-2018	Hướng dẫn chính
4.	Nguyễn Xuân Anh	Đánh giá nguy cơ về sức khỏe do histamine trong nước mắm truyền thống tại một số quận, huyện ở Hà Nội	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	2019-2021	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:

- Công nghệ chế biến các sản phẩm thực phẩm nói chung và sản phẩm thực phẩm có lợi cho sức khỏe.

- Nghiên cứu nâng cao chất lượng của một số sản phẩm thực phẩm truyền thống ở Việt Nam, bao gồm: đậu phụ, nước mắm, mắm tôm.
- Công nghệ thu nhận dầu, tinh dầu, nhựa dầu từ nguyên liệu thực vật.
- Hương thơm thực phẩm: sự ổn định hương thơm của bia, rượu vang trong quá trình bảo quản; tác động của nguyên liệu, quá trình sản xuất... đến sự ổn định hương thơm của các sản phẩm 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)	Các tác giả (Liệt kê theo thứ tự in trên sách)	Nơi xuất bản	Mã số chuẩn quốc tế ISBN
Chuyên khảo						
Giáo trình						
1	Giáo trình cho chương trình đào tạo đại học	Công nghệ chế biến các sản phẩm sữa	Tham gia viết một phần	Nguyễn Đức Doan, Trần Thị Thu Hằng	NXB Học viện Nông nghiệp Việt Nam	978-604-924-483-4
Tham khảo						
2						
Hướng dẫn						
3						

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.	2007	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ trong quá trình trích ly nhựa dầu từ củ gừng tươi (<i>Zingiber officinale</i> . Roscoe)	Tạp chí Khoa học và Công nghệ Nông nghiệp, Trường Đại học Nông nghiệp Hà Nội, 2007 , 3, V, 67-74.	Tác giả chính	Trần Thị Thu Hằng, Bùi Quang Thuật	1859-004
2.	2019	Isolation and Screening of Histamine-Producing Bacteria from the First Six Months of the Cat Hai Fish Sauce Fermentation	<i>Vietnam Journal of Agricultural Sciences</i> , 2019 , 1 (3), 220-229.	Tham gia	Yen Linh Thao Dang, Thu Hang Thi Tran , Lam Doan Thi Nguyen, Anh Hoang Nguyen, Thanh Thuy Thi Nguyen	2588-1299

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
		Process.				
3.	2019	Ảnh hưởng của thời gian lên men whey tới chất lượng đậu phụ,	Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam, 2019 , 17 (1), 55-63.	Tác giả liên hệ	Nguyễn Quang Đức, Trần Thị Thu Hằng	1859-004
4.	2019	Xác định histamine bằng sắc ký lỏng hiệu năng cao: ứng dụng trong nghiên cứu phân giải histamine trong nước mắm bằng vi khuẩn.	Tạp chí Phân tích Hóa, Lý và Sinh học, 2019, 24 (4B), 38-44.	Tác giả chính	Trần Thị Thu Hằng, Nguyễn Hoàng Anh, Nguyễn Thị Tinh, Bùi Thị Thu Hiền, Chu Đình Bính.	0868-3224
5.	2019	Effects of process parameters on the extraction efficiency and chemical characteristics of tea seed oil from “Trungdu” tea (<i>Camellia sinensis</i> O. Kuntze) variety.	Vietnam Journal of Science and Technology, 2019, 57(3B).	Tham gia	Thao Thi Phuong Phan, Thi Thu Hang Tran , Hoang Dinh Hoa, Vu Hong Son.	
6.	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, Số 42, tháng 06/2020	Tác giả chính	Trần Thị Thu Hằng , Nguyễn Hoàng Anh	
7.	2020	Ảnh hưởng của giống và vùng địa lý đến chất lượng hạt chè và dầu hạt chè <i>Camellia sinensis</i> O. Kuntze ở Việt Nam	Tạp chí Khoa học và Công nghệ Việt Nam, 2020, 62 (5), 32-37.	Tham gia	Phan Thị Phương Thảo, Trần Thị Thu Hằng , Giang Trung Khoa, Hoàng Đình Hòa, Vũ Hồng Sơn	
8.	2020	Ảnh hưởng của dầu hạt chè (<i>Camellia Sinensis</i> O. Kuntze) và một số chất chống oxy hóa đến sự thay	Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam, 2020, 18 (3), 221-229.	Tham gia	Phan Thị Phương Thảo, Trần Thị Thu Hằng , Vũ Hồng Sơn	1859-004

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
		đổi chất lượng của dầu hạt lanh và dầu hạt óc chó trong quá trình bảo quản				
9.	2021	Investigating the potential of Vietnamese tea seed oil (<i>Camellia sinensis</i> O. Kuntze) for the enhancement of oxidative stability in vegetable oils.	Vietnam Journal of Agricultural Sciences, 2021, Vol 4 (1)	Tham gia	Phan Thi Phuong Thao, Tran Thi Thu Hang , Pham Le Nguyet Anh, Vu Hong Son	2588-1299

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

STT	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)
1.	2006	Occurrence of polyfunctional thiols in fresh lager beers	Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2006, 54, 5061-5068.	Tham gia	C. Vermeulen, I. Lejune, T. T. H. Tran and S. Collin,	ISI		
2.	2012	Fate of 2-sulfanylethyl acetate and 3-sulfanylpropyl acetate through beer ageing	<i>Journal of the Institute of Brewing</i> , 2012, 118, 198-204.	Tác giả chính	T. T. H. Tran , J. Gros, S. Bailly, S. Nizet and S. Collin	ISI		
3.	2013	Occurrence of the ribes odorant 3-sulfanyl-3-methylbutyl formate and its analogs in beer	<i>Flavour and Fragrance Journal</i> , 2013, 28, 174-179.	Tác giả chính	T. T. H. Tran , S. Nizet, J. Gros and S. Collin	ISI		
4.	2013	Enzymatic release of	Journal of the	Tham	J. Gros, T.	ISI		

STT	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)
		odourant polyfunctional thiols from cysteine conjugates in hop	Institute of Brewing, 2013, 119, 221-227.	gia	T. H. Tran, and S. Collin			
5.	2013	Revue bibliographique sur les adduits cystéinés et glutathionés de la vigne en vue de leur investigation dans le houblon et la bière	Cerevisea, 2013, 38, 3-14	Tham gia	J., Gros, T. H. Tran, and S. Collin	Quốc gia , Vương quốc Bỉ		
6.	2015	Polyfunctional Thiols in Fresh and Aged Belgian Special Beers. Fate of Hop S-cysteine Conjugates	<i>Journal of the American Society of Brewing Chemists,</i> 2015, 2015,73(1), 61-70.	Tác giả chính	T. T. H. Tran, M-L. K. Cibaka and S. Collin	ISI		
7.	2017	Investigation of 2-Sulfanylethyl Acetate Cysteine-S-Conjugate as a Potential Precursor of Free Thiols in Beer	Journal of the American Society of Brewing Chemists, 2017, 75(3), 228-235.	Tham gia	M-L. K. Cibaka, T. H. Tran, J. Gros, R. Robiette, and S. Collin	ISI		
8	2020	The Variation of Sensorial, Physicochemical and Microbiological Quality Index in Indian Mackerel (<i>Rastrelliger kanagurta</i>) in Ice Storage Procedure	Bioscience Biotechnology Research Communications, 2020, 13 (2), 445-450	Tham gia	Bui Thi Thu Hien, Pham Thi Diem, Vu Thi Quyen, Bui Thi Minh Nguyet, Le Anh Tung, Nguyen Thanh Binh,	ISI		

STT	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)
					Pham Van Tuyen, Nguyen Khac Bat, Tran Thi Thu Hang , Hoang-Dung Tran			

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)

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)
1.	The 2 th International Conference “Toxics in food and environment: quality controls and treatment technologies”, Hanoi, 29 th March-2019	Determination of histamine using high-performance liquid chromatography: application in research on degradation of histamine in fish sauce by bacteria.	Tác giả chính	Tran Thi Thu Hang, Nguyen Hoang Anh, Nguyen Thi Tinh, Bui Thi Thu Hien, Chu Dinh Binh	
2.	34 th European Brewery Convention, Luxembourg, 26-30 May, 2013.	Polyfunctional thiols in aged beer: focus on the ribes off flavour	Tác giả chính	Thi Thu Hang Tran, Jacques Gros, Sonia Collin	
3.	34 th European Brewery Convention,	Release of hop flavours from cysteine conjugates by apotryptophanase	Tham gia	Sonia Collin, Jacques	

	Luxembourg, 26-30 May, 2013			Gros, Thi Thu Hang Tran	
4.	75th ASBC Annual Meeting, June 4–6, 2014, Chicago, Illinois, U.S.A.	Polyfunctional thiol potential of new "dual" hop varieties for late and dry hopping. Flavor stability through beer ageing	Tham gia	Marie-Lucie Kankolongo Cibaka, Thi Thu Hang Tran, Jacques Gros, Raphaël Robiette, Sonia Collin	
10.	International scientific conference on Sustainable Agriculture and Environment (SAE) 2016, December 13-14, 2016, Ho Chi Minh city, Vietnam.	Phenolic compounds of sim (<i>Rhodomyrtus tomentosa</i>) leaves: extraction and first tests in shrimp preservation	Tham gia	Thi Ngoc Ha Lai, Thi Yen Hoang, Thi Thu Hang Tran, Hai Ha Hoang	

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	2021-2022	Đánh giá ảnh hưởng của một số thành phần kháng oxy hoá trong dầu hạt chè đến quá trình oxy hoá của một số dầu thực vật khi phối trộn với dầu hạt chè trong quá trình bảo quản	Học viện	Tham gia	Đang thực hiện
2	2020-2022	Nghiên cứu quy trình công nghệ phân giải histamine trong nước mắm truyền thống bằng phương pháp cố định tế bào vi khuẩn, Đề tài tiềm năng	Quỹ Nafosted	Thư ký	Đang thực hiện
3	2019-2020	Nghiên cứu xác định vi khuẩn lactic trong nước chua đậu phụ, Học viện Nông nghiệp Việt Nam (VNUA)	Học viện	Chủ nhiệm	Hoàn thành
4	2019-2020	Nghiên cứu ảnh hưởng của tỉ lệ bổ sung vi tảo Spirulina đến chất lượng sữa chua ăn (VNUA)	Học viện	Thành viên	Hoàn thành

5	2018 - 2020	Nghiên cứu ứng dụng công nghệ vi sinh để giảm hàm lượng histamine trong nước mắm truyền thống, Bộ Công Thương,	Nhà nước	Chủ nhiệm	Hoàn thành
6	2018-2019	Evaluation and use of the varietal diversity of Vietnamese tea plants (<i>Camellia sinensis</i>) in terms of antioxidant-rich tea seed oil production, ARES-CCD, VNUA,	Học viện	Chủ nhiệm	Hoàn thành
7	2017-2019	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất bia quả, Sở Khoa học và Công nghệ Hà Nội	Sở KH-CN	Thành viên	Hoàn thành
8	2017-2018	Nghiên cứu sự biến đổi thành phần hóa học và vi sinh vật của nước chua đậu phụ trong quá trình lên men, ARES-CCD, VNUA,	Học viện	Chủ nhiệm	Hoàn thành
9	2015-2017	Nghiên cứu ứng dụng chất chiết thực vật trong phòng bệnh nhiễm khuẩn trên tôm thẻ chân trắng nuôi trồng và trong bảo quản tôm thành phẩm Học viện Nông nghiệp Việt Nam (VNUA)	Học viện	Thành viên	Hoàn thành
10	2006-2007	Nghiên cứu xây dựng qui trình bảo quản cam và chế biến thử nghiệm mứt cam đông	Bộ GD & ĐT	Thành viên	Hoàn thành
11	2006	Điều tra tình hình nguyên liệu và công nghệ thu nhận tinh dầu hồi tại tỉnh Lạng Sơn	Học viện	Chủ nhiệm	Hoàn thành
II	Dự án				
1	2017	Dự án xây dựng chương trình đào tạo đại học ngành CN và Kinh doanh Thực phẩm “Public Private Partnership in training and research on Food Technology and Business”	ĐSQ Ireland	Tham gia	Hoàn thành
2	2019-2022	Dự án đào tạo thạc sỹ ngành CNTP bằng tiếng Anh	VLIR-UOS	Tham gia	Đang thực hiện
III	Nhiệm vụ KH&CN khác				
1					

g. Bảng phát minh, sáng chế

STT	Ngày, tháng, năm cấp	Tên bằng	Số Quyết định/Số văn 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	Số Quyết định	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	Tên hoạt động	Vai trò tham gia
1.	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Quy trình công nghệ được công nhận cấp cơ sở: “Quy trình công nghệ sản xuất chế phẩm vi khuẩn ưa mặn, có khả năng phân giải histamine”	Tác giả chính
2.	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Tiêu chuẩn cơ sở được công nhận: “Tiêu chuẩn cơ sở cho chế phẩm vi khuẩn ưa mặn, có khả năng phân giải histamine trong sản xuất nước mắm”	Tác giả chính
3.	Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Quy trình công nghệ được công nhận cấp cơ sở: “Quy trình công nghệ, mô hình thiết bị sản xuất nước mắm ứng dụng chế phẩm vi sinh”	Tác giả chính

Hà Nội, ngày 06 tháng 08 năm 2021

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

Người khai
(họ, tên và chữ ký)

Trần Thị Thu Hằng