



- Tên luận án:

“Phenolic compounds from the sim fruit (*Rhodomyrtus tomentosa* (Ait.) Hassk.): chemical characterisation, antioxidant capacity and optimal conditions of extraction”

Các hợp chất phenolic từ quả sim (*Rhodomyrtus tomentosa* (Ait.) Hassk.): tính chất hóa học, khả năng kháng oxi hóa và điều kiện tách chiết tối ưu.

- Ngày, tháng, năm cấp bằng tốt nghiệp: năm học 2013-2014 (ngày bảo vệ 6/5/2014)

**10. Trình độ ngoại ngữ:** Pháp thành thạo, Anh cơ bản

**11. Trình độ tin học:**

**12. Các lớp bồi dưỡng**

Lớp bồi dưỡng	Nơi đào tạo	Thời gian	Bằng/chứng chỉ
Chất lượng và an toàn thực phẩm, các thủ tục đăng ký cấp chứng nhận chất lượng sản phẩm	Đại học Nông nghiệp Hà Nội	14-18/5/2012	Chứng chỉ
Thông tin khoa học thông qua nói và viết	Đại học Nông nghiệp Hà Nội	13-16/3/2012	Chứng chỉ
Sử dụng Matlab trong xử lý số liệu	Đại học Nông nghiệp Hà Nội	27/2-9/3/2012	Chứng chỉ
Nâng cao khả năng vận hành thiết bị và thao tác trong sinh học phân tử thực vật và khoa học hạt	Đại học Nông nghiệp Hà Nội	14-17/2/2012	Chứng chỉ
Xử lý số liệu bằng phần mềm SAS	Đại học công giáo Louvain	12-16/12/2011	Chứng chỉ
Dự án nghiên cứu	Đại học Nông nghiệp Hà Nội	4-15/4/2011	Chứng chỉ
Phát triển sản phẩm	Đại học Nông nghiệp Hà Nội	7-11/3/2011	Chứng chỉ
Cơ sở dữ liệu và phân tích thống kê	Đại học nông nghiệp Hà Nội	25-28/01/2011	Chứng chỉ
Tim kiếm dữ liệu và xử lý thông tin	Đại học nông nghiệp Hà Nội	10-15/01/2011	Chứng chỉ

**13. Quá trình công tác**

Thời gian (Từ năm ... đến năm...)	Vị trí công tác	Tổ chức công tác	Địa chỉ Tổ chức
2021 - nay	Giảng viên chính, Trưởng bộ môn, Phó trưởng khoa	Bộ môn Hóa sinh – CNSHTP, Khoa CNTP, Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Trâu Quỳ, Gia Lâm, Hà Nội
2018 - 2021	Giảng viên chính, Trưởng bộ môn	Bộ môn Hóa sinh – CNSHTP, Khoa CNTP, Học viện Nông nghiệp	Trâu Quỳ, Gia Lâm, Hà Nội

		Việt Nam	
2014 - 2018	Giảng viên, Trưởng bộ môn	Bộ môn Hóa sinh – CNSHTP, Khoa CNTP, Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Trâu Quỳ, Gia Lâm, Hà Nội
2002 - 2014	Giảng viên	Bộ môn Hóa sinh – CNSHTP, Khoa CNTP, Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Trâu Quỳ, Gia Lâm, Hà Nội
1999 - 2002	Nghiên cứu viên	Công ty cổ phần Công nghệ sinh học Hà Nội	Đường Láng, 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
Hóa học thực phẩm	Đại học/CNTP, CNSTH, CN và KD TP, Kỹ thuật cơ khí	2008 - nay
Hóa sinh thực phẩm	Đại học/CNTP	2008 - nay
Hóa sinh đại cương	Đại học/CNTP	2002 - nay
Hóa sinh và CNSHTP nâng cao	Cao học/CNTP	2016 - nay
Phân tích các chất gây ô nhiễm thực phẩm	Cao học/CNTP	2016 - nay
Hóa học thực phẩm và phân tích	Cao học/CNTP	2022 - nay

### 14.2. Hướng dẫn cao học

TT	Họ và tên học viên	Đề tài luận án	Cơ sở đào tạo	Thời gian đào tạo	Vai trò hướng dẫn
1.	Trần Thị Hoài	Selection of the trimmed tea leaf source rich in phenolic compounds for application in oil preservation	HVNNVN	2014 - 2016	Hướng dẫn chính
2.	Songhak Phal	Assessment of the nutritional components, total phenolic compounds and antioxidant activities in <i>Terminalia chebula</i> Retz. fruit	HVNNVN	2014 - 2016	Hướng dẫn hai
3.	Ngô Thị Huyền Trang	Effect of maturity stage and harvested location to chemical composition and antioxidant capacity of different parts of “ <i>Musa babisiana</i> Colla” fruit	HVNNVN	2015 - 2017	Hướng dẫn
4.	Phạm Thị Luyến	Varietal diversity of Vietnamese bitter melon	HVNNVN	2016 - 2018	Hướng dẫn chính

		( <i>Momordica charantia</i> ) in term of agronomic properties, flesh antioxidant phenolic content and seed lipid composition at ripening stage			
5.	Nguyễn Thị Tuyết	Changes of GABA content during germination of some rice varieties and production of enriched GABA rice milk	HVNNVN	2016 - 2018	Hướng dẫn chính
6.	Janet Taiobo Algomassa	Lựa chọn và tối ưu hóa điều kiện tách chiết polyphenol từ nguyên liệu thực vật	HVNNVN	2021-2023	Hướng dẫn chính
7.	Nguyễn Thị Thùy Trang	Tối ưu hóa quá trình tách chiết polyphenol kháng oxi hóa từ cây mã đề	HVNNVN	2021-2023	Hướng dẫn chính
8.	Mutua Stephen Mutida	Identification and extraction of phenolic anti-diabetic compounds from <i>Terminalia catappa</i> Linn leaves	HVNNVN	2021-2023	Hướng dẫn chính
9.	Bùi Thị Minh Nguyệt	Nghiên cứu xây dựng quy trình công nghệ sản xuất lap xường tươi từ cá ngừ	HVNNVN	2022-2024	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.					
2.					

## 15. Hoạt động nghiên cứu khoa học

### 15.1. Lĩnh vực nghiên cứu:

1. Các hợp chất tự nhiên có hoạt tính sinh học (kháng oxi hóa, kháng khuẩn, kháng ung thư, kháng tiểu đường, kháng viêm): hoạt tính sinh học, tách chiết, tinh sạch, xác định cấu trúc và khai thác ứng dụng.
2. Thực phẩm chức năng
3. Khai thác enzyme, sinh tổng hợp enzyme từ con đường vi sinh vật và ứng dụng

### 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)	Nơi xuất bản	Mã số chuẩn quốc tế ISBN
<b>Chuyên khảo</b>					
1					

TT	Năm xuất bản	Tên sách	Mức độ tham gia (chủ biên, đồng tác giả, tham gia viết một phần)	Nơi xuất bản	Mã số chuẩn quốc tế ISBN
2					
<b>Giáo trình</b>					
3	2010	Hóa sinh đại cương	Đồng tác giả	NXB Đại học Nông nghiệp	
4	2020	Hóa học thực phẩm	Đồng chủ biên	NXB Đại học Nông nghiệp	
<b>Tham khảo</b>					
5	1999	Sử dụng phế phụ phẩm của nhà máy đường	Đồng tác giả	NXB Nông nghiệp	
6					
<b>Hướng dẫn</b>					
7					
8					

**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, từ trang .... đến trang ....., của tạp chí	Mức độ tham gia (số tác giả)	Mã số chuẩn quốc tế ISSN
1.	2024	Polyphenols from Tropical Almond Leaves ( <i>Terminalia catappa</i> L.): Optimized Extraction Conditions and $\alpha$ -Glucosidase Inhibitory Activity	Vietnam Journal of Agricultural Sciences, 7(1), 2064-2075	Đồng tác giả (4)	2588-1299
2.	2024	Exploitation of Catechin Extract from Pruned Tea Leaves as a Promising Food Preservative Against Lipid Oxidation	Vietnam Journal of Agricultural Sciences, 7(1), 2040-2051	Tác giả chính (4)	2588-1299
3.	2024	Nghiên cứu tách chiết dầu và piceatannol từ hạt chanh leo	Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam, 22(1), 82-93	Tác giả	1859-0004
4.	2023	Ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ đến quá trình trích ly dầu từ thịt quả trám đen <i>Canarium</i>	Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam, 21(1), 104-113	Tác giả chính (4)	1859-0004

TT	Năm công bố	Tên bài báo	Tên, số, từ trang .... đến trang ....., của tạp chí	Mức độ tham gia (số tác giả)	Mã số chuẩn quốc tế ISSN
		<i>tramdenum</i> Dai and Yakovl. Hương Sơn (Hà Tĩnh)			
5.	2022	Phenolic Extracts from Myrtaceae Leaves Improve the Quality and Shelf-life of Pacific Whiteleg Shrimp	Vietnam Journal of Agricultural Sciences, 5(4): 1645-1659	Tác giả chính (4)	2588-1299
6.	2022	Phytochemical Analysis and Antioxidant and Alpha-glucosidase Inhibitory Activities of the Stem Bark of <i>Dialium cochinchinense</i> Pierre	Vietnam Journal of Agricultural Sciences, 5(1): 1375-1388	Đồng tác giả (6)	2588-1299
7.	2021	Đặc điểm hóa lý của hạt và dầu mướp đắng trích ly bằng ethyl acetate	Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam, 19(6): 764-772	Đồng tác giả (6)	1859-0004
8.	2019	Optimization of Chlorogenic Acid Extraction from Green Coffee Beans Using Response Surface Methodology	Vietnam Journal of Agricultural Sciences, 2 (1), 332-342.	Tác giả chính (5)	258-1299
9.	2018	Ảnh hưởng của độ chín đến hàm lượng polyphenol và khả năng kháng oxi hóa của các bộ phận quả chuối hột thu hái tại Nam Định	Tạp chí khoa học nông nghiệp Việt Nam, 16 (10), 904-910	Tác giả chính (3)	1859-0004
10.	2017	Ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ đến tách chiết polyphenol kháng oxi hóa từ quả chuối hột	Tạp chí khoa học nông nghiệp Việt Nam, 15(5), 673-680	Tác giả chính (4)	1859-0004
11.	2016	Ultrasound-assisted extraction and anticancer activity of <i>Passiflora edulis</i> seed	Tạp chí khoa học nông nghiệp Việt Nam, 14 (7), 1016-1025	Tác giả chính (4)	1859-0004
12.	2016	Phenolic compounds and health benefits	Tạp chí khoa học nông nghiệp Việt Nam, 14 (7), 1107-1118	Tác giả	1859-0004
13.	2015	Tối ưu hóa điều kiện tách chiết các hợp chất polyphenol có tính chống oxi hóa cao từ cây sim ( <i>Rhodomyrtus tomentosa</i> )	Tạp chí sinh học, 37 (4), 509-519	Đồng tác giả (6)	0866-7160

TT	Năm công bố	Tên bài báo	Tên, số, từ trang .... đến trang ....., của tạp chí	Mức độ tham gia (số tác giả)	Mã số chuẩn quốc tế ISSN
		(Ait.) Hassk) thu thập ở vùng đồi núi Chí Linh, Hải Dương			
14.	2015	Tác dụng diệt khuẩn của dịch chiết lá sim và hạt sim ( <i>Rhodomyrtus tomentosa</i> ) đối với vi khuẩn gây bệnh hoại tử gan tụy cấp trên tôm nuôi nước lợ	Tạp chí Khoa học và Phát triển, 13 (7), 1101-1108	Đồng tác giả (6)	1859-0004
15.	2012	Khảo sát và so sánh hàm lượng pentosan trong một số loại hạt ngũ cốc ở Việt Nam	Tạp chí Khoa học và phát triển, 10 (5), 758-763	Đồng tác giả (5)	1859-0004
16.	2012	Polyphenol từ lá ổi : hàm lượng, khả năng kháng oxy hóa và điều kiện tách chiết	Tạp chí thực phẩm và dinh dưỡng, 8 (4),	Tác giả chính (3)	1859-0381
17.	2011	Khả năng kháng oxy hóa của một số giống khoai tây ( <i>Solanum tuberosum</i> L.), có nguồn gốc Nam Mỹ	Tạp chí khoa học và phát triển, 9 (3), 422-430	Tác giả chính (3)	1859-0004
18.	2010	Mô hình hóa quá trình chiết polyphenol từ vỏ vải	Tạp chí khoa học và phát triển, 8 (6), 994-1003	Tác giả chính (3)	1859-0004
19.	2010	Mô hình hóa quá trình chiết polyphenol từ quả sim thu hái tại Hòa Bình	Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm, 6 (3+4), 191-201	Tác giả chính (3)	1859-0381
20.	2009	Stress oxy hóa và các chất chống oxy hóa tự nhiên	Tạp chí Khoa học và phát triển, 7 (5), 667-677	Tác giả chính (2)	1859-0004
21.	2009	Tách và tạo chế phẩm bromelain từ phế phụ phẩm dứa	Tạp chí Khoa học và Phát triển, 7 (2), 203-211	Tác giả	1859-0004
22.	2003	Ảnh hưởng của một số yếu tố đến khả năng sinh tổng hợp gamma-decalacton của chủng <i>Yarrowia lipolytica</i> W29	Tạp chí KHKT nông nghiệp, 1(3), 222-227	Tác giả	1859-0004
23.	1999	Ảnh hưởng của hàm lượng aminoacid của dịch đường đến các đặc tính kỹ thuật của nấm men bia	Tạp chí khoa học và công nghệ, 22, 37-40	Đồng tác giả (4)	0866-708x

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

STT	Năm công bố	Tên bài báo	Tên, số, từ trang .... đến trang ....., của tạp chí	Mức độ tham gia (số tác giả)	Phân loại chất lượng tạp chí: SCI/ SCIE/ SSCI/ A&HCI/ ISI/ SCOPUS, IF, ... (nếu có)	Chỉ số H (nếu có)
1.	2023	Effects of post-harvest UV-B irradiation on phenolic content and antioxidant activity of <i>Rhodomyrtus tomentosa</i> fruit	Brazilian Journal of Food Technology, 26, e2022073, doi: 10.1590/1981-6723.07322	Tác giả chính (4)	1981-6723 Scopus (IF = 1,27; Q3)	
2.	2023	Dimethyl cardamonin from <i>Cleistocalyx operculatus</i> leaves: optimised extraction conditions and inhibitive activity against food poisoning bacteria	Carpathian Journal of Food Science and Technology, 15(2), 53-65	Tác giả chính (4)	2344-5459 (online) Scopus (IF = 0,5; Q4)	
3.	2021	Sustainable cultivation via waste soybean extract for higher vaccenic acid production by purple non-sulfur bacteria	Clean Technologies and Environmental Policy 23, 103–112	Đồng tác giả (10)	IF = 2.429 ISI (IF = 4,3; Q2)	
4.	2020	UVB exposure induced accumulation of phenolics and resveratrol and enhanced antioxidant capacity in peanut sprouts	Carpathian journal of food science and technology, 12(1), 89-101	Đồng tác giả (8)	IF = 0.13 Scopus (IF = 0,5; Q4)	
5.	2019	Efficacy of myrtle seed ( <i>Rhodomyrtus tomentosa</i> ) extract against Acute Hepatopancreatic Necrosis Disease (AHPND) in Pacific whiteleg shrimp ( <i>Penaeus vannamei</i> )	Journal of Aquatic Animal Health, 31(4),311-319	Đồng tác giả (5)	IF = 0.915 ISI (IF = 1,2; Q3)	
6.	2018	Screening antibacterial effects of Vietnamese plant extracts against pathogens caused acute hepatopancreatic	Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research, 11 (5), 77-83.	Đồng tác giả (6)	Scopus, IF = 0.24 Scopus (Q4)	



STT	Năm công bố	Tên bài báo	Tên, số, từ trang .... đến trang ....., của tạp chí	Mức độ tham gia (số tác giả)	Phân loại chất lượng tạp chí: SCI/ SCIE/ SSCI/ A&HCI/ ISI/ SCOPUS, IF, ... (nếu có)	Chỉ số H (nếu có)
		necrosis disease in shrimps				
7.	2015	Nutritional composition and antioxidant properties of the sim fruit ( <i>Rhodomyrtus tomentosa</i> )	Food Chemistry, 168, 410-416.	Tác giả chính (6)	SCIE, IF = 5.399 ISI (IF = 8,8; Q1)	
8.	2014	Optimisation of extraction of piceatannol from <i>Rhodomyrtus tomentosa</i> seeds using response surface methodology	Separation and purification technology, 134, 139-146	Tác giả chính (6)	SCIE, IF = 5.107 ISI (IF = 8,6; Q1)	
9.	2013	Piceatannol, a potent bioactive stilbene, as major phenolic component in <i>Rhodomyrtus tomentosa</i>	Food Chemistry, 138 (2-3), 1421-1430	Tác giả chính (7)	SCIE, IF = 5.399 ISI (IF = 8,8; Q1)	
10.	2000	Influence of aminoacid content of wort on technological characteristics of brewer's yeasts.	Journal of Food and Processing Industry. Ukraine, 4, 18-19.	Đồng tác giả (4)		

**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 (số tác giả)	Mã số chuẩn quốc tế ISBN của Proceedings (nếu có)
1.	Hội nghị khoa học quốc gia Nghiên cứu và phát triển các sản phẩm tự nhiên lần thứ 8 “Nghiên cứu, phát triển các sản phẩm tự nhiên và ứng dụng công nghệ sinh học trong lĩnh vực Nông – Lâm – Thủy sản và chăm sóc sức khỏe cộng	Effect of post-harvest UV-C irradiation of phytochemicals and antioxidant capacity of celery ( <i>Apium graveolens</i> L.)	Tác giả chính (2)	978-604-357-224-7

	động năm 2023”. Viện Hàn lâm khoa học và công nghệ Việt Nam, 25-26/11/2023			
2.	Hội nghị khoa học quốc gia Nghiên cứu và phát triển các sản phẩm tự nhiên lần thứ 8 “Nghiên cứu, phát triển các sản phẩm tự nhiên và ứng dụng công nghệ sinh học trong lĩnh vực Nông – Lâm – Thủy sản và chăm sóc sức khỏe cộng đồng năm 2023”. Viện Hàn lâm khoa học và công nghệ Việt Nam, 25-26/11/2023	Nutritional composition and antioxidant activity of <i>Dialium cochinchinese</i> Pierre fruit	Tác giả chính (5)	978-604-357-224-7
3.	Hội nghị khoa học công nghệ sinh học toàn quốc 2023. Hà Nội, 06/10/2023	Tối ưu hóa quá trình tách chiết polyphenol từ cây mã đề ( <i>Plantago major</i> L.)	Tác giả chính (3)	978-604-357-176-9
4.	Hội nghị khoa học và công nghệ chuyên ngành thủy sản giai đoạn 2013-2018. Viện Nghiên cứu nuôi trồng thủy sản 1, 10-11/9/2018	Đánh giá khả năng kháng vi khuẩn gây bệnh hoại tử gan tụy cấp của một số loại thảo dược Việt Nam	Đồng tác giả (5)	

**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 (số tác giả)	Mã số chuẩn quốc tế ISBN của Proceedings (nếu có)
1.	International Conference on “Agriculture development in the context of international integration: Opportunities and	Ultrasound-assisted extraction and anticancer activity of piceatannol from sim ( <i>Rhodomyrtus tomentosa</i> ) seed	Tác giả chính (4)	978-604-924-245-8

	challenges" (ICOAD 2016), December 7-8, 2016			
2.	4th VBFoodNet Conference, Nha Trang, Viet Nam, 24-26 November 2015	Optimization of extraction conditions of antioxidant phenolic compounds from sim ( <i>Rhodomyrtus tomentosa</i> ) leaves	Tác giả chính (3)	
3.	3rd VBFoodNet Conference, Ha Noi, Viet Nam, 11-13 November 2013	Optimisation of piceatannol extraction from ( <i>Rhodomyrtus tomentosa</i> ) using response surface methodology	Tác giả chính (5)	

**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
1.	2022-2024	Developing of nutritional dairy products to meet the Vietnamese market needs through training and research cooperation with Ireland	Quốc tế	Tham gia	Đang thực hiện
2.	2019-2021	Ảnh hưởng của tia cực tím đến thành phần polyphenol kháng oxi hóa và hoạt lực các enzyme thủy phân thành tế bào của quả sim trong quá trình bảo quản	Quốc tế	Chủ trì	Đã hoàn thành
3.	2018-2019	Nghiên cứu tách chiết và thu nhận axit chlorogenic từ hạt cà phê xanh ứng dụng làm thực phẩm chức năng	Bộ Công thương	Tham gia	Đã nghiệm thu
4.	2018-2020	Nghiên cứu ứng dụng công nghệ vi sinh để giảm hàm lượng histamine trong nước mắm truyền thống	Bộ Công thương	Tham gia	Đã nghiệm thu
5.	2017-2018	Ảnh hưởng của dung môi chiết và sóng siêu âm tới hiệu suất trích ly dầu từ hạt chanh leo	Cấp Học viện	Tham gia	Khá
6.	1/2018-12/2019	Tinh sạch Piceatanol từ hạt sim bằng sắc ký lỏng điều chế (HPLC) làm cơ sở sản xuất sản phẩm hỗ trợ điều trị nhồi máu cơ tim, viêm phổi và các ứng dụng khác	Cấp Học viện trọng điểm	Tham gia	Đang thực hiện
7.	2018-2020	Nghiên cứu xây dựng quy trình công nghệ sản xuất sữa gạo mầm giàu gamma-aminobutyric acid (GABA) từ nếp Pi Pát	Cấp tỉnh Cao Bằng	Tham gia	Đã nghiệm thu
8.	2017	Định tên các hợp chất polyphenol kháng ung thư trong hạt và lá sim ( <i>Rhodomyrtus tomentosa</i> )	Quốc tế	Chủ trì	Tốt

9.	10/2017-9/2020	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất omega 6, 7, 9 từ vi khuẩn tía quang hợp ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm và dược phẩm	Bộ Công thương	Tham gia	Đã nghiệm thu
10.	2015-2018	Nghiên cứu ứng dụng chất chiết thực vật trong phòng bệnh trên tôm thẻ chân trắng và bảo quản tôm thành phẩm	Cấp Học viện trọng điểm	Chủ trì	Tốt
11.	2015	Sử dụng enzyme trong tách chiết piceatannol từ quả sim ( <i>Rhodomyrtus tomentosa</i> ) và ứng dụng trong chế biến thực phẩm	Quốc tế	Chủ trì	Tốt
12.	2015	Tách chiết các hợp chất phenolic trong lá sim ( <i>Rhodomyrtus tomentosa</i> ) và ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm	Quốc tế	Chủ trì	Tốt
13.	2014	Tối ưu hóa quá trình tách chiết và làm sạch piceatannol, một stilbene có hoạt tính sinh học cao từ quả sim, ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm	Cấp trường	Chủ trì	Tốt
14.	2009-2010	Polyphenol từ quả sim : tính chất hóa học, khả năng kháng oxi hóa, điều kiện tách chiết tối ưu và ứng dụng trong bảo quản chế biến thực phẩm	Quốc tế	Tham gia	Tốt
15.	2009	Ảnh hưởng của một số điều kiện công nghệ đến khả năng tách chiết polyphenol từ vỏ vải và sơ bộ xác định khả năng ứng dụng	Cấp trường	Chủ trì	Khá
16.	2009	Ảnh hưởng của một số điều kiện công nghệ đến khả năng tách chiết polyphenol từ lá ổi	Cấp trường, Việt-Bi	Chủ trì	Tốt
17.	2008	Tách và tạo chế phẩm bromelain từ phế phụ phẩm công nghiệp chế biến dứa	Cấp trường	Chủ trì	Tốt
18.	2008	Ứng dụng enzyme trong chế biến cà rốt	Cấp trường, Việt-Bi	Chủ trì	Tốt

**g) Bảng phát minh, sáng chế**

STT	Ngày, tháng, năm cấp	Tên bằng	Tên cơ quan cấp	Số tác giả
1.				
2.				

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

STT	Ngày, tháng, năm cấp	Hình thức và nội dung giải thưởng	Tổ chức đã trao tặng
1.		Bằng khen của Hiệu trưởng về thành tích	Trường Đại học Nông nghiệp Hà

STT	Ngày, tháng, năm cấp	Hình thức và nội dung giải thưởng	Tổ chức đã trao tặng
		xuất sắc trong nghiên cứu khoa học giai đoạn 2006-2011	Nội
2.			

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

TT	Tên tổ chức	Vai trò tham gia
1.		
2.		

*Hà Nội, ngày 24 tháng 8 năm 2024*

**Xác nhận của đơn vị**

**Người khai**

Lại Thị Ngọc Hà