

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM TP. HCM

LÝ LỊCH KHOA HỌC

*Áp dụng cho cán bộ tham gia giảng dạy tại
Trường Đại học Nông Lâm Tp. HCM*

1. THÔNG TIN CÁ NHÂN

Họ và tên	Lê Trung Thiên		Năm sinh		
Học hàm	Phó giáo sư	Học vị	Tiến sĩ	Giới tính	Nam
Chức vụ hành chính	Giảng viên		CMND		
Chuyên ngành	Công nghệ Thực phẩm				
Tên phòng, khoa, bộ môn	Khoa Công Nghệ Thực Phẩm				
Tên cơ quan công tác	Trường Đại học Nông lâm TPHCM				
Địa chỉ cơ quan	Khu phố 6, Phường Linh Trung, Quận Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh				
Điện thoại cố định	(Điện thoại đơn vị)		Di động		
Email	le.trungthien@hcmuaf.edu.vn		Fax		
Email cá nhân					
Số tài khoản ngân hàng					
Mở tại ngân hàng					
Tên chi nhánh ngân hàng					

2. QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ghi từ mới nhất đến xa nhất)

Quá trình đào tạo			
Thời gian	Tên cơ sở đào tạo	Chuyên ngành	Học vị
2002	Đại học Bách Khoa Tp. HCM	Công nghệ Hóa Học – Thực Phẩm	Đại học
2006	Đại học Ghent & KU Leuven	Công nghệ Thực phẩm	Thạc sĩ
2012	Đại học Ghent	Công nghệ Thực phẩm	Tiến sĩ
Các khóa đào tạo khác (nếu có)			
Năm cấp	Tên cơ sở đào tạo	Tên khóa đào tạo	Văn bằng/Chứng chỉ
	ĐH Ghent	Công nghệ chế biến sữa	Chứng chỉ
	Philippines	Công nghệ chế biến thịt	Chứng chỉ
	ĐH Rennes	An toàn thực phẩm	Chứng chỉ
	ĐH Ghent	Công nghệ chế biến chocolate	Chứng chỉ
	Việt Nam	HACCP	Chứng chỉ

3. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC

(Ghi từ mới nhất đến xa nhất)

Thời gian	Cơ quan công tác	Địa chỉ & điện thoại	Chức vụ
Từ 2012 đến nay	Trường Đại học Nông Lâm TP HCM	Khu phố 6, phường Linh Trung, quận Thủ Đức, TP.HCM	Giảng viên
2004-2012	Đại Học Ghent, Vương Quốc Bỉ		Học Thạc sỹ và Nghiên cứu Tiến sĩ
2002-2006	Khoa Công nghệ Thực Phẩm, Trường ĐH Nông Lâm Tp. HCM		Trợ giảng

4. NGOẠI NGỮ (Nhận xét theo các mức: A - Yếu; B - Trung bình; C - Khá; D - Thành thạo)

Ngoại ngữ	Nghe	Nói	Đọc	Viết
Tiếng Anh	D	D	D	D

5. KINH NGHIỆM VÀ THÀNH TÍCH NGHIÊN CỨU

5.1. Đề tài, dự án hoặc nhiệm vụ khoa học công nghệ khác đã và đang thực hiện

(Ghi từ mới nhất đến xa nhất)

STT	Tên đề tài/dự án/hoạt động khoa học công nghệ	Cơ quan tài trợ/kinh phí	Thời gian Thực hiện	Vai trò (Chủ nhiệm/Tham gia)
1	Nghiên cứu phát triển và chế biến thử nghiệm các sản phẩm từ quả bơ	Sở KH&CN Tp. HCM	12/2019-06/2021	Chủ nhiệm
2	Nghiên cứu sử dụng các hợp chất polyphenol từ phụ phẩm thực vật làm chất bảo quản tự nhiên ứng dụng trong bảo quản trái cây và chế biến thực phẩm	Tài trợ bởi VLIR-UOS Bỉ	2018-2021	Chủ nhiệm
3	Nghiên cứu phát triển các sản phẩm thực phẩm giá trị gia tăng từ cá sấu.	Sở KH&CN Tp. HCM	06/2014-12/2016	Chủ nhiệm
	Ảnh hưởng của điều kiện xử lý tiền giết mổ và cách thức chế biến đến chất lượng fillet cá Tra (Pangasianodon hypophthalmus) và sản phẩm cá Tra xông khói	Tài trợ bởi NAFOSTED	2015-2017	Chủ nhiệm
4	Thủy phân bột nhộng làm thức ăn thủy sản	Tài trợ bởi INVIVO NSA (Pháp)	10/2015-10/2016	Chủ nhiệm
5	SUPA- Xây dựng chuỗi cung ứng cá tra bền vững tại Việt Nam (CT)	Dự án SUPA Tài trợ bởi EU, do TT Sản xuất Sạch Hơn, ĐH Bách Khoa Hà nội chủ nhiệm	11/2015-11/2016	Tham gia

6	Tăng cường năng lực nghiên cứu về lĩnh vực tận dụng trái cây và phụ phẩm từ chế biến trái cây	Tài trợ bởi VLIR-UOS Bỉ	11/2014-11/2016	Chủ nhiệm
7	Khảo sát quá trình tê cứng và ảnh hưởng của thời điểm phi lê đến chất lượng sản phẩm phi lê cá tra (Pagasianodon hypophthalmus)	Đề tài cơ sở Trường ĐH Nông Lâm TP.HCM	04/2014-03/2015	Chủ nhiệm
8	Tra Catfish Fillets: Texture Measurement and Texture – Quality Correlation	Tài trợ bởi/ hợp tác với NOVUS International	10/2013-02/2014	Chủ nhiệm
9	Phát triển ba sản phẩm mới: Xúc xích cá, cá tra xông khói và xúc xích chay	Dự án của công ty CB Thực Phẩm Cầu Tre Tp. HCM	10/2013-04/2014	Tham gia
10	Công nghệ chế biến huyết cá sấu thành bột làm nguyên liệu cho phát triển thực phẩm chức năng	Đề tài cơ sở Trường ĐH Nông Lâm TP.HCM	06/2012-12/2013	Chủ nhiệm

5.2. Kết quả nghiên cứu đã được công bố hoặc đăng ký

(Ghi từ mới nhất đến xa nhất)

ST T	Tên tác giả	Nă m công bố	Tên công trình	Tên tạp chí NXB/Số, Tập, Trang công trình	ISSN/ISBN	Đính kèm minh chứng (Có/Không)	Gh i chú
1	Bài báo ISI						
1.1	LE, P. H., Parmentier, N., LE, T. T., & Katleen, R. A. E. S.	2021	Evaluation of using a combination of enzymatic hydrolysis and lactic acid fermentation for the GABA production from soymilk	LWT			
1.2	Phuong, N. N. M., Le, T. T., Nguyen, M. V. T., Van Camp, J., & Raes, K.	2020	Antioxidant Activity of Rambutan (Nephelium lappaceum L.) Peel Extract in Soybean Oil during Storage and Deep Frying	European journal of lipid science & technology			
1.3	Nguyen Nhat Minh Phuong, Thien Trung Le, Minh Quan Dang, John Van Camp, Katleen Raes	2020	Selection of extraction conditions of phenolic compounds from rambutan (Nephelium lappaceum L.) peel	Food and Bioproducts Processing			

1.4	Nguyen Nhat Minh Phuong, Thien Trung Le, John Van Camp, Katleen Raes	2020	Evaluation of antimicrobial activity of rambutan (<i>Nephelium lappaceum</i> L.) peel extracts	International Journal of Food Microbiology			
1.5	Phuong Hong Le & Liesa Verscheure ¹ & Thien Trung Le & Yannick Verheust & Katleen Raes	2020	Implementation of HPLC Analysis for γ -Aminobutyric Acid (GABA) in Fermented Food Matrices	Food Analytical Methods			
1.6	Phuong Hong Le, Thien Trung Le, Katleen Raes	2019	Effects of pH and heat treatment on the stability of γ -aminobutyric acid (GABA) in germinated soymilk	Journal of Food Processing and Preservation			
1.7	Thien Trung Le, Hau Trung Nguyen, Minh Anh Pham	2019	Rigor mortis development and effects of filleting conditions on the quality of Tra catfish (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) fillets	Journal of Food Science and Technology			
1.8	Nhat Minh Phuong Nguyen, Thien Trung Le, Hanne Vissenaekens, Gerard Bryan Gonzales, John Van Camp, Guy Smagghe, Katleen Raes	2019	In vitro antioxidant activity and phenolic profiles of tropical fruit by-products	International Journal of Food Science and Technology			
1.9	Phan, T.T.Q, Le, T.T., Van de Walle, D., van der Meeren, P., & Dewettinck, K	2016	Combined effects of milk fat globule membrane polar lipids and protein concentrate on the stability of oil-in-water emulsions	International Dairy Journal			

1.1 0	Phan, T.T.Q, Moén, K., Le, T.T., van der Meeren, P., & Dewettinck,	201 4	Potential of milk fat globule membrane enriched materials to improve the whipping properties of recombined cream	International Dairy Journal			
1.1 1	Phan, T.T.Q, Le, T.T., van der Meeren, P., & Dewettinck, K.	201 4	Comparison of emulsifying properties of milk fat globule membrane materials isolated from different dairy by-products.	Journal of Dairy Science			
1.1 2	Miocinovic, J., Le, T. T., Fredrick, E., Van der Meeren, P., Pudja, P., & Dewettinck, K. A	201 4	A comparison of composition and emulsifying properties of MFGM materials prepared from different dairy sources by microfiltration	Food Science and Technology International			
1.1 3	Kadivar, S., De Clercq, N., Nusantoro, B., Le, T. T., & Dewettinck, K.	201 3	Development of an offline Bi-dimensional HPLC method for analysis of stereospecific triacylglycerols of cocoa butter equivalents	Journal of Agricultural and Food Chemistry			
1.1 4	Le, T. T., Devreese, B., Debyser, G., Gilbert, W., Struijs, K., Van Camp, J., Van de Wiele, T., & Dewettinck, K	201 3	Distribution and isolation of milk fat globule membrane proteins during dairy processing as revealed by proteomic analysis	International Dairy Journal			
1.1 5	Struijs, K., Van de Wiele, T., Le, T. T., Debyser, G., Dewettinck, K., Devreese, B., Van Camp, J.	201 3	Milk fat globule membrane glycoproteins prevent adhesion of the colonic microbiota and result in increased bacterial butyrate production	International Dairy Journal			
1.1 6	Phan, T. T. Q., M. Asaduzzama n, T. T. Le,	201 3	Composition and emulsifying properties of a milk fat globule	International Dairy Journal			

	E. Fredrick, P. Van der Meeren, and K. Dewettinck		membrane enriched material				
1.1 7	Le, T. T., Van de Wiele, T., Do, T. N. H., Debyser, G., Struijs, K., Devreese, B., Dewettinck, K., & Van Camp, J	201 2	Stability of milk fat globule membrane proteins towards human enzymatic gastrointestinal digestion	Journal of Dairy Science			
1.1 8	Le, T. T., Miocinovic, J., Nguyen, T. M., Rombaut, R., Van Camp, J., & Dewettinck, K	201 1	Improved solvent extraction procedure and high-performance liquid chromatography– evaporative light- scattering detector method for analysis of polar lipids from dairy materials	J. Agric. Food Chem			
1.1 9	Le, T. T., Van Camp, J., Pascual, P. A. L., Meesen, G., Thienpont, N., Messens, K., & Dewettinck, K	201 1	Physical properties and microstructure of yogurt enriched with milk fat globule membrane material	International Dairy Journal			
1.2 0	Pérez- Palacios, T., Ruiz, J., Dewettinck, K., Trung Le, T., & Antequera, T	201 0	Individual Phospholipid Classes from Iberian Pig Meat As Affected by Diet	Journal of Agricultural and Food Chemistry			
1.2 1	Pérez- Palacios, T., Ruiz, J., Dewettinck, K., Le, T. T., & Antequera, T.	201 0	Muscle individual phospholipid classes throughout the processing of dry-cured ham: Influence of pre- cure freezing	Meat Science			
1.2 2	Le, T. T., Van Camp, J., Rombaut, R., van	200 9	Effect of washing conditions on the recovery of milk fat globule membrane	Journal of Dairy Science			

	Leeckwyck, F., & Dewettinck, K.		proteins during the isolation of milk fat globule membrane from milk				
1.23	Dewettinck, K., Rombaut, R., Thienpont, N., Le, T. T., Messens, K., & Camp, J. V.	2008	Nutritional and technological aspects of milk fat globule membrane material	International Dairy Journal			
2 Bài báo quốc tế khác							
2.1	Hong, P.V.C., Tan, H.D., Thanh, P.T.T., Cang, M.H., Don, D.L. and Thien, L.T	2021	Spray drying conditions for protein hydrolysate of crocodile meat	Food Research			
2.2	Phan, T.T.Q., Le, T.T. and Dewettinck, K.	2020	Effect of milk fat globule membrane materials on the crystallization behavior in dairy recombined cream	Food Research			
2.3	Phan, T.T.Q., Le, T.T. and Dewettinck, K.	2020	Adsorption behavior at interface of oil-in-water emulsions prepared with mixtures of milk fat globule membrane proteins and polar lipids	Food Research			
2.4	Nguyen, N. T., Nguyen, N. T., Dam, S. M., Le, T. T., Nguyen, T. N., Van, H. T., ... & Tran, T. H	2020	CHEMICAL COMPOSITION AND ANTIOXIDANT, ANTI-INFLAMMATORY, AND ANTICANCER EFFECTS OF EXTRACT FROM YUNZHI MUSHROOM (CORIOLOPSIS ASPERA) IN VIETNAM	Pharmacophore			
2.5	Trung Le Thien, Hong Luong Quang, Quoc Le Tuan, A. Doliente Cabaltica	2018	Changes of total polyphenolics and vitamin c in acerola during storage and spray drying process	Acta Horticulturae			
2.6	Truong, K. T.-P., T. Q.	2014	Comparison Between Traditional Deep-Oil	KASETSART JOURNAL:			

	Le, S. Songsermpo ng, and T. T. Le		and Microwave Puffing for Physical and Eating Qualities of Puffed Pork Rind	NATURAL SCIENCE			
3	Bài báo trên các tạp chí khoa học quốc gia						
3.1	Binh Quang Hoang, Thien Trung Le, Ngan Thi Kim Nguyen, Thai Le Hoang Nguyen	2021	Ultrasound- Assisted Extraction of Polyphenols from Pomelo [Citrus GrandisLimonia Osbeck L] Peel	Tạp chí Khoa học và Công Nghệ các trường Đại học kỹ thuật (số tiếng anh)	ISSN: 2354-1083		
3.2	Hoàng Quang Bình, Đặng Thành Duy, Lê Trung Thiên	2021	Nghiên cứu thanh hạt ăn liền bổ sung hạt chanh dây	Tạp chí Khoa học Trường Đại Học Cần Thơ	ISSN: 1859-2333		
3.3	Hoàng Quang Bình, Trịnh Ngọc Thảo Ngân, Hồ Thị Thảo My, Lê Trung Thiên	2021	Sự phân bố polyphenol tổng và trích ly hợp chất polyphenoltừ vỏ trắng bưởi năm roi với sự hỗ trợ của enzyme	Tạp chí Khoa học và Công Nghệ các trường Đại học kỹ thuật	ISSN: 2354-1083		
3.4	Nguyễn Thị Anh Đào, Hoàng Nguyễn Trúc Linh, Nguyễn Mỹ HạnhĐình Nguyễn Song Toàn, Hoàng Quang Bình, Lê Trung Thiên	2020	Nghiên cứu trích ly hợp chất màu và đánh giá độ bền màu của dịch trích ly từ gỗ vang (Caesalpinia sappan. L)	Tạp chí Nông Nghiệp và Phát Triển Nông Thôn	ISSN: 1859-4581		
3.5	Nguyễn Đình Dũng, Vũ Thị Hương, Lê Trung Thiên, Hoàng Quang Bình, Hồ Nam Chiến	2018	Ảnh hưởng của xử lý siêu âm đến khả năng trích ly hợp chất polyphenol và anthocyanin từ vỏ chanh dây (Passiflora incarnate)	Tạp chí Khoa Học Công Nghệ Và Thực Phẩm	ISSN: 0866-8132		
3.6	Lê Trung Thiên, Bùi Thanh Thùy, Trịnh Ngọc Thảo Ngân	2018	Nghiên cứu thủy phân thịt vụn cá tra	Tạp chí KH Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp	ISSN: 2615-9503		

3.7	Lê Trung Thiên, Lê Thị Thùy Dương	2018	Chế biến jam (mứt) sơ ri và sự biến đổi hàm lượng vitamin c và polyphenol trong quá trình chế biến và bảo quản	Tạp chí KH Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp	ISSN: 1859-1523		
3.8	Lê Trung Thiên, Đào Kim Hương	2018	Nghiên cứu thiết lập quy trình chế biến cơm gạo lứt đồ ăn liền	Tạp chí KH Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp	ISSN: 1859-1523		
3.9	Hà Thị Mai Trang, Lê Trung Thiên	2018	Biến đổi hàm lượng polyphenol vi bao bổ sung trong quá trình chế biến yaourt	Tạp chí KH Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp	ISSN: 1859-1523		
3.10	Lê Trung Thiên, Phan Tại Huân, Katleen Raes	2017	Establishment of a processing procedure for manufacturing dried dragon fruit	Tạp chí KH Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp (số tiếng Anh)	ISSN: 1859-1523		
3.11	Trịnh Khánh Sơn, Nguyễn Thùy Linh, Lê Trung Thiên, Lê Thị Ngọc Hân	2017	Thu nhận protein concentrate từ cá tra và ảnh hưởng của sodium chloride, sodium tripolyphosphate, sucrose, sorbitol lên độ giữ nước, độ hòa tan của protein concentrate cá trong dung dịch	Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ, Đại học Quốc Gia - HCM			
3.12	Phùng Võ Cẩm Hồng, Trần Đại Nhật, Lê Đình Đôn, Lê Trung Thiên	2017	Cải thiện hiệu suất trích ly collagen trong quy trình nấu trích truyền thống	Tạp chí Nông Nghiệp và Phát Triển Nông Thôn	ISSN: 1859-4581		
3.13	Lê Phan Thùy Hạnh, Trần Quyết Thắng, Lê Trung Thiên	2017	Tối ưu hóa quá trình trích ly polyphenol từ hạt xoài cát chu (<i>Mangifera indica</i>)	Tạp chí Nông Nghiệp và Phát Triển Nông Thôn	ISSN: 1859-4581		
3.14	Lê Phan Thùy Hạnh, Trần Quyết Thắng, Lê Trung Thiên	2017	So sánh hàm lượng và hoạt tính kháng oxy hóa riêng của polyphenol trích ly từ 4 loại hạt trái cây	Tạp chí Khoa học Công nghệ và Thực phẩm	ISSN: 0866-8132		
3.15	Lê Trung Thiên, Trịnh Thị Mỹ Trang, Lương Hồng Quang, Katleen Raes	2016	Ảnh hưởng của một vài yếu tố đến hiệu suất trích ly vitamin C và các hợp chất polyphenol từ trái sơ ri	Tạp Chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn			

3.1 6	Huỳnh Thị Truong, Lê Trung Thiên, Phan Phước Hiền	201 6	Tối ưu hoá điều kiện diệt men bằng phương pháp hồng ngoại trong chế biến trà Ô long.	Tạp chí Khoa học Kỹ thuật Nông Lâm Nghiệp	ISSN: 1859-1523		
3.1 7	Huỳnh Thị Truong, Lê Trung Thiên, Phan Phước Hiền	201 6	Nghiên cứu sử dụng vi sóng để bất hoạt enzyme trong chế biến chè Ô Long	Tạp Chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn	ISSN: 1859-4581		
3.1 8	Lê Trung Thiên, Nguyễn Thị Quỳnh Như, Bùi Văn Miên	201 4	Anticlotting and spray drying of crocodile blood (Chống đông và sấy phun huyết cá sấu)	Tạp chí KH Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp (số tiếng Anh)	ISSN: 1859-1523		
3.1 9	Bùi Thị Bảo Châu, Chung Ngọc Mỹ, Đặng Thị Kim Liên, Lê Trung Thiên	201 4	Effects of spray drying, heat and pH treatment on antimicrobial capacity of Siamese crocodile blood (Ảnh hưởng của xử lý sấy phun, nhiệt độ cao và pH lên hoạt khả năng kháng vi sinh vật của huyết cá sấu Thái).	Tạp chí KH Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp (số tiếng Anh)	ISSN: 1859-1523		
3.2 0	Lê Trung Thiên, Bùi Văn Miên	201 2	Những tính chất có lợi cho sức khỏe của các cấu phần từ màng cầu béo của sữa.	Tạp Chí Khoa Học và Phát Triển (J. Sci. & Devel.)			
4	Bài báo tại hội nghị quốc gia/quốc tế						
4.1	Thien Trung Le, Dai Nhut Tran & Hong Phung Vo Cam	201 5	Scientific insights into the traditional production of crocodile bone glue	Oral presentation at Food Technology: "Towards a more efficient use of natural resources". Nha Trang University, Nha Trang, Vietnam			
4.2	Thien Trung Le, Ngoc Huyen Ho, Tai Huan Phan and Katleen Raes	201 5	Establishment of processing procedure for dried dragon fruit	Oral presentation at SAFE2015 (Asia Pacific Network for Sustainable Agriculture, Food and			

				Engery) conference,			
4.3	Le, T. T., Ai My Nguyen, Van Thai Huynh, Quang Hong Luong	2014	Changes of total polyphenolics and vitamin C in acerola during storage and spray drying process	Oral presentation at The 3rd Asia Pacific Symposium on Postharvest Research, Education and Extension. December 09-11, 2014, Victory Hotel, Ho Chi Minh City, Vietnam			
4.4	Le, T. T., Han Ngoc Thi Tran, Phuong Thi Pham, Thach Bao Tran, Anh Trinh Nguyen, Thi Kieu Thu Le, Trung Hau Nguyen, Minh Anh Pham, Craig L. Browdy	2014	Effects of processing conditions on quality of Tra (Pangasianodon hypophthalmus) catfish fillets	Oral presentation at The second AFSSA (Asian Food Safety and Security Association) Conferences: Food Safety and Food Security. August 15-17, 2014, Dong Nai University of Technology, Dong Nai, Vietnam			
4.5	Nguyen, T. T., T. Q. Le, S. Songsermpo ng, T. T. Le, and K. T.-P. Truong.	2014	Effects of Baking Powder Concentrations on The Texture and Sensory Evaluation of Shrimp Cassava Cracker-Contained Oil Puffed by Microwave Technique	The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014, 12 - 13 June 2014, BITEC Bangna, Bangkok, Thailand			
4.6	Le, T. T., Nguyen, N. Q. T., Le, M. T., Nguyen,	2013	Spray drying of crocodile blood	VBFoodNet 2013 conference: Postharvest			

	T. N. N., Hoang, T. H., & Bui, V. M			Technology, Food Chemistry and Processing: “Developing The Supply Chain Towards More Healthy Food”, 11-13 November 2013, Hanoi University of Agriculture, Trauquy, Gialam, Hanoi, Vietnam			
4.7	Phan, T.T.Q, Asaduzzama n, Md., Le, T.T., Fredrick, E. & Dewettinck, K.	201 1	A comparison of composition and emulsifying properties of milk fat globule membrane enriched material	The second Conference on Food Science & Technology (Mekong Food 2), 10th – 12th November 2011, Can Tho, Vietnam.			
4.8	Le, T. T., Van Camp, J., Devreese, B., Dewettinck, K.	201 1	Analysis and Applications of Milk Fat Globule Membrane Material	The second Conference on Food Science & Technology (Mekong Food 2), 10th – 12th November 2011, Can Tho, Vietnam.			
4.9	Le, T. T., Miocinovic, J., Van Camp, J., Devreese, B., Struijs, K., Van de Wiele, T., & Dewettinck, K.	201 0	Isolation and Applications of Milk Fat Globule Membrane Material: Isolation from Buttermilk and Butter Serum	Communicati ons in Agricultural and Applied Biological Sciences, Ghent University			
4.1 0	Le, T. T., Miocinovic,	201 0	Isolation and Applications of Milk Fat	PhD Symposium			

	J., Van Camp, J., Devreese, B., Struijs, K., Van de Wiele, T., & Dewettinck, K.		Globule Membrane Material	on Applied Biological Sciences, 20th December 2010, Ghent University, Gent, Belgium			
4.1.1	Thienpont, N., Le, T. T., Messens, K., & Dewettinck, K.	2010	Dairy Bioactives: Phospholipids and Membrane Specific Proteins	International Forum and Short Course "Nutraceuticals, Functional Foods, and Dietary Supplements: Fundamental Applications, and Health Effects" of ISNFF, 17th – 18th June 2010, Ghent, Belgium.			
4.1.2	Le, T.T., Van Camp, J., & Dewettinck, K.	2009	Use of Milk Fat Globule Membrane Material in Making Functional Yoghurt	The sixth NIZO Dairy Conference - Dairy Ingredients: Innovations in Functionality, 30th Sept- 2nd Oct 2009, Papendal, the Netherlands			
4.1.3	Le, T.T., Van Camp, J., Rombaut, R., Thienpont, N., & Dewettinck, K.	2009	Use of Milk Fat Globule Membranes as Functional Food Ingredients	2009 ISNFF (International Society of Nutraceuticals & Functional Foods) Conference and Exhibition, 1st – 4th Nov 2009, San Francisco, CA, USA.			

4.1 4	Le, T.T., Ruyssen, T., Uyttendaele, M., Van Assche, P., & Dewettinck, K	200 8	Assessment with a compact flow cytometer of live, injured and dead probiotic lactobacilli and bifidobacteria after subjecting to osmotic, freeze and heat stress.	Conference proceeding: Conference on Food Science and Technology – Mekong Delta			
4.1 5	Le, T.T., Rombaut, R., & Dewettinck, K.	200 7	Effect of washing steps on the recovery of milk fat globule membrane material isolated from milk	Communicati ons in Agricultural and Applied Biological Sciences, Ghent University			
5	Khác (Sách chuyên khảo, bằng sáng chế, giải thưởng khoa học)						
5.1	T. Wu, N. N. M. Phuong, J. Van Camp, G. Smagghe, T. T. Le and K. Raes	201 8	Chương: Analysis of non-extractable polyphenols (NEPP)Sách: Importance of Non- extractable polyphenols and carotenoids inhuman nutrition and health	Royal Society of Chemistry	ISBN: 978-1- 78801-106-8		
5.2	Koen Dewettinck, Thien Trung Le and Viet Bao Nguyen	201 8	Chương:Membrane Separations in Food ProcessingSách:Altern atives to Conventional Food Processing, second edition	RSC Publishing	ISBN: 978-1- 78262-518-6		
5.3	Phuong Nguyen Nhat Minh, Thien Trung Le, John Van Camp, Katleen Raes	201 7	Chương:Valorization of Waste and By-products from the Agrofood Industry using Fermentation Processes and Enzyme Treatments, 314- 341Sách: Utilisation of Bioactive Compounds from Agricultural and Food Production Waste	CRC Press	ISBN: 9781498741 316		
5.4	Le, T. T., T. T. Q. Phan, J. Van Camp, K. Dewettinck	201 5	Chương:Milk and Dairy Polar Lipids: Occurrence, Purification, Nutritional and Technological Properties, 91- 143Sách:Polar Lipids: Biology, Chemistry, and Technology	AOCS Press	ISBN: 978-1- 630670-45-0 (.epub)		

5.5	Thien Trung Le, John Van Camp, Koen Dewettinck	2014	Chương: Milk fat globule membrane material: isolation techniques, health-beneficial properties and potential applications, 347-382 Sách: Studies in natural products chemistry, Vol 41	Elsevier Science Publishers	ISBN: 978-0-444-63294-4		
5.6	Koen Dewettinck, Thien Trung Le and Viet Bao Nguyen	2011	Chương: Membrane Separations in Food Processing, 184-253 Sách: Alternatives to Conventional Food Processing	RSC Publishing	ISBN: 978-1-84973-037-2		
5.7	Sichien, M., Thienpont, N., Fredrick, E., Le, T. T., Camp, J. V., & Dewettinck, K.	2009	Chương: Processing means for milk fat fractionation and production of functional compounds, 68-101 Sách: Dairy-derived ingredients: Food and nutraceutical uses	CRC Press	ISBN-13 / EAN: 9781439820704		
5.8	Ruysen, T., Vlaemynck, G., Uyttendaele, M., Van Assche, P., & Le Trung, T.	2007	Chương: Flow cytometry as a rapid tool for microbiological analysis in the food industry: potentials and restrictions, 85-101 Sách: Rapid Methods for food and feed - Quality determination	Wageningen Academic Publishers	ISBN: 978-90-76998-93-0		

5.3. Quá trình tham gia đào tạo sau đại học

- Số lượng tiến sĩ đã hướng dẫn: 3 (đồng hướng dẫn)
- Số lượng nghiên cứu sinh đang hướng dẫn: 3
- Số lượng thạc sĩ đã hướng dẫn: 39

Thông tin chi tiết:

STT	Tên luận án của nghiên cứu sinh (Chỉ liệt kê những trường hợp đã bảo vệ thành công)	Vai trò hướng dẫn (Chính/Phụ)	Tên nghiên cứu sinh	Thời gian đào tạo
1	Functionality of milk fat globule membrane components	Đồng hướng dẫn	Phan Thị Thanh Quế	
3	Opportunities and challenges to valorize tropical fruit by-products as	Đồng hướng dẫn	Nguyễn Nhật Minh Phương	

	bioactive compounds: a case study on rambutan (<i>Nephelium lappaceum</i> L.) peel			
4	Strategies to enrich soymilk with γ -aminobutyric acid	Đồng hướng dẫn	Lê Hồng Phượng	

5.4. Chuyên ngành/Chuyên môn

5.4.1 Lĩnh vực nghiên cứu chính: chiết trích các hoạt chất thực vật, tận dụng phụ phẩm và nguyên liệu chưa khai thác, phát triển sản phẩm, cải thiện quy trình chế biến, thực phẩm chức năng

5.4.2 Từ khóa:

6. KHEN THƯỞNG

(Trong lĩnh vực nghiên cứu khoa học)

Tôi cam kết nội dung trên là đúng sự thật. Nếu có gì sai trái tôi xin chịu trách nhiệm trước Pháp luật.

XÁC NHẬN CỦA THỦ TRƯỞNG ĐƠN VỊ

Tp. Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 2021

NGƯỜI KHAI

(Họ tên và chữ ký)