



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	Nguyễn Bảo Việt		Năm sinh		
Học hàm		Học vị	Tiến sĩ	Giới tính	Nam
Chức vụ hành chính			CMND		
Chuyên ngành	Công nghệ Hóa học				
Tên phòng, khoa, bộ môn	Bộ môn Công nghệ Hóa học				
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	08.37242527	Di động			
Email	nbviet@hcmuaf.edu.vn	Fax	08. 37245030		
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
2002-2007	Đại học Bách khoa Tp.HCM	Công nghệ Hóa học	Kỹ sư
2011-2013	Đại học Ghent (Bỉ)	Khoa học và công nghệ Hóa thực phẩm	Thạc sĩ
2015-2020	Đại học Ghent (Bỉ)	Khoa học và công nghệ Hóa 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

3. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC

(Ghi từ mới nhất đến xa nhất)

Thời gian	Cơ quan công tác	Địa chỉ & điện thoại	Chức vụ
2007-2020	Bộ môn Công nghệ Hóa học, Đại học Nông Lâm TP.HCM	KP 6, P. Linh Trung, Q. Thủ Đức, TP.HCM (08.37242527)	Giảng viên
2021-nay	Khoa CNHH&TP, Đại học Nông Lâm TP.HCM	KP 6, P. Linh Trung, Q. Thủ Đức, TP.HCM	Trưởng BM.CNHH

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

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

hoặc

Chứng chỉ Quốc tế (cụ thể loại chứng chỉ, số điểm, năm cấp)

.....

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 gianThực hiện	Vai trò(Chủ nhiệm/Tham gia)
1	Nghiên cứu quá trình hình thành tinh thể lỏng từ palm oil monoacylglycerols	ĐHNL	2021-2023	Chủ nhiệm
2	Nâng cao giá trị phụ phẩm từ vỏ cà phê bằng cách sản xuất bao bì sinh học dựa trên nền hệ nhũ kép W/O/W	Quý IFS (Thụy Điển)	2019-2021	Chủ nhiệm
3	Nghiên cứu ảnh hưởng của quá trình công nghệ đến đặc tính hệ nhũ kép (dầu trong nước trong dầu – O/W/O)	ĐHNL	2016-2017	Chủ nhiệm
4	Ứng dụng tảo trong xử lý nước thải cao su nhằm thu sinh khối	VLIR (Bỉ)	2014-2016	Tham gia
5	Kiểm soát nứt vỡ hạt gạo và tổn thất sau thu hoạch ở Đồng bằng sông Mêkong	AUSAID (Úc)	2007-2009	Tham gia

5.2. Kết quả nghiên cứu đã được công bố hoặc đăng ký (Ghi từ mới nhất đến xa nhất)

STT	Tên tác giả	Năm công bố	Tên công trình	Tên tạp chí NXB/Số, Tập, Trang công trình	ISSN/ISBN	Đính kèm minh chứng (Có/Không)	Ghi chú
1	Bài báo ISI						
1.1	Phuong H.Le, Duy N. Dao, Tin Q. Huynh, Tra T.T. Tran, Viet Nguyen	2021	Extraction and purification of anthocyanins from Peristrophe bivalvis (L.) Merr. leaf (Acanthaceae) using aqueous two-phase systems	Natural Product Research	1478-6427		IF 2.86 (SCI, Q2)
1.2	Viet Nguyen, Tom Rimaux, Vinh Truong, Sabine Danthine, Koen Dewettinck & Filip van Bockstaele	2020	Effect of milk fat concentration on fat crystallization of palm oil-based shortenings	J Am Oil Chem Soc, 12426	1558-9331		IF 1.85 (SCI, Q2)
1.3	Viet Nguyen, Tom Rimaux, Vinh Truong, Koen Dewettinck & Filip van Bockstaele	2020	The effect of cooling on crystallization and physico-chemical properties of puff pastry shortening made of palm oil and anhydrous milk fat blends	Journal of Food Engineering, 291, 110245	0260-8774		IF 5.35 (SCI, Q1)

STT	Tên tác giả	Năm công bố	Tên công trình	Tên tạp chí NXB/Số, Tập, Trang công trình	ISSN/ISBN	Đính kèm minh chứng (Có/Không)	Ghi chú
1.4	Viet Nguyen, Tom Rimaux, Vinh Trung, Koen Dewettinck & Filip van Bockstaele	2020	Fat crystallization of blends of palm oil and anhydrous milk fat: A comparison between static and dynamic-crystallization	Food Research International, 137, 109412	0963-9969		IF 6.48 (SCI, Q1)
1.5	Viet Nguyen, Tom Rimaux, Vinh Trung, Koen Dewettinck & Filip van Bockstaele	2020	Granular crystals in palm oils based shortening/margarine: a review	Crystals Growth and Design, 20, 1363-1372	1528-7483		IF 4.15 (SCI, Q1)
1.6	Huynh Cang Mai, Ngoc Duy Dao, Tri Duc Lam, Bao Viet Nguyen, Duy Chinh Nguyen, Long Giang Bach	2019	Purification Process, Physicochemical Properties, and Fatty Acid Composition of Black Soldier Fly (Hermetia illucens Linnaeus) Larvae Oil	J Am Oil Chem Soc, 96, 1303-1311	1558-9331		IF 1.72 (SCI, Q2)
1.7	Cang Huynh Mai, Tung Thanh Diep, Thuy T.T. Le & Viet Nguyen	2019	Advances in colloidal dispersions: a review	Journal of Dispersion Science and Technology, 41, 479-494	1532-2351		IF 1.70 (SCI, Q2)
1.8	Tung Thanh Diep, Thoai Phan Dao, Hien T. Vu, Bao Quoc Phan, Duy Ngoc Dao, Tai Huu Bui, Vinh Trung & Viet Nguyen	2018	Double emulsion oil-in water-in oil (O/W/O) stabilized by sodium caseinate and k-carrageenan	Journal of Dispersion Science and Technology 39, 1752-1757	1532-2351		IF 1.70 (SCI, Q2)
1.9	Viet Nguyen, Cua T.M Duong, Vi Vu	2015	Effect of thermal treatment on physical properties and stability of whipping and whipped cream	Journal of Food Engineering 163, 32-36	0260-8774		IF 3.62 (SCI, Q1)
2	Bài báo quốc tế khác						
2.1							
2.2							
2.3							
2.4							
2.5							
3	Bài báo trên các tạp chí khoa học quốc gia						
3.1	Do Viet Ha, Nguyen Khac Sinh, Nguyen Bao Viet	2021	NGHIÊN CỨU ỔN ĐỊNH HỆ NHỮ DẦU CÁM GAO TRONG NƯỚC SỬ DỤNG TINH BỘT GAO BIẾN TÍNH BẰNG α -AMYLASE	Tạp chí công thương			

STT	Tên tác giả	Năm công bố	Tên công trình	Tên tạp chí NXB/Số, Tập, Trang công trình	ISSN/ISBN	Đính kèm minh chứng (Có/Không)	Ghi chú
3.2	Vi N. H. Vu, Nhan P. T. Nguyen, Tung T. Diep, & Viet B. Nguyen	2020	Effect of glycerol concentration on physical and texture properties of edible films prepared from karaya gum	Journal of Agricultural Sciences and Technology, 62-68, 19 (6).	1859-1523		
3.3	Le Hong Phuong, Nguyen Ngoc Minh, Nguyen Bao Viet	2019	Effect of thawing methods on antioxidant capacity of frozen strawberry and mulberry	Journal of Agricultural Sciences and Technology, 87-49, No. 3/2019.	1859-1523		
3.4	Nguyễn Bảo Việt, Nguyễn Thị Diễm Sương	2018	Ảnh hưởng của monoacylglycerol lên quá trình kết tinh của dầu cọ và sự ổn định của hệ nhũ W/O	Journal of Agricultural Sciences and Technology, 74-79, No. 2/2018.	1859-1523		
3.5	Diep Thanh Tung and Nguyen Bao Viet	2015	Lyotropic Liquid Crystalline Nanoparticles (Cubosomes): A Review for Production, Characterization, Evaluation and Applications	Journal of Agricultural Sciences and Technology, 56-64, No. 4/2015.	1859-1523		
3.6	Vũ Ngọc Hà Vi, Nguyễn Bảo Việt, Vũ Tiến Long	2014	Ảnh hưởng của nhiệt độ, pH và Cation hóa trị 2 đến đặc tính lưu biến của dịch sương sâm	Tạp chí phát triển KHCN, Tập 17, số K1-2014, 80-86.	1859 - 0128		
4	Bài báo tại hội nghị quốc gia/quốc tế						
4.1	Viet Nguyen, Tom Rimaux, Vinh Truong, Koen Dewettinck, Filip van Bockstaele	2020	The effect of dynamic-crystallization on fat crystallization of blends of palm oil and anhydrous milk fat.	Virtual AOCS Annual Meeting (June 2020)			
4.2	Viet Nguyen, Tom Rimaux, Vinh Truong, Koen Dewettinck, Filip van Bockstaele	2019	Post-crystallization of shear crystallized fat blends of palm fat and anhydrous milk fat.	17th Euro Fed Lipid Congress, Seville, Spain (November 2019)			
4.3	Viet Nguyen, Tom Rimaux, Sabine Danthine, Vinh Truong, Koen Dewettinck, Filip van Bockstaele	2019	Physicochemical properties of margarines based on blends of palm oils and different milk fat fractions	2nd ISEKI e-conference on Food texture and rheology (October 2019).			
4.4	Viet B. Nguyen, Bao Q. Phan and Vinh Truong	2017	Double emulsion oil-in water-in oil (O/W/O) stabilized by biopolymers	ASEAN Food Conference 15th, November 2017			

STT	Tên tác giả	Năm công bố	Tên công trình	Tên tạp chí NXB/Số, Tập, Trang công trình	ISSN/ISBN	Đính kèm minh chứng (Có/Không)	Ghi chú
4.5	Diep Thanh Tung, Do Tran Huu Thong, Luu Kieu Diem Hau, Nguyen Thanh Tuan, Nguyen Bao Viet	2016	Preliminary research about production process of lyotropic liquid crystalline nanoparticle (cubosome)	The 8th International Workshop on Advanced materials science and nanotechnology (IWAMSN2016), November 2016			
5	Khác (Sách chuyên khảo, bằng sáng chế, giải thưởng khoa học)						
5.1	Koen Dewettinck, Thien Trung Le and Viet Nguyen	2017	Chapter 13: Membrane Separations	Book: Alternatives to Conventional Food Processing 2nd edition, eds. Andrew Proctor, RSC Advances, p418-498.	978-1-78262-518-6		
5.2	Mai Huỳnh Cang, Đào Ngọc Duy, Nguyễn Bảo Việt	2020	Giáo trình chế biến dầu và chất béo	NXB Đại học Quốc gia, TP.HCM	978-604-73-7031-3		
5.3	Viet Bao Nguyen	2020	Fat crystallization of palm oil based blends with anhydrous milk fat	Ghent University Press, 168pp.	978-94-6357-360-3		
5.4							
5.5							

5.3. Quá trình tham gia đào tạo sau đại học

- Số lượng tiến sĩ đã hướng dẫn:
- Số lượng nghiên cứu sinh đang hướng dẫn: .1.....
- Số lượng thạc sĩ đã hướng dẫn:

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				
2				
3				
4				

5.4. Chuyên ngành/Chuyên môn

5.4.1 Lĩnh vực nghiên cứu chính: Công nghệ Hóa học - Hóa Thực phẩm

5.4.2 Từ khóa: Khoa học Dầu và chất béo, Lưu biến học, Vật liệu hóa sinh, Kỹ thuật lạnh.....

6. KHEN THƯỞNG

(Trong lĩnh vực nghiên cứu khoa học)

Bằng khen của Bộ trưởng Bộ giáo dục và Đào tạo về thành tích "Giải nhì Giải thưởng "Khoa học và công nghệ dành cho giảng viên trẻ trong các cơ sở giáo dục đại học" năm 2018 " (quyết định số 4579/QĐ-BGDĐT).

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

Tp. Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 2021

XÁC NHẬN CỦA THỦ TRƯỞNG ĐƠN VỊ

NGƯỜI KHAI

(Họ tên và chữ ký)