

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	Trương Vĩnh	Năm sinh	11/5/1960
Học hàm	PGS	Giới tính	Nam
Chức vụ hành chính	Học vị	CMND	021789429
Chuyên ngành	Tiến sĩ		
Tên phòng, khoa, bộ môn	Công nghệ Kỹ thuật Hóa-Thực phẩm		
Tên cơ quan công tác	Công nghệ Hóa học và Thực phẩm		
Địa chỉ cơ quan	Trường Đại học Nông lâm TPHCM		
Điện thoại cố định	Khu phố 6, Phường Linh Trung, Quận Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh	Di động	0903862721
Email	028-37242527	Fax	
Email cá nhân	tv@hcmuaf.edu.vn		
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
1999-2002	Đại học Queensland, Úc	Khoa Học và Công Nghệ Thực Phẩm	Tiến sĩ
1993-1994	Viện công nghệ Châu Á, Thái Lan	Kỹ thuật Thực phẩm & Nông nghiệp	Thạc sĩ
1979-1984	Trường Đại học Nông Lâm thành phố Hồ Chí Minh	Cơ Khí Công nghệ	Kỹ sư

Các khóa đào tạo khác (nếu có)

Năm cấp	Tên cơ sở đào tạo	Tên khóa đào tạo	Văn bằng/Chứng chỉ
2010	Trường Đại học Queensland, Úc	Phát triển chuyên nghiệp về chương trình đào tạo ngành Công nghệ hóa học	Giấy chứng nhận
2007	Trường Đại học Sài Gòn	Nâng cao năng lực quản lý, đào tạo các trường Đại học, cao đẳng	Giấy chứng nhận

3. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC

(Ghi từ mới nhất đến xa nhất)

Thời gian	Cơ quan công tác	Địa chỉ & điện thoại	Chức vụ
2020-nay	Khoa Công nghệ Hóa học và Thực phẩm	P6, P. Linh Trung, Q Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam	Giảng viên
2004-2020	Bộ môn Công nghệ hóa học, trường Đại học Nông Lâm TP HCM	KP6, P. Linh Trung, Q Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam Tel: +84 (0)28-37242527	Trưởng Bộ môn
1999-2003	Học Tiến sĩ tại Trường Đại học Queensland, Úc		
1997-1998	Khoa công nghệ thực phẩm, Đại học Nông Lâm TP HCM		Giảng viên
1994-1996	Khoa cơ khí công nghệ, Đại học Nông lâm TP HCM		Giảng viên
1993-1994	Học Thạc sĩ tại Viện Kỹ thuật châu Á, Bangkok, Thái Lan		
1985-1992	Khoa cơ khí công nghệ, Đại học Nông lâm TP HCM		Giảng viên

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	C	C	D	D

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 gian thực hiện	Vai trò (Chủ nhiệm/Tham gia)
8	Nghiên cứu hệ thống vi bọc kiểu tia cắt ứng dụng trong công nghiệp mỹ phẩm, dược phẩm và thực phẩm	Bộ GD và ĐT (350.000.000 VND)	2018-2020	Chủ nhiệm
7	Algal biomass production for bioproducts through treatment of wastewater of rubber processing plants in Vietnam	VLIR-UOS, Belgium (75.000 Euro)	2014-2016	Chủ nhiệm
6	Biodiesel Production from closed-algae growing systems using wastewater of Ethanol Plant in Vietnam	EEP-Mekong, Finland, (180.000 Euro)	2011-2013	Chủ nhiệm
5	Nghiên cứu sản xuất diesel sinh học từ tảo biển của Việt nam	Bộ GD và ĐT (120.000.000 VND)	2008-2009	Chủ nhiệm
4	Investigation of rice kernel cracking and its control in the field and during post-harvest processes in the Mekong Delta of Vietnam	AusAID, Australia (428.000 AUD)	2006-2009	Chủ nhiệm
3	So sánh việc sản xuất men bánh mì bằng các phương pháp sấy phun, sấy thăng hoa và sấy tầng sôi	Bộ GD và ĐT (100.000.000 VND)	2003-2005	Chủ nhiệm

2	Phát triển máy sấy lúa bằng tải	DANIDA, Đan Mạch (10.000 USD)	1998-1999	Chủ nhiệm
1	Áp dụng sấy 2 giai đoạn ở Việt Nam	ACIAR, Úc	1994-1996	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						
1.24	Vinh Truong*, Phuong T. Nguyen, Vy T. Truong	2021	The prediction model of nozzle height in liquid jet-drop method to produce Ca-alginate beads under microencapsulation process	J. of Food Process Engineering, 2021, 1-4	0145-8876 (print); 1745-4530 (web)	Có	
1.23	Viet Nguyen, Tom Rimaux, Vinh Truong, Koen Dewettinck, Filip Van Bocks	2020	The effect of cooling on crystallization and physico-chemical properties of puff pastry shortening made of palm oil and anhydrous milk fat blends	J. of Food Engineering, 2020, 291, 1-9	ISSN:0260-8774	Có	
1.22	Viet Nguyen, Tom Rimaux, Vinh Truong, Koen Dewettinck, Filip Van Bocks	2020	Effect of Milk Fat Concentration on Fat Crystallization of Palm Oil- Based Shortenings	J. Am. Oil Chem. Soc. 2020, Vol 98, issue 1, 115-125		Có	
1.21	Viet Nguyen, Tom Rimaux, Vinh Truong, Koen Dewettinck, Filip Van Bocks	2020	Granular Crystals in Palm Oil Based Shortening/Margarine: A Review.	Cryst. Growth Des. 2020, 20, 2, 1363-1372.	ISSN: 1528-7483 (print); 1528-7505 (web)	Có	
1.20	Tung Thanh Diep, Thoai Phan Dao, Hien T. Vu, Bao Quoc Phan, Duy Ngoc Dao, Tai Huu Bui, Vinh Truong & 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, 39:12, 1752-1757	ISSN: 0193-2691	Có	
1.19	Tuyen Truong, Vinh Truong, Shu Fukai & Bhesh Bhandari	2018	Changes in physicochemical properties of rice in response to high-temperature fluidized bed drying and tempering	Drying Technology, 37: 331-340	ISSN:0737-3937 1532-2300 (online)	Có	
1.18	H.C. Mai, V. Truong, F. Debaste	2016	Carotenoids purification from gac (Momordica cochinchinensis Spreng.) fruit oil	Journal of Food Engineering 172, pp2-8.	ISSN:0260-8774	Có	
1.17	Huynh Cang Mai, Vinh Truong, Frederic Debaste	2014	Carotenoids concentration of Gac (Momordica cochinchinensis Spreng) Fruit Oil Using Cross-Flow Filtration Technology	Journal of Food Science, Vol. 79, 11:2222-2231, 2014	ISSN:0022-1147, 1750-3841 (online)	Có	
1.16	H.C. Mai, V. Truong, B. Haut, F. Debaste	2013	Impact of limited drying on Momordica cochinchinensis Spreng. aril carotenoids content and antioxidant activity	Journal of Food Engineering, 118:358-364	ISSN:0260-8774	Có	
1.15	Tuyen Truong, Vinh Truong, Shu Fukai, and Bhesh Bhandari	2012	Changes in Cracking Behavior and Milling Quality of Selected Australian Rice Varieties Due to Postdrying Annealing and Subsequent Storage	Drying Technology, 30:1831-1843	ISSN:0737-3937 1532-2300 (online)	Có	

1.14	Tuyen Thuc Truong, Shu Fukai, Vinh Truong, and Bhesh Bhandari	2010	Measurement of Glass-Rubber Transition Temperature of Rice by Thermal Mechanical Compression Test (TMCT).	International Journal of Food Properties, 13:176-183, 2010.	ISSN:15322386-10942912	Có
1.13	Tuyen Thuc Truong, Vinh Truong, Shu Fukai and Bhesh Bhandari	2009	Effects of high temperature fluidized bed drying and tempering on kernel cracking and milling quality of Vietnamese rice varieties	Drying Technology, 27: 486-494	ISSN:0737-3937 1532-2300 (online)	Có
1.12	Truong, V., Bhandari, B., Howes, T.	2005	Optimization of co-current spray drying process of sugar rich foods: Part II- Optimization of spray drying process based on glass transition concept	Journal of Food Engineering, 71(1): 66-72	ISSN:0260-8774	Có
1.11	Truong, V., Bhandari, B., Howes, T.	2005	Optimization of co-current spray drying process of sugar rich foods: Part I- Moisture and glass transition temperature profile during drying	Journal of Food Engineering, 71(1): 55-65	ISSN:0260-8774	Có
1.10	Truong, V., Bhandari, B., Howes, T., Adhikari, B.	2004	Glass transition behaviour of fructose.	International Journal of Food Science and Technology, 39: 569-578	ISSN:1750-3841	Có
1.9	Adhikari, B., Howes T., Bhandari, B. and Truong, V.	2004	Effect of addition of maltodextrin on drying kinetics and stickiness of sugar and acid-rich foods during convective drying: experiments and modeling	Journal of Food Engineering, 62(1): 53-68	ISSN:0260-8774	Có
1.8	Adhikari, B., Howes, T., Bhandari, B., Yamamoto, S., Truong, V.	2003	Characterisation of the surface stickiness of fructose-maltodextrin solutions during drying	Drying Technology, 21(1):17-34	ISSN:0737-3937 1532-2300 (online)	Có
1.7	Adhikari, B., Howes, T., Bhandari, B., Truong, V.	2003	Surface stickiness of drops of carbohydrate and organic acid solutions during convective drying: experiments and modeling	Drying Technology, 21(5): 839 - 873	ISSN:0737-3937 1532-2300 (online)	Có
1.6	Adhikari, B., Howes, T., Bhandari, B., Truong, V.	2003	In situ characterization of surface stickiness of sugar-rich foods using a linear actuator driven stickiness testing device	Journal of Food Engineering, 58 (1):11-22	ISSN:0260-8774	Có
1.5	Truong, V., Bhandari, B.R., Adhikari, B. and Howes, T.	2002	Physical ageing of amorphous fructose	Journal of Food Science, 67(8): 3011-3018	ISSN:0022-1147, 1750-3841 (online)	Có
1.4	Adhikari, B., Howes, T., Bhandari, B., Truong, V.	2002	Application of simplified method based on regular regime approach to determine the effective moisture diffusivity of mixture of low molecular weight sugars and maltodextrin during desorption	Journal of Food Engineering, 54 (2): 157-165	ISSN:0260-8774	Có
1.3	Adhikari, B., Howes, T., Bhandari, B., Truong, V	2002	Surface stickiness of low molecular weight sugars and maltodextrin during drying	Food Industry Journal, 5(2): 112-124	ISSN:1948-545X	Có
1.2	Adhikari, B., Howes, T., Bhandari, B.R. and Truong, V	2001	Stickiness in foods: mechanisms and test methods- a review	International Journal of Food Properties, 4: 1-33	ISSN:1532-2386	Có
1.1	Adhikari, B., Howes, T., Bhandari, B.R. and Truong, V.	2000	Experimental studies and kinetics of single droplet drying and their relevance in drying of sugar-rich foods- a review	International Journal of Food Properties, 3(3): 323-351	ISSN:1532-2386	Có

2 Bài báo quốc tế khác

2.4	H.C.Mai, V. Truong,	2013	Optimization of Enzyme Aided Extraction of Oil Rich in	Journal of Food Technology and	ISSN: 1330-	Có
-----	---------------------	------	--	--------------------------------	-------------	----

	F.Debaste		Carotenoids from Gac Fruit (<i>Momordica Cochinchinensis</i> Spreng.)	BioTechnology, 51 (4), 488-499	9862, 1334-2606 (online)
2.3	Phan, H.H., Nguyen, H.T., Truong, V. and Nguyen, Q.L	1996	Grain drying in Vietnam: Problems and Priorities	In Grain Drying in Asia, Champ, B.R., Highley, E. and Johnson, G.I., Ed., ACIAR Proceedings No. 71:57-66	
2.2	Truong, V., Phan, H.H., Nguyen, V.X., Nguyen, H.T. and Vuong, T.T.	1996	Development of a fluidised-bed dryer for paddy in Vietnam	In Grain Drying in Asia, Champ, B.R., Highley, E. and Johnson, G.I., Ed., ACIAR Proceedings No. 71: 362-366	
2.1	Nguyen, V.X., Truong, V., Pham, T.A. and Phan, H.H	1996	Development of rice-husk furnaces for grain drying	In Grain Drying in Asia, Champ, B.R., Highley, E. and Johnson, G.I., Ed., ACIAR Proceedings No. 71: 336-341	

3 Bài báo trên các tạp chí khoa học quốc gia

3.11	Vinh Truong*, Phuong T. Nguyen, Nhung T. C. Pham, & Phuong T. Nguyen	2021	Study on release kinetics of lime essential oil (<i>Citrus aurantifolia</i>) from beads microencapsulated through ion-gel method	The Journal of Agriculture and Development 20(1), 58-66	ISSN 2615-9503
3.10	Vinh Truong*, Phuong N. M. Ta, & Phuong T. Nguyen	2020	Microencapsulation of Gac (<i>Momordica cochinchinensis</i> Spreng.) fruit oil in Ca-Alginate bead produced through Jetcutter	The Journal of Agriculture and Development 19(4), 80-89.	ISSN 2615-9503
3.9	Vinh Truong* , Phuong T. Nguyen, Phuong N. M. Ta, Phuong T. Nguyen, & Nhung T. C. Pham.	2020	Effects of type and concentration of alginate on microencapsulation characteristics of lime essential oil (<i>Citrus aurantifolia</i>) produced by extrusion-dripping methods.	The Journal of Agriculture and Development 19(1), 65-76.	ISSN 2615-9503
3.8	Trương Vĩnh, Trương Thảo Vy, Hồ thị Cẩm Tú, Nguyễn Quốc Đạt, Nguyễn thị Thanh Thúy	2018	Thu hoạch tảo <i>Chlorella vulgaris</i> nuôi trong hệ thống quang hợp tuần hoàn kín bằng chitosan để ứng dụng trong thực phẩm	Khoa học kỹ thuật Nông Lâm Nghiệp. Số 4: 102-111.	ISSN: 1859-1523
3.7	Truong Thao Vy, Luong Hong Quang, Truong Vinh	2014	Study Of Cell Wall Degradation Of Microalgae And Its Application To Puffing Snack	Journal of Agricultural Sciences and Technology, Special Issue No 4, pp 52-59, Nong Lam University, HCM city	ISSN: 1859-1523
3.6	Truong Vinh, Tran Le Luu, Dao Ngoc Duy	2012	Study the extraction and refining of oil from microalgae <i>Chlorella</i> sp. for biodiesel production	Journal of Agricultural Sciences and Technology, Special Issue No 4, pp 92-100, Nong Lam University, HCM city	ISSN: 1859-1523
3.5	Trương Vĩnh, Nguyễn Thanh Hoà	2009	Sản xuất biodiesel từ tảo biển tại Đại Học Nông Lâm TP HCM và triển vọng ứng dụng tại Việt Nam	Khoa học kỹ thuật Nông Lâm Nghiệp, 3:2009, pp52-60	ISSN: 1859-1523
3.4	Truong Thuc Tuyen, Truong Vinh, Bhesh Bhandari, Shu Fukai	2007	ThermalMechanical Compression Test (TMCT): Measurement of phase transition temperature of rice flour	Journal of Agricultural Sciences and Technology. 4, pp 50-53, Nong Lam University, HCM city	ISSN: 1859-1523
3.3	Trương Vĩnh	1998	Sản xuất bột me bằng phương pháp sấy phun	Tạp san Khoa học Kỹ thuật Nông Lâm Nghiệp số 3/98: pp. 199-201. Trong Kỷ yếu Hội nghị Khoa học Kỹ thuật Nông lâm Nghiệp 1998, NXB Nông Nghiệp TP. HCM.	ISSN: 1859-1523
3.2	Nguyễn văn Xuân,	1996	Lò đốt trấu liên tục không ghi	Tạp san Khoa học Kỹ thuật Nông Lâm	ISSN: 1859-

	Trương Vĩnh, Phan Hiếu Hiền			Nghiệp số 12/96: pp. 33-34	1523	
3.1	Phan Hiếu Hiền, Trương Vĩnh, Nguyễn Văn Xuân, Nguyễn Hùng Tâm, Vương Thành Tiên	1996	Áp dụng kỹ thuật sấy hai giai đoạn ở Việt nam	Tạp san Khoa học Kỹ thuật Nông Lâm Nghiệp số 12/96: pp. 29-31	ISSN: 1859-1523	
4	Bài báo tại hội nghị quốc gia/quốc tế					
4.8	Vy Thao Truong, Huan Tai Phan, Hay Nguyen, *Vinh Truong	2019	Effects of spray drying parameters on microencapsulation of w/o/w emulsions of drumstick (Moringa Oleifera) leaves extract	10th Asia Pacific Drying Conference, 14-17 December, National Institute of Technology Rourkela, India		
4.7	Beuckels Annelies, Truong Vinh, Truong Thao Vy, Goethals Peter, Meesschaert Boudewijn, Muylaert Koenraad	2015	Treatment of wastewater from the rubber processing industry by means of microalgae	The Belgo-Vietnamese Rectors' Mission 2015, Ghent University, Belgium, 19 Oct, 2015		
4.6	Trương Vĩnh, Đào Ngọc Duy, Bùi Hữu Tài, Nguyễn Xuân Thiên	2012	Nghiên cứu xử lý hàm lượng Fe ³⁺ để tăng hàm lượng dầu thô trong tảo bằng phương pháp RSM	Kỷ yếu Đại học Nông Lâm TP HCM, 2012		
4.5	Trương Vĩnh	2012	Development of Low Cost Tubular Photobioreactor For Growing of Microalgae In Biodiesel Production	International Workshop on "Agricultural and Bio-systems Engineering" (IWABE), April, 2012, Nong Lam University, Ho Chi Minh City, Vietnam		
4.4	Trương Vĩnh, Lê Đức Ân	2012	Nghiên cứu vi bọc tinh dầu ngô bằng phương pháp sấy phun	Kỷ yếu Đại học Nông Lâm TP HCM, 2012		
4.3	Trương Vĩnh	2010	Study the extraction and refining of oil from microalgae Chlorella sp. for biodiesel production	International Workshop on "Agricultural and Bio-systems Engineering" (IWABE), April, 2012, Nong Lam University, Ho Chi Minh City, Vietnam		
4.2	Vinh Truong	2010	Influence of harvesting time around grain maturity on rice cracking and head rice yield in the Mekong River Delta of Vietnam	Postharvest Rice Conference and Exhibition, July 15-17, 2009, Bangkok, Thailand		
4.1	Vinh Truong, Tuyen T Truong, Bhesh Bhandari, Shu Fukai	2009	Optimisation of high temperature fluidised bed drying performance for rice by response surface method	Proceedings of the 6th Asia-Pacific Drying Conference, pp. 655-663, Ed. Sakamon Devahastin, Bangkok, Thailand, 19-21 October, 2009		
5	Khác (Sách chuyên khảo, bằng sáng chế, giải thưởng khoa học)					
5.7	Vinh Truong	2014	Glass Transition Temperature and Spray Drying of Sugar Rich Foods – Modelling and Stickiness	Lambert Academic Publishing	ISBN:978-3-659-54501-6.	sách
5.6	Vinh Truong	2009	Optimization of spray drying of sugar-rich foods	in Optimization in Food Engineering, Eds. Ferruh Erdogdu, Taylor & Francis, pp 428-460	ISBN:987-1-4200-6141-3	chương sách
5.5	Trương Vĩnh, Phạm Tuấn Anh	2009	Cơ sở kỹ thuật thực phẩm, phần 1	NXB Nông Nghiệp, pp 120		sách
5.4	Truong, V., Bhandari, B., Adhikari, A., Howes, T.	2002	Analytical model for the prediction of glass transition temperature of food systems.	In Amorphous Food and Pharmaceutical Systems. H. Levine		chương sách

			(ed.). The Royal Society of Chemistry, Cambridge, UK: pp 31-47		
5.3	Trương Vĩnh, Phan Hiếu Hiền, Nguyễn Văn Xuân, Nguyễn Hùng Tâm.	1998	Máy Sấy Liên Tục	số 203 do Cục Sở Hữu Công Nghiệp cấp theo quyết định số 252/QĐHI ngày 15-9-1998	bảng sáng chế
5.2	Nguyễn Văn Xuân, Phan Hiếu Hiền, Trương Vĩnh	1997	Lò Đốt Trấu	số HI-0179 do Cục Sở Hữu Công Nghiệp cấp theo quyết định số 098/QĐHI ngày 24-10-1997	bảng sáng chế
5.1	Phan Hiếu Hiền, Nguyễn Văn Xuân, Nguyễn Hùng Tâm, Lê Văn Bạt, Trương Vĩnh	1996	Máy sấy hạt ở Việt Nam	NXB Nông Nghiệp TP HCM, pp. 116	sách

5.3. Quá trình tham gia đào tạo sau đại học

- Số lượng tiến sĩ đã hướng dẫn: ..02.....

- Số lượng nghiên cứu sinh đang hướng dẫn:02.....

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	Nghiên cứu chiết suất lycopene từ quả Gấc	Đồng hướng dẫn	Mai Huỳnh Cang	2008-2014
2	Fat crystallization of palm-based blends with anhydrous milk fat	Đồng hướng dẫn	Nguyễn Bảo Việt	2015-2020

- Số lượng thạc sĩ đã hướng dẫn:09.....

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
6	Nghiên cứu qui trình phân tích nhanh hàm lượng Crom trong nguyên liệu bột lông vũ	Hướng dẫn chính	Trịnh Huy Cường	2016-2018
5	Screening and developing of wastewater treatment systems for a rubber producer in Vietnam	Hướng dẫn chính	Lander_Platteau	2016-2017
4	Nghiên cứu trích ly dầu từ tảo chlorella vulgaris định hướng sản xuất biodiesel	Đồng hướng dẫn	Trần Lê Lựu	2009-2010
3	Cracking behavior and milling quality of rice as influenced by drying, tempering, annealing and storage conditions	Đồng hướng dẫn	Trương Thực Tuyên	2007-2009
2	Thiết kế chế tạo và khảo nghiệm khí hóa trấu theo kiểu tầng sôi điều khiển bằng PLC	Hướng dẫn chính	Trần Văn Chí	2007-2009
1	Nghiên cứu qui trình sấy thích hợp để tăng hoạt tính cho men bánh mì	Hướng dẫn chính	Vương Khánh Quân	2005-2007

5.4. Chuyên ngành/Chuyên môn

5.4.1 Lĩnh vực nghiên cứu chính: sấy phun (Spray drying), sấy hạt (grain drying), vi bọc (Microencapsulation), Hạt nano (nanoparticles), nhiên liệu sinh học (Biofuels), chiết tách dầu và tinh dầu (oil and essential oil extraction), Tối ưu hóa quá trình (process optimization), nhiệt độ hóa gương (glass transition), xử lý nước thải bằng tảo (waste-water treatment by algae), thiết bị quang hợp sinh học (photobioreactor).....

5.4.2 Từ khóa: spray drying, grain drying, microencapsulation, nanoparticles, biofuels, oil and essential oil extraction, process optimization, glass transition, microalgae, photobioreactor,

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)