



## LÝ LỊCH KHOA HỌC

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

THÔNG TIN CÁ NHÂN	
<b>1. Họ và tên:</b>	<b>KHA CHÁN TUYỀN</b>
<b>2. Năm sinh:</b> 1980	<b>3. Giới tính:</b> Nam
<b>4. Nơi sinh:</b> Bạc Liêu	<b>5. Nguyên quán:</b> Bạc Liêu
<b>6. Địa chỉ thường trú hiện nay:</b> Phường (Xã): 14 Quận (Huyện): 3 Thành phố (Tỉnh): Hồ Chí Minh Điện thoại: NR..... Mobile: 0909367094 Fax:..... Email: khachantuyen@hcmuaf.edu.vn	
<b>7. Học vị:</b> <b>Tiến sĩ</b> <input checked="" type="checkbox"/> Năm bảo vệ: 2014 Nơi bảo vệ: Trường Đại học Newcastle, Úc Ngành: Công nghệ thực phẩm Chuyên ngành: Công nghệ thực phẩm	
<b>8. Chức danh khoa học:</b> Phó giáo sư <input checked="" type="checkbox"/> Năm phong: 2018 Nơi phong: Hội đồng Chức danh GSNN	
<b>9. Chức danh nghiên cứu:</b> Phó Giáo sư	<b>10. Chức vụ:</b> Phó Trưởng Khoa, Trưởng Bộ môn
<b>11. Cơ quan công tác:</b> Tên cơ quan: Trường Đại học Nông Lâm TP. Hồ Chí Minh Phòng TN, Bộ môn (Trung tâm), Khoa: Công nghệ Hoá học và Thực phẩm Địa chỉ cơ quan: Nhà Cẩm Tú, Phường Linh Trung, Thành phố Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh Điện thoại: 0909.367.094 Fax:..... Email: khachantuyen@hcmuaf.edu.vn	

<b>TRÌNH ĐỘ HỌC VẤN</b>					
<b>12. Quá trình đào tạo</b>					
Bậc đào tạo	Nơi đào tạo		Chuyên môn		Năm tốt nghiệp
Đại học	Trường Đại học Nông Lâm TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam		Công nghệ thực phẩm		2003
Thạc sĩ	Trường Đại học Newcastle, Úc		Công nghệ thực phẩm		2009
Tiến sĩ	Trường Đại học Newcastle, Úc		Công nghệ thực phẩm		2014
<b>13. Các khoá đào tạo khác (nếu có)</b>					
Văn bằng	Tên khoá đào tạo		Nơi đào tạo		Thời gian đào tạo
Chứng chỉ	Đảm bảo chất lượng bằng các phương pháp hiện đại		Trường Đại học UC Davis, Mỹ		10/ 2010
Chứng chỉ	Chăn nuôi bò sữa và chế biến sữa		PTC <sup>+</sup> , Hà Lan		11/2005
<b>14. Trình độ ngoại ngữ</b>					
TT	Ngoại ngữ	Trình độ A	Trình độ B	Trình độ C	Chứng chỉ quốc tế
1	Tiếng Anh				Ielts

<b>KINH NGHIỆM LÀM VIỆC VÀ THÀNH TÍCH KHCN</b>			
<b>15. Quá trình công tác</b>			
Thời gian (Từ năm ... đến năm...)	Vị trí công tác	Cơ quan công tác	Địa chỉ cơ quan
2003 đến nay	Giảng viên, Trưởng Bộ môn, Phó Trưởng Khoa	Khoa Công Nghệ Hoá học và Thực phẩm, Trường Đại học Nông Lâm TP. Hồ Chí Minh	Phường Linh Trung, Thành phố Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh
2015 đến nay	Trưởng Bộ môn	Khoa Công Nghệ Hoá học và Thực phẩm, Trường Đại học Nông Lâm TP. Hồ Chí Minh	Phường Linh Trung, Thành phố Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh
2016 đến nay	Phó Trưởng Khoa	Khoa Công Nghệ Hoá học và Thực phẩm, Trường Đại học Nông Lâm TP. Hồ Chí Minh	Phường Linh Trung, Thành phố Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh

<b>16. Các sách chuyên khảo, giáo trình, bài báo khoa học đã công bố</b>				
<b>16.1 Sách giáo trình</b>				
TT	Tên sách	Là tác giả hoặc là đồng tác giả	Nơi xuất bản	Năm xuất bản
1	Thực hành kỹ thuật ổn định thực phẩm bằng phương pháp đóng hộp. NXB Đại học Quốc Gia TP. HCM. ISBN: 978-604-73-7246-1.	Chủ biên	NXB Đại học Quốc Gia TP. HCM.	2019
<b>16.2 Sách chuyên khảo</b>				
TT	Tên chương sách	Là tác giả hoặc là đồng tác	Nơi xuất bản	Năm xuất bản
1	Plant Extracts: Antimicrobial Properties, Mechanisms of Action and Applications. In: Inamuddin, Ahamed M.I., Prasad R. (eds) Advanced Antimicrobial Materials and Applications. Environmental and Microbial Biotechnology	Tác giả	Springer <a href="https://doi.org/10.1007/978-981-15-7098-8_11">https://doi.org/10.1007/978-981-15-7098-8_11</a>	2021
2	Ứng dụng sấy vi ba trong chế biến bột gạo (tr 122-149). Sách “Ứng dụng kỹ thuật tiên tiến trong chế biến các sản phẩm gạo.	Tác giả	NXB Đại học Quốc Gia TP. HCM.	2019
3	<i>Extraction and Isolation of Plant Bioactives</i> (pp 117-144). In Scarlett, C.J. & Vuong, V.Q, Plant Bioactive compounds for Pancreatic Cancer Prevention and Treatment.	Tác giả	Nova Science Publishers, Inc.	2015
<b>16.3 Các bài báo khoa học</b>				
TT	Tên tác giả, năm xuất bản, tên bài viết, tên tạp chí/kỷ yếu và số của tạp chí, tên nhà xuất bản, trang đăng bài viết	Sản phẩm của đề tài/ dự án	Số hiệu ISSN (nếu có)	
1	<b>Kha, T.C.</b> , Nguyen, C.T., Tran, L.T. et al. Effects of pretreatment and air drying temperature on Noni fruit powder. Food Sci Biotechnol (2021). <a href="https://doi.org/10.1007/s10068-021-00982-0">https://doi.org/10.1007/s10068-021-00982-0</a>			

2	Binh Cong Nguyen, Hong Minh Xuan Nguyen, Kha Hoang Nam Nguyen, <b>Tuyen Chan Kha</b> (2021). Functional properties of yellowfin tuna ( <i>Thunnus albacares</i> ) skin collagen hydrolyzate fraction obtained by ultrafiltration purification. <i>Current Research in Nutrition and Food Science</i> . Accepted		
3	Cong Binh Nguyen, <b>Tuyen Chan Kha</b> , Kha Hoang Nam Nguyen and Hong Minh Xuan Nguyen (2021). Optimization of enzymatic hydrolysis of collagen from yellowfin tuna skin ( <i>Thunnus albacares</i> ) by response surface methodology and properties of hydrolyzed collagen. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 45(4).		
4	<b>Kha, T. C.</b> , Cong, N. T., Thinh, P. V., Minh, T. N., Manh, T. D., & Khánh, H. H. N. (2020). Effects of Various Drying Methods on Physicochemical Characteristics, Flavonoids and Polyphenol Content, and Antioxidant Activities of Different Extracts from <i>Morinda citrifolia</i> Fruit. <i>Journal of Pharmaceutical Research International</i> , 32(37), 72-82.		
5	Dao Tan Phat, <b>Kha Chan Tuyen</b> , Xuan Phong Huynh and Tran Thanh Truc (2020). Extraction process optimization and characterization of the Pomelo ( <i>Citrus grandis</i> L.) peel essential oils grown in Tien Giang Province, Vietnam, <i>Natural Volatiles &amp; Essent. Oils</i> , 2020; 7(4), 26-33.		
6	Cong Thanh Nguyen, <b>Tuyen Chan Kha</b> , Hoang Thai Ha, Duong Hong Quan, Tien Tien Nam, Dinh Huu Dong, Dang Xuan Cuong (2020). Phytochemistry, nutrient, mineral, and antioxidant activities of two species <i>Morinda</i> L. grown in three provinces in Vietnam, <i>Sapporo Medical Journal</i> , 54(5), 1-8.		
7	Cong Binh Nguyen, Hong Minh Xuan Nguyen, Kha Hoang Nam Nguyen, and <b>Tuyen Chan Kha</b> (2020). Optimization of Treatment Conditions for Non-collagen Removal from Yellowfin Tuna Skin ( <i>Thunnus albacares</i> ). <i>Chiang Mai University Journal of Natural Sciences</i> , 19(3), 548-562.		

8	Tran, S. Q., <b>Kha, T. C.</b> , & Ruttarattanamongkol, K. (2019). Effect of different drying methods on the nutritional and physicochemical properties of unpeeled banana flour. <i>The Journal of Agriculture and Development</i> , 18(3), 64 -73.		
9	Hien T. Do, <b>Tuyen C. Kha</b> , Trang P. P. Huynh (2019). Spray-drying microencapsulation of $\beta$ -carotene by polysaccharide from yeast cell walls. <i>The Journal of Agriculture and Development</i> , 18(6), 49-57.		
10	Anh T. Vu, <b>Tuyen C. Kha</b> , Huan T. Phan (2019). Effects of soaking and germination conditions on gamma-aminobutyric acid on total phenolic content in germinated mung bean. <i>The Journal of Agriculture and Development</i> , 18(2), 112-118. (In Vietnamese)		
11	Thu H.T. Pham, Giang T. Nguyen, Tuyen C. Kha (2019). Effects of several factors on the stability of canned coconut milk emulsion. <i>Van Hien University Journal of Science</i> , 6(5), 142-158. (In Vietnamese).		
12	<b>Tuyen C. Kha</b> , Anh T. Vu (2019). Calculation of sterilization conditions using Ball method and shelf life for canned salmon fish bone extract. <i>The Journal of Agriculture and Development</i> , 18(1), 117-126. (In Vietnamese)		
13	Thanh T. Le, <b>Tuyen C. Kha</b> (2018). A study on processing conditions of fermented acerola juice. <i>The Journal of Agriculture and Development</i> , 17(5), 123-136. (In Vietnamese)		
14	Duong V. Luan, <b>Tuyen C. Kha</b> (2018). Optimization of microwave drying assisted screw press conditions from salmon head and belly flap. <i>Van Hien University Journal of Science</i> , 6(2), 131-138. (in Vietnamese).		
15	Yen T.X Nguyen, Costas Stathopoulos, Chockchaisawasdee Suwimol, Phuong L. Nguyen, <b>Tuyen C. Kha</b> (2018). Total phenolic content and antioxidant activity of sesame cake aqueous extracts.		

	<i>The Journal of Agriculture and Development</i> , 17(6), 77-84.		
16	Xuan T. Tran, Sophie E. Parks, Minh H. Nguyen, Paul D. Roach, <b>Tuyen C. Kha</b> (2017). Changes in physicochemical properties of Gac fruit ( <i>Momordica cochinchinensis</i> Spreng.) during storage. <i>Australian Journal of Crop Science</i> , 11(4), 447-452.		
17	<b>Tuyen C. Kha</b> & Anh T. Vu (2017). Microencapsulation of Salmon oil by spray drying: Effects of wall materials and drying temperatures. Proceedings of the 2 <sup>nd</sup> international workshop on encapsulation technology in South East Asia, p.p 28-39.		
18	Bùi Văn Miên, Nguyễn Anh Trinh, <b>Kha Chân Tuyền</b> , Nguyễn Thị Phước Thủy, Nguyễn Trung Hậu, Nguyễn Hữu Cường (2017). Tối ưu hoá thành phần nguyên vật liệu ảnh hưởng đến cấu trúc của sản phẩm xúc xích cá sấu. <i>Tạp chí Khoa học Đại học Văn Hiến</i> , 55-63. ISSN: 1859-2961		
19	Tan, S.P., <b>Kha, T.C.</b> , Parks, S.E., Roach, P.D. (2016). Bitter Melon ( <i>Momordica charantia</i> L.) bioactive composition and health benefits: A review. <i>Food Reviews International</i> , 32(2), 181-202.		
20	Tan, S.P., <b>Kha, T.C.</b> , Parks, S.E., Stathopoulos, C.E., Roach, P.D. (2015). Optimising the encapsulation of an aqueous bitter melon extract by spray-drying. <i>Foods</i> , 3, 400-419.		
21	<b>Tuyen C. Kha</b> , Minh H. Nguyen, Paul D. Roach & Costas Stathopoulos (2015). A storage study of encapsulated Gac ( <i>Momordica cochinchinensis</i> ) oil powder and its fortification into foods. <i>Journal of Food and Bioproducts Processing</i> , 96, 113-125.		
22	Tan, S.P., <b>Kha, T.C.</b> , Parks, S.E., Stathopoulos, C.E., Roach, P.D. (2015). Effects of spray-drying conditions on physical and chemical properties of the encapsulated bitter melon extract powder. <i>Journal of Powder Technology</i> , 281, 65-75.		

23	<b>Tuyen C. Kha</b> , Minh H. Nguyen, Paul D. Roach & Costas Stathopoulos (2015). Ultrasound-Assisted Aqueous Extraction of Oil and Carotenoids from Microwave-dried Gac ( <i>Momordica cochinchinensis</i> Spreng) Aril. <i>International Journal of Food Engineering</i> , 11(4), 479-492.		
24	<b>Tuyen C. Kha</b> , Huan Phan-Tai & Minh H. Nguyen (2014). Effects of Pre-treatments on the Yield and Carotenoid Content of Gac Oil Using Supercritical Carbon Dioxide Extraction. <i>Journal of Food Engineering</i> , 120(1), 44-49.		
25	<b>Tuyen C. Kha</b> , Minh H. Nguyen, Paul D. Roach & Costas Stathopoulos (2014). Microencapsulation of Gac Oil by Spray Drying: Optimisation of Wall Material Concentration and Oil Load Using Response Surface Methodology. <i>Drying Technology: An International Journal</i> , 32(4), 385-397.		
26	<b>Tuyen C. Kha</b> , Minh H. Nguyen, Paul D. Roach & Costas Stathopoulos (2014). Effect of Drying Pre-treatments on the Yield and Bioactive Content of Oil Extracted from Gac Aril. <i>International Journal of Food Engineering</i> , 10(1), 103-112.		
27	Yen T. Dang, Huan T. Phan & <b>Tuyen C. Kha</b> (2014). A study of Gac aril processing by using microwave drying and its incorporation into the rice porridge product. <i>Food and Applied Bioscience Journal</i> , Faculty of Agro- Industry, Chiang Mai University, Thailand. 2(2), 98-114.		
28	<b>Tuyen C. Kha</b> , Minh H. Nguyen, Paul D. Roach & Costas Stathopoulos (2014). Microencapsulation of Gac oil: Optimisation of spray drying conditions using response surface methodology. <i>Powder Technology</i> , 264, 298-309.		
29	<b>Tuyen C. Kha</b> , Minh H. Nguyen, Phan T. Dong, Paul D. Roach & Costas Stathopoulos (2013). Optimisation of Microwave-assisted Extraction of Gac Oil at Different Hydraulic Pressure, Microwave and Steaming Conditions. <i>International Journal of</i>		

	<i>Food Science and Technology</i> , 48(7), 1436-1444.		
30	<b>Tuyen C. Kha</b> , Minh H. Nguyen, Paul D. Roach & Costas E. Stathopoulos (2013). Effects of formulations on Gac oil emulsion stability for microencapsulation. International conference on Food and Biosystems Engineering FaBE.		
31	<b>Tuyen C. Kha</b> , Minh H. Nguyen, Paul D. Roach, Sophie E. Parks & Constantinos Stathopoulos (2013). Gac fruit: Nutrient and Phytochemical Composition, and Options for Processing. <i>Food Reviews International</i> , 29(1), 92-106.		
32	<b>Tuyen C. Kha</b> , Minh H. Nguyen, Paul D. Roach & Costas Stathopoulos (2013). Effects of Gac Aril Microwave Processing Conditions on Oil Extraction Efficiency, and $\beta$ -carotene and Lycopene Contents. <i>Journal of Food Engineering</i> , 117(4), 486-491. Special Issue on Extraction and Encapsulation.		
33	<b>Tuyen C. Kha</b> , Dong T. Phan, Minh H. Nguyen (2012). Traditional and industrial products from Gac fruit. International Conference on Food Science and Nutrition Proceeding, 2-4 April, 2012, Kota Kinabalu, Sabah, Malaysia, p.p 484-498.		
34	<b>Tuyen C. Kha</b> , Nguyen, M., Roach, P. D. (2011). Effects of Pre-treatments and Air Drying Temperatures on Colour and Antioxidant Properties of Gac Fruit Powder. <i>International Journal of Food Engineering</i> , 7(3).		
35	<b>Tuyen C. Kha</b> , Nguyen, M., Roach, P. D. (2010). Effects of spray drying conditions on the physicochemical and antioxidant properties of the Gac ( <i>Momordica cochinchinensis</i> ) fruit aril powder. <i>Journal of Food Engineering</i> . 98(3), 385-392.		
36	<b>Tuyen C. Kha</b> , Minh H. Nguyen, Paul D. Roach (2010). Storage study of Gac fruit powder. Proceedings of the 7th Nong Lam University Conference, 141-150. (in Vietnamese).		
37	Anh T. Vu, <b>Tuyen C. Kha</b> (2010). Applications of		



	nanotechnology in food industry. Proceedings of the 7th Nong Lam University Conference, 304-310. (in Vietnamese).		
38	<b>Kha, T. C.</b> , Bui, V. M, Huynh, H. A. Đ, Vu, H. H. (2009). A study of tea products from Vietnamese native plants. <i>Journal of Agricultural Sciences and Technology</i> (Nong Lam University), 3/5209, p.p 104-110. (in Vietnamese).		

**17. Số lượng phát minh, sáng chế, văn bằng bảo hộ sở hữu trí tuệ đã được cấp:**

TT	Tên và nội dung văn bằng	Số, Ký mã hiệu	Nơi cấp	Năm cấp
1				

**18. Sản phẩm KHCN:**

18.1 Số lượng sản phẩm KHCN ứng dụng ở nước ngoài:.....

18.2 Số lượng sản phẩm KHCN ứng dụng trong nước:.....

18.3 Liệt kê chi tiết các sản phẩm vào bảng sau:

TT	Tên sản phẩm	Thời gian, hình thức, quy mô, địa chỉ áp dụng	Hiệu quả
1			

**19. Các đề tài, dự án, nhiệm vụ KHCN các cấp đã chủ trì hoặc tham gia**

**19.1 Đề tài, dự án hoặc nhiệm vụ KHCN khác đã và đang chủ trì**

Tên/ Cấp	Thời gian (bắt đầu - kết thúc)	Cơ quan quản lý đề tài, thuộc Chương trình (nếu có)	Tình trạng đề tài (đã nghiệm thu/ chưa nghiệm thu)
Trích ly và vi bao các hợp chất sinh học từ trái nhàu Việt Nam	2020 - 2021	Bộ Giáo dục và Đào tạo	Đang thực hiện
Nghiên cứu thực trạng và giải pháp phát triển cơ giới hóa sản xuất và công nghiệp chế biến một số sản phẩm nông nghiệp chủ lực ở đồng bằng Sông Cửu Long (ĐBSCL) thích ứng với	03/2020 - 04/2021	Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn	Đã nghiệm thu

biến đổi khí hậu Cấp Nhà nước			
Sustainable transformation of food wastes into value added products: A case study of the seafood sector in Vietnam.	2018 - 2020	Quốc tế, Newton	Đã nghiệm thu
Nghiên cứu tận dụng phụ phẩm trong chế biến sản phẩm fillet cá hồi	01/2016 - 06/2018	Bộ Giáo dục và Đào tạo	Đã nghiệm thu
A pilot scale production of Gac aril powder by a heat pump drying and its use as a natural colour additive and a nutrient supplement in pork sausage product	08/2015 - 08/2017	Quốc tế, IFS	Đã nghiệm thu

## 19.2 Đề tài, dự án, hoặc nhiệm vụ KHCN khác đã và đang tham gia với tư cách thành viên

<i>Tên/ Cấp</i>	<i>Thời gian (bắt đầu - kết thúc)</i>	<i>Cơ quan quản lý đề tài, thuộc Chương trình (nếu có)</i>	<i>Tình trạng đề tài (đã nghiệm thu/ chưa nghiệm thu và xếp loại nghiệm thu)</i>
Nghiên cứu ứng dụng và phát triển công nghệ tiên tiến trong bảo quản, chế biến nông thủy sản vùng Đồng bằng sông Cửu Long. Cấp Nhà nước	2019 - 2022	Bộ Giáo dục và Đào tạo	Thành viên chính Đang thực hiện
Valorization of polyphenols from plant by-products to be used as natural preservatives for fruit preservation and food processing	2018 - 2022	VLIR-UOS, Bỉ	Thành viên chính Đang thực hiện
Nghiên cứu phát triển, đa dạng hóa sản phẩm từ thịt cừu tỉnh Ninh	10/2017 - 03/2019	Sở KHCN tỉnh Ninh Thuận	Thành viên Đã hoàn thành

Thuận		
<b>20. Giải thưởng về KHCN trong và ngoài nước</b>		
TT	Hình thức và nội dung giải thưởng	Tổ chức, năm tặng thưởng
1	The Best poster presentation granted by the 3 <sup>rd</sup> International Conference on Sustainable Agriculture and Environment, Vietnam	2020
2	Awarded SERS Excellence Research Award – 2018 for outstanding contribution in the field of Food Technology by Scientific and Educational Research Society, Meerut, U.P., India.	2018
3	The Best Poster Presentation Award granted by the Australian Institute of Food Science and Technology at the 47 <sup>th</sup> Annual AIFST Convention in Melbourne	22 - 25 <sup>th</sup> June, 2014.
4	Outstanding Postgraduate (Research) Student Achievement Award granted by the Faculty of Science and Information Technology, The University of Newcastle, in 2013.	2013
5	The 1 <sup>st</sup> Best Poster Presentation Award granted by International Conference on Food and Biosystems Engineering, Skiathos, Greece	30 May - 02 June, 2013.
6	The Best Poster Presentation Award (Nutrition category) granted by the Australian Institute of Food Science and Technology at the 45 <sup>th</sup> Annual AIFST Convention in Adelaide.	15 - 18 <sup>th</sup> July, 2012

**21. Quá trình tham gia đào tạo sau đại học**

21.1 Số lượng NCS đang hướng dẫn: 03

21.2 Số lượng thạc sĩ đã đào tạo: 20

**NHỮNG THÔNG TIN KHÁC VỀ CÁC HOẠT ĐỘNG KHCN**

Tham gia tư vấn khoa học kỹ thuật cho các công ty chế biến thực phẩm.

Editorial Board Member in International Journal of Clinical Pharmacology & Pharmacotherapy and Journal of Food Science and Nutraceuticals.

**XÁC NHẬN CỦA THỦ TRƯỞNG ĐƠN VỊ**

*Tp. HCM, ngày 24 tháng 09 năm 2021*

**NGƯỜI KHAI**

(Họ tên và chữ ký)



**PGS. TS Kha Chấn Tuyên**