

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	Phan Tại Huân			Năm sinh	07/08/1978
Học hàm	Phó giáo sư	Học vị	Tiến sĩ	Giới tính	Nam
Chức vụ hành chính	Trưởng Khoa Công nghệ Thực phẩm			CMND	
Chuyên ngành	Công nghệ Thực phẩm				
Tên phòng, khoa, bộ môn					
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	84-28-38960871		Di động		
Email	pthuan@hcmuaf.edu.vn			Fax	
Email cá nhân	huanpt@yahoo.com				
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
2001	ĐH Bách Khoa TP.HCM	Hóa thực phẩm			Đại học
2004	ENSIA-SIARC, Montpellier, France	Công nghệ thực phẩm			Thạc sĩ
2008	Hamburg University of Technology, Germany	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
		International Deans Course (IDC) Southeast Asia 2014/2015, an innovative three-part training course, jointly offered by the German Academic Exchange Service, the German Rector's Conference, the University of Applied Sciences Osnabruck, the Centre for Higher Education Development, and the Alexander von Humbolt Foundation			
		Socrates/Eramus Intensive Course "Basics, Developments, Research and Industrial Application in High Pressure Chemical Engineering Processes", Universidade Nova de Lisboa, Portugal, 2006			

3. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC

(Ghi từ mới nhất đến xa nhất)

Thời gian	Cơ quan công tác	Địa chỉ & điện thoại	Chức vụ

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
Tiếng Đức	B	A	B	A

hoặc

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

DSH 1

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	Phát triển hỗn hợp “premix” các chất phụ gia thích hợp để ổn định nước quả (nectar)	Đề tài cấp Bộ	2009 – 2011	Chủ nhiệm
2	Ứng dụng kỹ thuật chiết xuất bằng Carbonic siêu tới hạn trong sản xuất thực phẩm chức năng từ nguồn nguyên liệu có sẵn của Việt Nam.	Cấp nhà nước KC.07.TN05/11-15	2011-2012	Chủ nhiệm
3	Sản xuất chế phẩm protein thủy phân và màng ruột sấy khô từ phế liệu của quá trình chế biến vỏ bọ xít xích	Sở KH&CN Tp. Hồ Chí Minh	2012 – 2014	Chủ nhiệm
4	Nâng cao giá trị sử dụng, giá trị gia tăng trái cacao Đồng Nai	Sở KH&CN Đồng Nai	2015 – 2017	Chủ nhiệm
5	Nghiên cứu chế biến sản phẩm nước trái cây lên men từ trái măng cầu ta Tây Ninh	Sở KH&CN Tây Ninh	2017-2018	Chủ nhiệm

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	Phan Tai, H. and G. Brunner, Sugar fatty acid ester synthesis in high pressure acetone-CO2 system. The Journal of Supercritical Fluids 48 (1) (2009) 36-40.						SCI

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
1.2	Phan Tai, H. and G. Brunner, Mono- and di-acylglycerol synthesis in CO ₂ -expanded acetone. The Journal of Supercritical Fluids 59 (2011) 87-91.						SCI
1.3	Tuyen C Kha; Huan Phan-Tai, Minh H Nguyen, Effects of pre-treatments on the yield and carotenoid content of Gac oil using supercritical carbon dioxide extraction. Journal of Food Engineering 120 (2014) 44 – 49.						SCI
1.4	Phan Tai, H. and Khanh K Phan Thi, Supercritical carbon dioxide extraction of Gac oil. The Journal of Supercritical Fluids 95 (2014) 567-571.						SCI
1.5	Khanh Thi Kim Phan, Huan Tai Phan, Charles Brennan, Yuthana Phimolsiripol. Non-thermal plasma for pesticides and microbial elimination on fruits and vegetables: An overview. International Journal of Food Science & Technology. 52 (10) (2017), 2127-2137.						SCI
1.6	Khanh Thi Kim Phan, Huan Tai Phan, Dheerawan Boonyawan, Pilairuk Intipunya, Charles S. Brennan, Joe M. Regenstein, Yuthana Phimolsiripol. Non-thermal plasma for elimination of pesticide residues in mango. Innovative Food Science & Emerging Technologies. Volume 48, August 2018, Pages 164–171.						SCIE

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
1.7	Phan Thi Lan Khanh, Sasivimon Chittrakorn, Boonjira Rutnakornpituk, Huan Phan Tai, Khanitta Ruttarattanamongkol . Processing effects on anthocyanins, phenolic acids, antioxidant activity, and physical characteristics of Vietnamese purple-fleshed sweet potato flours. Journal of Food Processing and Preservation. Volume 42, Issue 9, September 2018, e13722.						SCIE
1.8	Khanh Thi Kim Phan, Huan Tai Phan, Charles S. Brennan, Joe M. Regenstein, Kittisak Jantanasakulwong, Dheerawan Boonyawan, Yuthana Phimolsiripol. Gliding arc discharge non-thermal plasma for retardation of mango anthracnose. LWT - Food Science and Technology 105 (2019), 142-148.						SCI
1.9	Phan Tai, H., Brunner, G. Extraction of Oil and Minor Compounds from Oil Palm Fruit with Supercritical Carbon Dioxide. Processes 2019, 7, 107.						SCIE
2	Bài báo quốc tế khác						
2.1	Yen Thi Dang, Huan Tai Phan, Tuyen Chan Kha, A study of Gac aril powder processing by using microwave drying and its incorporation into the rice porridge product. Food and Applied Bioscience Journal - Chiang Mai University, Thailand, 2 (2) (2014): 97-113.						Thai-Journal Citation Index

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
2.2	Phan-Tai Huan, Nguyen Thi Mai Hong, Polyphenol Content and Antioxidant Capacity of Herbal Tea from Vietnamese Water Hyssop (<i>Bacopa monnieri</i>). International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology Vol 6, No 1 (2016) 61-68.						Scopus
2.3	Ngo Thi Ty Na, Phan Tai Huan, Nguyen Thi Bich Tram, Screening of Fungal Strains Grown in Solid-state Culture for Production of Pectinase from Coffee Husk. International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology Vol 6, No 3 (2016) 273-276.						Scopus
2.4	Phan, K. T. K., Phan, H. T., Uthaichana, K. & Phimolsiripol, Y. Effect of non-thermal plasma on physicochemical properties of Nam Dok Mai mango. International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology, Vol7, No 1 (2017): 263-268.						Scopus

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
2.5	Khanh Thi Lan Phan, Sasivimon Chittrakorn, Huan Phan Tai, Khanitta Ruttarattanamongkol. Effects of Cooking Methods on the Changes of Total Anthocyanins, Phenolics Content and Physical Characteristics of Purple-Fleshed Sweet Potato (<i>Ipomoea batatas</i> L.) Grown in Vietnam. International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology, Vol. 8 (2018) No. 1, pages: 227-233.						Scopus
2.6	Huan, P.T., Hien, N.M. and Anh, N.H.T. Optimization of alcoholic fermentation of dragon fruit juice using response surface methodology. Food Research 4 (5) (2020): 1529 – 1536.						Scopus
2.7	Trang Nguyen Thi, Phuong Nhung Tran Thi, Huan Phan Tai. Evaluation of anti-inflammatory effect of fruit peel extracts of <i>Annona squamosa</i> L. on mouse models of rheumatoid arthritis. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, e2075 (2021).						Scopus/ISI
3	Bài báo trên các tạp chí khoa học quốc gia						
3.1	Phan Tạt Huân, Sản xuất các loại lipid chức năng từ dầu thực vật. Tạp chí KHKT NLN ĐHNL, Nhà xuất bản Nông nghiệp TP.HCM 1 (2004) 111-116.						
3.2	Phan Tạt Huân, Phân tích nhanh các loại lipid thông dụng. Tạp chí KHKT NLN ĐHNL, Nhà xuất bản Nông nghiệp TP.HCM 1 (2004) 66-68.						

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
3.3	Phan Tai, H. and G. Brunner, Improved Extraction of Oil and Vitamins from Oil Palm Fruits with Supercritical CO ₂ . Journal of Agricultural Sciences and Technology 4 (2007) 36- 40.						
3.4	Phan Tai, H. and G. Brunner, Screening enzymatic synthesis of glucose palmitate in expanded organic solvent. Journal of Agricultural Sciences and Technology 4 (2010) 95- 99.						
3.5	Phan Tại Huân, Sàng lọc 7 loại phụ gia thương phẩm để ổn định độ lắng thịt quả. Tạp chí KHKT NLN ĐHNL, Nhà xuất bản Nông nghiệp TP.HCM 2 (2011) 49 -55.						
3.6	Phan Tại Huân, Tối ưu hóa thành phần hỗn hợp Carrageenan, Guar gum và Carboxymethyl cellulose để ổn định độ lắng nectar dứa. Tạp chí KHKT NLN ĐHNL, Nhà xuất bản Nông nghiệp TP.HCM 3 (2011) 67-71.						
3.7	Phan Tai Huan and Luu Hong Tham, Enzymatic hydrolysis of porcine intestinal mucosa using Alcalase. Journal of Agricultural Sciences and Technology 4 (2013) 59 - 64.						
3.8	Phan Tại Huân và Trần Thị Mỹ Trinh, Ảnh hưởng của tiền xử lý màng gấc đến quá trình trích ly dầu. Tạp chí KHKT NLN ĐHNL, Nhà xuất bản Nông nghiệp TP.HCM 1 (2014) 58-63.						

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
3.9	Thien Trung Le, Tai Huan Phan, Katleen Raes. Establishment of a processing procedure for manufacturing dried dragon fruit. Journal of Agricultural Sciences and Technology 6 (2017) 32 - 38.						
3.10	Nguyen Hoang Tu Anh, Phung Thi Phuong Mai, Nguyen Thi Minh Trang, Nguyen Thi Phuoc Thuy, Phan Tai Huan, Trinh Ngoc Thao Ngan, Factors affecting betacyanin stability in juice of LD5 Red-fleshed dragon fruit (Hylocereus polyrhizus). Journal of Agriculture and Development 6 (2018), 72- 76.						
3.11	Vũ Thùy Anh, Kha Chấn Tuyên, Phan Tại Huân, Ảnh hưởng của điều kiện ngâm và ủ đến hàm lượng γ -aminobutyric acid và polyphenol trong hạt đậu xanh nảy mầm. Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển 2 (2019), 112-118.						
3.12	Phan Tại Huân, Nguyễn Minh Hiền, Tối ưu hoá quá trình lên men rượu dịch quả mãng cầu ta bằng <i>Saccharomyces cerevisiae</i> sử dụng phương pháp bề mặt đáp ứng. Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển 5 (2019), 70-78.						
4	Bài báo tại hội nghị quốc gia/quốc tế						

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
4.1	Pioch, S. Bowra, P. Lozano , H. Phan Tai, Enriching lipid fractions with supercritical carbon dioxide. Vietnam - Korean International Symposium 2005 Bio- Technology & System Engineering, Nong Lam University, Ho Chi Minh City, Vietnam, 22nd February 2005, p 65-71.						
4.2	Phan Tai, H. and G. Brunner, Extraction of Palm Oil with Supercritical Fluid (Poster Presentation). DGF International Congress "Oleochemicals under Changing Global Conditions". Abstract P03. Hamburg, Germany, 25-27 February 2007.						
4.3	Phan Tai, H. and G. Brunner, Supercritical Fluid Extraction of Palm Fruit (Poster Presentation). 5th Euro Fed Lipid Congress and 24th Nordic Lipid Symposium Oils, Fats and Lipids: From Science to Applications - Innovations for a better world. Abstract Palm-003. Gothenburg, Sweden, 16-19 September 2007.						
4.4	Phan Tai, H. and G. Brunner , Sugar ester synthesis in high pressure acetone-CO2 system. 11th European Meeting on Supercritical Fluids, New Perspectives in Supercritical Fluids: Nanoscience, Materials and Processing, Barcelona, Spain, May 4-7, 2008.						

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	Phan Tai, H. and G. Brunner, Glucose palmitate synthesis in CO2 saturated acetone (Poster Presentation). Biocat2008, International congress on biocatalysis. Book of abstracts. Hamburg, Germany, August 31 - September 4, 2008.						
4.6	Phan Tai, H., Modeling of supercritical carbon dioxide extraction of Gac oil from dried Gac aril. International workshop on Agricultural engineering and post-harvest technology for Asia sustainability. Ha Noi, Vietnam, 5-6 December 2013, p 421 - 428.						
4.7	Phan Tai, H. and Van V. H., Optimization of supercritical carbon dioxide extraction of Gac oil using response surface methodology. International workshop on Agricultural engineering and post-harvest technology for Asia sustainability. Ha Noi, Vietnam, 5-6 December 2013, p 513 - 521.						
4.8	Nguyen Thanh Cong and Phan Tai Huan, Pilot production of dried porcine intestinal mucosa from waste of sausage casing processing. Proceedings of the 2nd Asian Food Safety and Security Association (AFSSA) Conferences on Food Safety and Food Security. Dong Nai, Vietnam, August 15-17 (2014) 54 - 57.						

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
4.9	Nguyen Thi Thuy Duyen, Phan Tai Huan, Effect of sweetened condensed milk, glucose syrup and wheat flour on the structure and sensory aspects of milk candy. Proceedings of 3rd AFSA Conference on Food Safety and Food Security, Bhubaneswar, India, September 15-17 (2016): 55 - 60.						
4.10	Phan Thi Lan Khanh, Sasivimon Chittrakorn, Huan Phan Tai, Khanitta Ruttarattanamongkol, Effects of chitosan and gum arabic combination as an edible coating on changes in total phenolics, anthocyanin and characteristics of fresh-cut purple sweet potato (Ipomoea batatas L.) during storage. Proceedings of the 19th Food Innovation Asia Conference, Bangkok, Thailand, June 15-17 (2017): 192 - 200.						
4.11	Vu T.L.A., Nguyen M.H., Phan T.H., Selection of Acetobacter species isolated from fermented cocoa beans in Dong Nai Province for their potential use as starter cultures. Proceedings of the International Food Research Conference 2017, Universiti Putra Malaysia, July 25-27 (2017): 452 - 455.						

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
4.12	Hien Nguyen Minh, Huan Phan Tai, Ngoc Pham Minh. Isolation and Identification of Yeast Associated with Custard Apple Fruit in Tay Ninh Province. Proceedings of the 15th ASEAN Conference on Food Science and Technology, Ho Chi Minh City, Vietnam, November 14-17 (2017), Vol (1), p207-211.						
4.13	Hien Nguyen Minh, Huan Phan Tai. Effect of growing culture on growth characteristics of Acetobacter Pasteurianus NH6 and their survival after heat-pump drying. Proceedings of the 1st International Conference on Innovations in Food Ingredients & Food safety (IFIFS 2018), Bangkok, Thailand, September 12-13, 2018: 149 -154.						
4.14	Phan Tai Huan, Nguyen Minh Hien, Luong Hong Quang, Tran Thi Thanh Van. Alcoholic fermentation of cocoa pulp juice as a by-product of cocoa processing. Proceedings of the 3rd International Conference on Sustainable Agriculture and Environment 2020 (SAE 2020). Ho Chi Minh City, Viet Nam, November 18 (2020) 349-356.						

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
4.15	Phan Tai Huan and Huynh Bich Phuong. Evaluation of Fermentation Performance and Quality of Cocoa Beans in Stainless-steel Tank. Proceedings of the 3rd International Conference on Sustainable Agriculture and Environment 2020 (SAE 2020). Ho Chi Minh City, Viet Nam, November 18 (2020) 317-324.						
5	Khác (Sách chuyên khảo, bằng sáng chế, giải thưởng khoa học)						
5.1	Book chapter: Phan Tai, H., Enzymatic esterification under high pressure, in High Pressure Processes in Chemical Engineering, M. Lackner, Editor. ProcessEng Engineering GmbH: Wien, 2010 (ISBN: 978-390-26-5512-7)						
5.2	Phan Tại Huân (Chủ biên), Mai Huỳnh Cang, Trần Thị Mỹ Trinh, Võ Hoài Văn, Kha Chấn Tuyền, Đặng Thị Yến, Ứng dụng kỹ thuật tiên tiến trong chế biến các sản phẩm gác. Nhà xuất bản Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh, 2019, 184 trang. (ISBN: 978-604-73-7031-3).						
5.3							
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: 02.....
- Số lượng thạc sĩ đã hướng dẫn: 20.....

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 thực phẩm, bảo quản và chế biến nông sản thực phẩm, kỹ thuật tiên tiến trong công nghệ thực phẩm.

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)