



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	
1. Họ và tên: Nguyễn Minh Xuân Hồng	
2. Năm sinh: 1978	3. Nam/ Nữ: Nữ
4. Nơi sinh: TPHCM	5. Nguyên quán: TPHCM
6. Địa chỉ thường trú hiện nay: Phường (Xã) Quận (Huyện) Thành phố (Tỉnh) TPHCM..... Điện thoại: NR..... Mobile..... Fax:..... Email: nmxhong@hcmuaf.edu.vn	
7. Học vị:	
7.1. Tiến sĩ <input checked="" type="checkbox"/> Năm bảo vệ: 2012..... Nơi bảo vệ: Trường Đại Học RMIT, Úc Ngành: Khoa Học Thực Phẩm Chuyên ngành.....	
7.2. TSKH <input type="checkbox"/> Năm bảo vệ:..... Nơi bảo vệ :..... Ngành:..... Chuyên ngành.....	
8. Chức danh khoa học:	
8.1. Phó giáo sư <input type="checkbox"/>	Năm phong :..... Nơi phong :.....
8.2. Giáo Sư <input type="checkbox"/>	Năm phong :..... Nơi phong :.....
9. Chức danh nghiên cứu:	10. Chức vụ:

11. Cơ quan công tác:

Tên cơ quan: Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM

Phòng TN, Bộ môn (Trung tâm), Khoa: Công Nghệ Hóa Học và Thực Phẩm

Địa chỉ cơ quan: Khu phố 6, Phường Linh Trung, Quận Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh

Điện thoại: (+84) (0-28) 38960871

Fax:.....

Email: vphanhchinh@hcmuaf.edu.vn

TRÌNH ĐỘ HỌC VẤN**12. Quá trình đào tạo**

Bậc đào tạo	Nơi đào tạo	Chuyên môn	Năm tốt nghiệp
Đại học	Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM	Bảo quản và chế biến nông sản thực phẩm	2001
Đại học	Trường Đại Học Khoa Học Xã Hội và Nhân Văn TP.HCM	Ngữ văn Anh	2001
Thạc sĩ	Viện Công Nghệ Châu Á (AIT), Bangkok, Thái Lan	Công nghệ sinh học	2003
Tiến sĩ	Trường Đại Học RMIT, Úc	Khoa Học Thực Phẩm	2012
TSKH			

13. Các khoá đào tạo khác (nếu có)

Văn bằng	Tên khoá đào tạo	Nơi đào tạo	Thời gian đào tạo

14. Trình độ ngoại ngữ

TT	Ngoại ngữ	Trình độ A	Trình độ B	Trình độ C	Chứng chỉ quốc tế
	Tiếng Anh				Cử nhân, IELTS 6.5
	Tiếng Pháp	x			

KINH NGHIỆM LÀM VIỆC VÀ THÀNH TÍCH KHCN**15. Quá trình công tác**

Thời gian (Từ năm ... đến năm...)	Vị trí công tác	Cơ quan công tác	Địa chỉ cơ quan
2003-nay	Giảng viên	Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM	Khu phố 6, Phường Linh Trung, Quận Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh

16. Các sách chuyên khảo, giáo trình, bài báo khoa học đã công bố				
16.1 Sách giáo trình				
TT	Tên sách	Là tác giả hoặc là đồng tác giả	Nơi xuất bản	Năm xuất bản
1				
2				
16.2 Sách chuyên khảo				
TT	Tên sách	Là tác giả hoặc là đồng tác	Nơi xuất bản	Năm xuất bản
1				
2				
16.3 Các bài báo khoa học				
16.3.1. Số bài đăng trên các tạp chí nước ngoài: 5				
16.3.2. Số bài báo đăng trên các tạp chí trong nước: 7				
16.3.3. Số báo cáo tham gia các hội nghị khoa học quốc tế: 5				
16.3.4. Số báo cáo tham gia các hội nghị khoa học trong nước: 2				
16.3.5. Liệt kê đầy đủ các bài báo nêu trên từ trước đến nay theo thứ tự thời gian, ưu tiên các dòng đầu cho 5 công trình tiêu biểu, xuất sắc nhất:				
TT	Tên tác giả, năm xuất bản, tên bài viết, tên tạp chí/ký 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	Sandip D.Kamath, Marte R.Thomassen, Shruti R.Saptarshi, Hong M.X.Nguyen, LisbethAasmoe, Berit E.Bang, Andreas L.Lopata, 2014. Molecular and immunological approaches in quantifying the air-borne food allergen – Tropomyosin. International Journal of Hygiene and Environmental Health; 217(7):740-750.		1438-4639	
2	Thimo Ruethers, Marianne Raith, Michael F. Sharp, Martina Koeberl, Juan N. Stephen, Roni Nugraha, Thu T. K. Le, Santiago Quirce, Hong X.M. Nguyen, Sandip D. Kamath, Sam S. Mehr, Dianne E. Campbell, Christopher R. Bridges, Aya C. Taki, Ines Swoboda, Andreas L. Lopata, 2018. Characterization of Ras k 1 a novel major allergen in Indian mackerel and identification of		1365-2222	

	parvalbumin as the major fish allergen in 33 Asia-Pacific fish species. <i>Clinical & Experimental Allergy</i> , 48(4):452-463.		
3	A.K. Anal, Y. Waché, V. Louzier, R. Laurent, F. Mens, S. Avallone, W. Mahakarnchanakul, P. Udombijitkul, C. Tantikitti, T.B.T. Nguyen, P.P. Thao, T.M.T. Nguyen, H.M.X. Nguyen, K. Thong, H. Seingheng, G. Schleining, L.F. Linder, M.-L. Scippo, A. Guidi, 2020. AsiFood and its output and prospects: An Erasmus+ project on capacity building in food safety and quality for South-East Asia. <i>Food Control</i> , 109:106913.		0956-7135
4	Binh Cong Nguyen, Tuyen Chan Kha, Kha Hoang Nam Nguyen, 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:e15319.		1745-4549
5	Binh Cong Nguyen, Hong Minh Xuan Nguyen, Kha Hoang Nam Nguyen, Tuyen Chan Kha, 2021. 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		1685-1994
6	Nguyễn Minh Xuân Hồng, Trang Sĩ Trung, Willem F. Stevens, 2005. Khảo sát chitosan biến tính từ vỏ tôm và ứng dụng trong xử lý màu của nước thải dệt nhuộm. <i>Tạp chí Khoa học kỹ thuật Nông Lâm Nghiệp – Đại học Nông Lâm TP.HCM số 1/ 2005</i> , 58-63.		1859-1523
7	Nguyễn Minh Xuân Hồng, 2007. Application of chitosan membrane in preservation of Hoa Loc mango. <i>Tạp chí Khoa học kỹ thuật Nông Lâm Nghiệp (1859-1523) – Đại học Nông Lâm TP.HCM số 4/ 2007</i> .		1859-1523
8	Vương Thị Việt Hoa, Nguyễn Minh Xuân Hồng, Lương Hồng Quang, Trần Duy Bảo, 2010. Nghiên cứu tận dụng bã men bia để sản xuất bột yeasts extract dùng trong môi trường nuôi cấy vi sinh vật. <i>Tạp chí Khoa học kỹ thuật Nông Lâm Nghiệp – Đại học Nông Lâm TP.HCM số 2/ 2010</i> .		1859-1523
9	Lam Thanh Hien, Nguyen Minh Xuan Hong, Luu Hong Diep and Tran Quang Huym 2010. Application of coating and heat treatment in preservation of “Cat Hoa Loc” mango. <i>Tạp chí Khoa học kỹ thuật Nông Lâm Nghiệp – Đại học Nông Lâm TP.HCM số 4/ 2010</i>		1859-1523
10	Nguyễn Minh Xuân Hồng, Lê Thị Hoàng Thảo, Andreas Lopata, 2016. Nghiên cứu sự hiện diện của protein parvalbumin trong cá ngừ đại dương và cá ngừ sọc dưa.. <i>Tạp chí Khoa học kỹ thuật Nông Lâm Nghiệp</i> , số 4/2016, trang 58-65.		1859-1523
11	Nguyễn Hoàng Thảo Ly, Lê Sĩ Ngọc và Nguyễn Minh Xuân Hồng, 2018. Khảo sát ảnh hưởng của phương pháp xử lý enzyme pectinase đến chất lượng dịch trích ly từ quả dâu tằm (<i>Morus Alba L.</i>). <i>Tạp chí Khoa Học Giáo Dục Kỹ Thuật Trường Đại Học Sư Phạm Kỹ Thuật TPHCM; Số 45 (01/2018)</i> .		1859-1272
12	Nguyễn Công Bình và Nguyễn Minh Xuân Hồng, 2018. Tách chiết, tinh sạch và ứng dụng collagen thủy phân từ da cá. <i>Tạp chí Nông Nghiệp và Phát Triển</i> , tập 17(5), trang 114-122.		2615-9503

13	Đinh Ngọc Loan, Phạm Tuấn Anh, Vương Thị Việt Hoa, Dương Thị Ngọc Diệp, Nguyễn Minh Xuân Hồng, Trương Thục Tuyên, Lê Thị Thanh, Lê Hoàng Thiên và Hồ Xuân Nga, 2005. Đa dạng hóa các sản phẩm chế biến từ xoài. Kỷ yếu hội thảo “Hoạt động nghiên cứu và giảng dạy của giảng viên nữ Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM”, 89-96.		
14	Nguyễn Minh Xuân Hồng, 2005. Ứng dụng chitosan trong bảo quản một số trái cây nhiệt đới. Kỷ yếu hội thảo “Hoạt động nghiên cứu và giảng dạy của giảng viên nữ Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM”, 97-98.		
15	Nguyễn Minh Xuân Hồng, ..., and Andreas Lopata, 2008. Khảo sát protein trong vỏ tôm. Hội thảo quốc tế về dị ứng thực phẩm, 12-14/11/2008 tại Melbourne, Úc (Poster)		
16	Nguyễn Minh Xuân Hồng, ..., and Andreas Lopata, 2013. Khảo sát tính gây dị ứng của chitin, chitosan từ vỏ tôm. Hội thảo quốc tế ASIAN-PACIFIC AQUACULTURE 10-13/12/2013 (Abstract)		
17	Nguyễn Minh Xuân Hồng, Phan Thế Đồng, and Andreas Lopata, 2015. Formulation of chitosan-based biofilm for application in instant food casing. Kỷ yếu Hội thảo Khoa học quốc tế “Sustainable Agriculture, Food and Energy” (SAFE) (17-19/11/2015)		
18	Thimo Ruethers, Marianne Raith, Michael F. Sharp, Martina Koeberl, Juan N. Stephen, Roni Nugraha, Thu T. K. Le, Santiago Quirce, Hong X.M. Nguyen, Sandip D. Kamath, Sam S. Mehr, Dianne E. Campbell, Christopher R. Bridges, Aya C. Taki, Ines Swoboda, Andreas L. Lopata, 2016. Profiling the allergens in fish from Viet Nam: The study of 33 fish species with a focus on parvalbumin from Indian mackerel (<i>Rastrelliger kanagurta</i>). Kỷ yếu hội thảo Khoa học quốc tế “Sustainable Agriculture and Environment” (SAE) (13-14/12/2016)		
19	Ngô Trịnh Tác Đạt, Phạm Quốc Thanh, Trần Phạm Xuân Hương, Nguyễn Minh Xuân Hồng, 2019. Screening and optimization of ultrasound-assisted extraction of betacyanin and total phenolic compounds from dragon fruit peel (<i>Hylocereus undantus</i>). Processing of the 3rd International Conference on Sustainable Global Agriculture and Food; 9-10/11/2018 tại TPHCM; Nhà Xuất Bản Khoa Học và Kỹ Thuật. (Full text)		

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				
2				
3				

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: 1.....
 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	Nghiên cứu quy trình chế biến nước chấm từ nấm rơm	2019, Công ty Cổ May Essentials	
2			
3			

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

<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)</i>
Khảo sát protein gây dị ứng trên một số loài cá có tiềm năng xuất khẩu / Đề tài cấp cơ sở	2014 - 2015	Trường ĐH Nông Lâm TPHCM	Đã nghiệm thu
Nghiên cứu quy trình trích ly và thủy phân collagen từ da cá ngừ đại dương/ Đề tài cấp cơ sở	2019-2021	Trường ĐH Nông Lâm TPHCM	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>
Xây dựng quy trình chế biến các sản phẩm chế biến từ xoài / Đề tài cấp Tỉnh	2003 - 2004	Tỉnh Khánh Hòa	Đã nghiệm thu
Đa dạng hóa các sản phẩm từ thanh long tỉnh Bình Thuận / Đề tài cấp Tỉnh	2006 - 2009	Tỉnh Bình Thuận	Đã nghiệm thu
Nghiên cứu quy trình công nghệ bảo quản một	2006 - 2007	Bộ Giáo Dục và Đào	Đã nghiệm thu

số loại trái cây có giá trị xuất khẩu bằng màng bao sinh học / Đề tài cấp Bộ		Tạo	
Nghiên cứu tận dụng bã men bia để sản xuất bột yeasts extract dùng trong môi trường nuôi cấy VSV và nước chấm gia vị giàu đạm. / Đề tài cấp Bộ	2007 - 2009	Bộ Giáo Dục và Đào Tạo	Đã nghiệm thu
Nghiên cứu khả năng sử dụng chitosan kết hợp với một số biopolymer khác trong việc chế tạo bao gói ăn được cho các sản phẩm thực phẩm ăn liền / Đề tài cấp Bộ	2009 - 2011	Bộ Giáo Dục và Đào Tạo	Đã nghiệm thu
“Universities as key partners for the new challenges regarding food safety and quality in ASEAN” (ASIFOOD)	2015-2018	Erasmus+, EU	Đã nghiệm thu
Nghiên cứu vi bao vi khuẩn lactic có khả năng sinh bacteriocin trên nem chua. / Đề tài cấp cơ sở	2020-2021	Trường ĐH Nông Lâm TPHCM	Đã nghiệm thu
Ứng dụng công nghệ cô đặc lạnh để sản xuất nước chanh cô đặc và bột chanh chất lượng cao/ Đề tài cấp Bộ	2020-2021	Bộ Giáo Dục và Đào Tạo	Đã nghiệm thu

20. Giải thưởng về KHCN trong và ngoài nước

TT	Hình thức và nội dung giải thưởng	Tổ chức, năm tặng thưởng

21. Quá trình tham gia đào tạo sau đại học

21.1 Số lượng tiến sĩ đã đào tạo:.....

21.2 Số lượng NCS đang hướng dẫn: 3.....

21.3 Số lượng thạc sĩ đã đào tạo: 10.....

21.4 Thông tin chi tiết:

Tên luận án của NCS (đã bảo vệ luận án TS hoặc đang làm NCS)	Vai trò hướng dẫn (chính hay phụ)	Tên NCS, Thời gian đào tạo	Cơ quan công tác của TS, NCS, địa chỉ liên hệ (nếu có)

<i>Tên luận văn của các thạc sĩ (chỉ liệt kê những trường hợp đã hướng dẫn bảo vệ thành công)</i>		<i>Tên thạc sĩ, Thời gian đào tạo</i>	<i>Cơ quan công tác của học viện, địa chỉ liên hệ (nếu có)</i>

NHỮNG THÔNG TIN KHÁC VỀ CÁC HOẠT ĐỘNG KHCN

Tham gia các tổ chức hiệp hội ngành nghề; thành viên Ban biên tập các tạp chí khoa học trong và ngoài nước; thành viên các hội đồng quốc gia, quốc tế;...

.....
.....

XÁC NHẬN CỦA THỦ TRƯỞNG ĐƠN VỊ

Tp. HCM, ngày 18 tháng 9 năm 2021

NGƯỜI KHAI

(Họ tên và chữ ký)