

**Mẫu số 1:**

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO  
TRƯỜNG ĐH NÔNG LÂM TP. HCM  
MÃ SỐ HỒ SƠ:.....

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc



**BẢN ĐĂNG KÝ XÉT CÔNG NHẬN ĐẠT TIÊU CHUẨN**  
**CHỨC DANH: PHÓ GIÁO SƯ**

(Nội dung đúng ở ô nào thì đánh dấu vào ô đó: ; Nội dung không đúng thì để trống: )

Đăng ký xét đạt tiêu chuẩn chức danh: Giáo sư ; Phó giáo sư

Đối tượng: Giảng viên , Giảng viên thỉnh giảng

Ngành: Công nghệ Thực Phẩm; Chuyên ngành: Công nghệ Thực Phẩm

**A. THÔNG TIN CÁ NHÂN**

1. Họ và tên người đăng ký: Lê Trung Thiên

2. Ngày tháng năm sinh: 29/07/1979; Nam , Nữ ; Dân tộc: Kinh

3. Đảng viên Đảng CSVN:

4. Quê quán: xã/phường, huyện/quận, tỉnh/thành phố: thôn 2, Tam Lộc, Phú Ninh, Quảng Nam

5. Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú (số nhà, phố, phường, quận, thành phố hoặc xã, huyện, tỉnh):  
A8/1 Lê Văn Việt, P. Tăng Nhơn Phú A, Quận 9, Tp. HCM

Điện thoại nhà riêng: .....; Điện thoại di động: 0937644377;

Địa chỉ E-mail: le.trungthien@hcmuaf.edu.vn

6. Địa chỉ liên hệ (ghi rõ, đầy đủ để liên hệ được qua Bưu điện): Khoa Công nghệ Thực Phẩm,  
Trường ĐH Nông Lâm Tp. HCM. Khu phố 6, P. Linh Trung, Quận Thủ Đức, Tp. HCM

7. Quá trình công tác (công việc, chức vụ, cơ quan):

Từ năm 2002 đến năm 2006: Trợ giảng tại Khoa Công nghệ Thực Phẩm, Trường ĐH Nông  
Lâm Tp. HCM

Từ năm 2004 đến năm 2012: Học Thạc sỹ và Nghiên cứu Tiến sĩ tại Đại Học Ghent,  
Vương Quốc Bỉ

Từ năm 2006 đến năm 2017: Giảng viên tại Khoa Công nghệ Thực Phẩm, Trường ĐH  
Nông Lâm Tp. HCM

Chức vụ Hiện nay: Trưởng Bộ môn; Chức vụ cao nhất đã qua: Trưởng Bộ môn

Cơ quan công tác hiện nay (khoa, phòng, ban; trường, viện; thuộc Bộ): Khoa Công nghệ Thực  
phẩm, Trường Đại học Nông Lâm Tp. HCM

Địa chỉ cơ quan: Khu phố 6, P. Linh Trung, Quận Thủ Đức, Tp. HCM

Điện thoại cơ quan 02838960871; Địa chỉ E-mail: kcntp@hcmuaf.edu.vn; Fax: .....

Thỉnh giảng tại cơ sở giáo dục đại học (nếu có): Trường ĐH Quốc Tế - ĐH Quốc gia Tp. HCM, Trường ĐH Khoa Học và Công nghệ Hà Nội

8. Đã nghỉ hưu từ tháng ..... năm .....

Nơi làm việc sau khi nghỉ hưu (nếu có): .....

Tên cơ sở giáo dục đại học nơi có hợp đồng thỉnh giảng 3 năm cuối (tính đến thời điểm hết hạn nộp hồ sơ): .....

9. Học vị:

Được cấp bằng ĐH ngày 02 tháng 05 năm 2002, ngành: ....., chuyên ngành: Công nghệ Hóa Học – Thực Phẩm

Nơi cấp bằng ĐH (trường, nước): Trường Đại học Bách Khoa Tp. HCM

Được cấp bằng ThS ngày 15 tháng 09 năm 2006, ngành: Công nghệ Thực phẩm, chuyên ngành: Công nghệ Thực Phẩm

Nơi cấp bằng ThS (trường, nước): ĐH Ghent và Đại học KULeuven, Vương quốc Bỉ

Được cấp bằng TS ngày 27 tháng 01 năm 2012, ngành: Khoa học Sinh học Ứng dụng, chuyên ngành: Công nghệ Thực phẩm

Nơi cấp bằng TS (trường, nước): Đại học Ghent, Vương quốc Bỉ

Được cấp bằng TSKH ngày.....tháng.....năm...., ngành:....., chuyên ngành: .....

Nơi cấp bằng TSKH (trường, nước): .....

10. Đã được công nhận chức danh PGS ngày.....tháng.....năm....., ngành:.....

11. Đăng ký xét đạt tiêu chuẩn chức danh PGS tại HĐCDGS cơ sở: Trường ĐH Nông Lâm Tp. HCM

12. Đăng ký xét đạt tiêu chuẩn chức danh PGS tại HĐCDGS ngành, liên ngành: Công nghệ Thực phẩm

13. Các hướng nghiên cứu chủ yếu:

- Phát triển sản phẩm thực phẩm mới tập trung vào các tính chất có lợi cho sức khỏe, và tính tiện lợi của sản phẩm
- Chiết xuất các thành phần hoạt tính sinh học và thực phẩm chức năng. Trong đó có tận dụng phụ phẩm từ công nghiệp chế biến thực phẩm và sản xuất nông nghiệp để chiết xuất các hoạt chất sinh học cũng như để phát triển sản phẩm thực phẩm giá trị gia tăng
- Cải thiện quy trình trong công nghiệp chế biến thực phẩm

14. Kết quả đào tạo và nghiên cứu khoa học:

Đã đồng hướng dẫn 01 NCS bảo vệ thành công luận án TS. Đã hướng dẫn 32 HVCH bảo vệ thành công luận văn ThS. Đã hoàn thành (chủ nhiệm) 01 đề tài NCKH cấp tỉnh (Tp. HCM) và 02 đề tài NCKH cấp cơ sở; 01 đề tài quốc tế, một số đề tài công ty tài trợ, và thành viên chính một số đề tài. Tính cho cả tác giả và đồng tác giả, ứng viên đã xuất bản 09 chương sách chuyên ngành quốc tế, công bố 39 bài báo quốc tế và trong nước. Số lượt được trích của các bài báo quốc tế và Chương sách quốc tế theo sơ lược của Google là 626 lần. Các bài ISI mà ứng viên là tác giả thứ nhất có số lần được trích ít nhất là 22. Ứng viên có chỉ số h-index là 10, chỉ số RG (Researchgate) là 20.88.

*Liệt kê không quá 5 công trình KH tiêu biểu nhất (sách hoặc đề tài NCKH hoặc bài báo KH). Với sách: ghi rõ tên sách, tên các tác giả, NXB, năm XB, chi số ISBN (nếu có); với công trình KH: ghi rõ tên công trình, tên các tác giả, tên tạp chí đăng, tập, trang, năm công bố; nếu có thì ghi rõ thuộc loại nào: SCI, SCIE, ISI, Scopus (đối với KHTN-CN); SSCI, A&HCI, ISI, Scopus (đối với KHXH-NV), chi số ảnh hưởng IF của tạp chí và chi số H của ứng viên.*

#### **Chương sách quốc tế (sách tham khảo)**

1. Le, T. T., T. T. Q. Phan, J. Van Camp, K. Dewettinck (2015). Milk and Dairy Polar Lipids: Occurrence, Purification, Nutritional and Technological Properties. Pp. 91-143, In M. U. Ahmad & X. Xu (Ed.), *Polar Lipids: Biology, Chemistry, and Technology*. Urbana: AOCS Press.

#### **Báo khoa học**

2. Le, T. T., Van Camp, J., Pascual, P. A. L., Meesen, G., Thienpont, N., Messens, K., & Dewettinck, K. (2011). Physical properties and microstructure of yoghurt enriched with milk fat globule membrane material. *International Dairy Journal*, 21, 798-805. (ISI, IF = 2,735)
3. Le, T. T., Miocinovic, J., Nguyen, T. M., Rombaut, R., Van Camp, J., & Dewettinck, K. 2011. Improved solvent extraction procedure and high-performance liquid chromatography-evaporative light-scattering detector method for analysis of polar lipids from dairy materials. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 59:10407-10413. (ISI, IF = 3,571)

#### **Đề tài nghiên cứu**

4. 11/2014-11/2016: Chủ nhiệm phía Việt Nam đề tài quốc tế. Tăng cường năng lực nghiên cứu về lĩnh vực tận dụng trái cây và phụ phẩm từ chế biến trái cây. Tài trợ bởi VLIR-UOS Bi/ Local promoter. Strengthening research capacity in the field of valorization of fruit and their by-products. Sponsored by VLIR-UOS, Belgium.
5. 06/2014-12/2016: Chủ nhiệm và hướng dẫn chính luận văn tiến sĩ. Nghiên cứu phát triển các sản phẩm thực phẩm giá trị gia tăng từ cá sấu. Đề tài Sở KH&CN Tp. HCM. Hợp tác với Cty TNHH Cá Sáu Hoa Cà/ Project director and doctoral research promoter. Development of value-added food products from crocodile. Sponsored by Department of Science and Technology Ho Chi Minh City.

#### **15. Khen thưởng (các huân chương, huy chương, danh hiệu):**

- Đại diện Trường ĐH Nông Lâm Tp. HCM tham dự Hội nghị Tài năng trẻ toàn quốc tại Hà Nội 2012
- Giảng viên trẻ xuất sắc Trường Đại học Nông Lâm Tp. HCM năm 2012
- Bằng khen UBND Tp. HCM 2015
- Hướng dẫn nhóm sinh viên nghiên cứu khoa học đạt giải nhất cuộc thi '2015 Asia Pacific Agriculture Undergraduate Student Project Competition', tại National Pingtung University of Science and Technology, Taiwan
- Chiến sĩ thi đua cấp Bộ 2016
- Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở: 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018

- Bộ môn Kỹ thuật Thực phẩm, Khoa Công nghệ Thực phẩm đạt danh hiệu Tập thể lao động tiên tiến 5 năm liền, và nhận giấy khen Hiệu trưởng vì hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ sau thời điểm ứng viên được giao nhiệm vụ làm trưởng Bộ môn

16. Kỷ luật (hình thức từ khiển trách trở lên, cấp ra quyết định, thời hạn hiệu lực từ ... đến ...)

- Không

## B. TỰ KHAI THEO TIÊU CHUẨN CHỨC DANH GIÁO SƯ/ PHÓ GIÁO SƯ

1. Tiêu chuẩn và nhiệm vụ của nhà giáo (tự đánh giá).

Ứng viên bắt đầu làm việc tại ĐH Nông Lâm Tp. HCM từ 05/2002 sau khi tốt nghiệp đại học ngành Công nghệ Hóa học – Thực phẩm từ trường ĐH Bách Khoa Tp. HCM. Sau hai năm tập sự ứng viên được nhận học bổng của Belgian Technical Cooperation (chính phủ Bỉ) để học thạc sĩ tại Bỉ. Với sự đam mê học hỏi và kết quả học tập tốt của hai năm học, ứng viên được nhận học bổng của Trường ĐH Ghent và của Giáo sư hướng dẫn để tiếp tục làm nghiên cứu tiến sĩ. Trong thời gian nghiên cứu tiến sĩ, ứng viên đã tham gia nhiều hoạt động liên quan đến đào tạo như hướng dẫn sinh viên thực hành môn học, hướng dẫn sinh viên làm luận văn đại học và cao học, hướng dẫn phòng lab cho sinh viên tiến sĩ vào sau. Bên cạnh đó ứng viên còn tham gia các khóa học chuyên sâu, kỹ năng, hội nghị, hợp tác với công ty. Cũng trong thời gian này ứng viên đã hỗ trợ giáo sư hướng dẫn tiến sĩ là GS.TS. Koen Dewettinck thành lập VBFOODNET (Food Science and Technology Network between Vietnam and Belgium – [www.vbfoodnet.org](http://www.vbfoodnet.org)), là mạng nối kết các trường ĐH và viện có nghiên cứu và đào tạo về thực phẩm giữa Việt Nam và Bỉ. Trong thời gian nghiên cứu tiến sĩ, ứng viên là một trong ba thành viên sáng lập VinaSAG (Vietnamese Student Association in Gent) là một thành viên của hội đoàn sinh viên của Đại học Ghent. VinaSAG được trường hỗ trợ một phần kinh phí hoạt động, tổ chức các hoạt động văn hóa, thể thao, du lịch và nối kết sinh viên Việt nam với sinh viên quốc tế.

Sau tiến sĩ, từ đầu năm 2012 ứng viên đã quay về trường để tiếp tục công tác sau quá trình đào tạo nhiều năm. Từ năm 2013, ứng viên luôn được đánh giá hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ. Ứng viên đã hoàn thành tốt các nhiệm vụ của nhà giáo (giảng dạy, nghiên cứu khoa học với đề tài trong nước và quốc tế), hướng dẫn sinh viên nghiên cứu, tham gia quản lý, hỗ trợ các hoạt động của khoa và trường). Ứng viên đã hướng dẫn và tham gia hướng dẫn thành công 32 học viên cao học, đồng hướng dẫn thành công 01 NCS, và đang (tham gia) hướng dẫn vài đề tài nghiên cứu tiến sĩ khác. Ứng viên đã phản biện nhiều bài báo khoa học trong nước và quốc tế, làm thành viên nhiều hội đồng đánh giá luận văn tiến sĩ và cao học, thành viên nhiều hội đồng xét duyệt minh bạch, nghiêm thu kết quả đề tài các cấp, cũng như các hội đồng mở ngành đào tạo, giám khảo các cuộc thi về khoa học kỹ thuật. Ứng viên hiện là thành viên ban biên tập của tạp chí Journal of Food Product Development and Packaging. Ứng viên là tác giả và đồng tác giả của 09 chương sách quốc tế, tác giả và đồng tác giả của 39 bài báo khoa học trên các tạp chí quốc tế uy tín cũng như các tạp chí quốc gia. Số RG score trên researchgate của ứng viên là 20.88 và chỉ số h-index là 10 (Các số này do các website tự động cập nhật qua hệ thống xuất bản quốc tế).

Ứng viên tích cực trong việc tìm kiếm hỗ trợ kinh phí từ các nguồn để thực hiện nghiên cứu, tổ chức hội nghị, và học bổng cho sinh viên. Ứng viên là thành viên tổ chức chính khóa huấn luyện quốc tế hai tuần tại ĐH Nông Lâm về Chuỗi giá trị sữa năm 2013, là thành viên kêu gọi tài trợ và tổ chức chính của hội nghị quốc tế VBFoodNet2017 vào 12-14/11/2017 tại trường. Ứng viên là session chair tại một số hội nghị quốc tế. Ứng viên đã tìm kiếm được tổng giá trị học bổng cho sinh viên Khoa Công nghệ Thực phẩm đến hết 2018 là 14.000 USD. Các đề tài nghiên cứu khoa học đã trang bị thiết bị cho khoa hơn 600 triệu đồng.

Với đam mê phục vụ sự phát triển ngành công nghệ thực phẩm, năm 2015 ứng viên đã thành lập FTIE – Food Technology & Innovation Experts - <https://sites.google.com/site/lthgroup/>, gồm các thành viên là các giáo sư, tiến sĩ, thạc sỹ tại các trường Đại học. Mục tiêu chính của FTIE là giúp các công ty vừa và nhỏ trong nghiên cứu phát triển sản phẩm, cải tiến quy trình chế biến, thiết kế nhà máy, cố vấn đầu tư thiết bị, huấn luyện nhân sự kỹ thuật ... FTIE đã hợp tác thành công với một số công ty, như CJ Càu Tre, Cá sấu Hoa Cà, Masan, Anh Hoàng Thy, Nutrispices ....

Cũng trong năm 2015, ứng viên sáng lập nhóm khởi nghiệp Nong Lam Food ([www.nonglamfood.com](http://www.nonglamfood.com)). Nhóm đã ứng dụng thành công hai sản phẩm từ kết quả nghiên cứu khoa học (đề tài quốc tế với đối tác Bỉ) vào chế biến và thương mại. Hiện công ty (tính tại một thời điểm) cung cấp kinh phí cho tầm 05 sinh viên đại học và cao học làm luận văn tốt nghiệp. Nhóm khởi nghiệp là nơi cho sinh viên rèn nghề, làm việc sau khi tốt nghiệp, và thể hiện đam mê sáng tạo. Nhóm khởi nghiệp hiện có 30 nhân sự. Ứng viên cũng thỉnh thoảng cố vấn miễn phí về chế biến, bảo quản, và an toàn thực phẩm cho một số nhóm khởi nghiệp có liên quan đến thực phẩm và nông nghiệp.

Với đam mê chia sẻ kiến thức và mong muốn tạo được tác động tốt dù nhỏ cho xã hội, ứng viên hy vọng được đóng góp ngày càng hiệu quả hơn vào sự phát triển khoa học và công nghệ của đất nước.

## 2. Thâm niên đào tạo:

Theo xác nhận của Trường Đại học Nông Lâm Tp. HCM là 06 năm 10 tháng. Trong quá trình nghiên cứu tiến sĩ ở Đại Học Ghent ứng viên có tham gia hướng dẫn sinh viên cao học, sinh viên trao đổi, sinh viên tiến sĩ, hướng dẫn thực hành môn học (môn Công nghệ Chế biến sữa), chair nhóm Chromatography của PTN và các hoạt động khác.

Khai cụ thể ít nhất 6 thâm niên, trong đó có 3 thâm niên cuối tính đến ngày hết hạn nộp hồ sơ.

TT	Năm học	Hướng dẫn NCS		HD luận văn ThS	HD đồ án tốt nghiệp ĐH	Giảng dạy		Tổng số giờ giảng/ số giờ quy đổi
		Chính	Phụ			ĐH	SĐH	
1	2013 - 2014		1	3	>3	>300	15	>315
2	2014 - 2015			3+3	>5	>380	15	>395
3	2015 - 2016			6+1	>5	>380	45	>425
3 thâm niên cuối								
4	2016 - 2017			8+3	>5	>380	45	>425
5	2017 - 2018				>5	>300	15	>315
6	2018 - 2019			1	>5	>300	45	>345

## 3. Ngoại ngữ:

### 3.1. Ngoại ngữ thành thạo phục vụ chuyên môn: Anh ngữ

a) Được đào tạo ở nước ngoài :

– Học ĐH  ; Tại nước: .....

– Bảo vệ luận án ThS và luận án TS hoặc TSKH  ; Tại nước: Vương quốc Bỉ

– Thực tập dài hạn (> 2 năm)  ; Tại nước : .....

b) Được đào tạo ngoại ngữ trong nước  :

– Trường ĐH cấp bằng tốt nghiệp ĐH ngoại ngữ: .....số bằng:....; năm cấp:.....

c) Giảng dạy bằng tiếng nước ngoài  :

– Giảng dạy bằng ngoại ngữ: Tiếng Anh

– Nơi giảng dạy (cơ sở đào tạo, nước): Trường ĐH Nông Lâm Tp. HCM (chính thức), Trường ĐH Quốc Tế - ĐH Quốc Gia Tp. HCM (thỉnh giảng), Trường ĐH Khoa học và Công nghệ Hà Nội (thỉnh giảng).

d) Đối tượng khác  ; Diễn giải:

3.2. Tiếng Anh giao tiếp (văn bằng, chứng chỉ): Được đào tạo ở nước ngoài

4. Hướng dẫn thành công NCS làm luận án TS và học viên làm luận văn ThS:

TT	Họ tên NCS hoặc HV	Đối tượng		Trách nhiệm HD		Thời gian hướng dẫn từ ..... đến .....	Cơ sở đào tạo	Năm được cấp bằng/ có quyết định cấp bằng
		NCS	HV	Chính	Phụ			
<b>Trước tiến sĩ</b>								
1	Frederik Van Leeckwyck		X		X	2008-2009	Ghent University	2009
2	Ngoc Han Do Thi		X		X	2009-2010	Ghent University	2010
3	Pet Anthony Lasquites Pascual		X		X	2009-2010	Ghent University	2010
<b>Sau tiến sĩ</b>								
4	Hoàng Thị Thiên Hương		X		X	05/2013-12/2013	ĐHNL	2013
5	Phan Thị Thanh Quê	X			X	2010-2014	Ghent University	2014
6	Huỳnh Thái Vân		X	X		11/2013-09/2014	ĐHNL	2014
7	Lê Phan Thùy Hạnh		X	X		12/2013-08/2014	ĐHNL	2014
8	Nguyễn Thị Bạch Tuyết		X	X		11/2013-09/2014	ĐHNL	2014
9	Huỳnh Thị Trường		X		X	06/2014-01/2015	ĐHNL	2015
10	Đỗ Thị Hồng		X		X	11/2014-08/2015	ĐHNL	2015
11	Trần Quyết Thắng		X		X	10/2014-08/2015	ĐHNL	2015
12	Phạm Thị Hồng Loan		X	X		08/2014-07/2015	ĐHNL	2015
13	Phạm Thị Phương		X	X		07/2014-01/2015	ĐHBK	2015
14	Lê Thị Kim Phụng		X	X		11/2013-01/2016	ĐHNL	2016
15	Huỳnh Thị Bích Hạnh		X	X		12/2015-07/2016	ĐHNL	2016
16	Trần Đại Nhựt		X	X		12/2015-07/2016	ĐHNL	2016
17	Đỗ Văn Thìn		X	X		01/2016-11/2016	ĐHNL	2016
18	Đào Thị Minh Hương		X	X		01/2016-11/2016	ĐHNL	2016

19	Trần Bảo Thạch		X	X		09/2015-07/2016	ĐHNL	2016
20	Lương Phan Duy Tân		X	X		01/2016-07/2016	ĐHNL	2016
21	Thiếu Thị Hằng		X		X	08/2015-07/2016	ĐHNL	2016
22	Đặng Hoàng Tân		X	X		07/2016-07/2017	ĐHNL	2017
23	Đào Thùy Anh		X	X		11/2016-07/2017	ĐHNL	2017
24	Nguyễn Thị Thanh Thảo		X	X		08/2016-07/2017	ĐHNL	2017
25	Nguyễn Tiến Vương		X	X		08/2016-07/2017	ĐHNL	2017
26	Nguyễn Thành Nghĩa		X	X		07/2016-07/2017	ĐHNL	2017
27	Nguyễn Thị Ngọc Mai		X	X		11/2016-09/2017	ĐHNL	2017
28	Nguyễn Văn Thanh		X	X		11/2016-09/2017	ĐHNL	2017
29	Nguyễn Thị Minh Thôi		X	X		03/2017-09/2017	ĐHNL	2017
30	Trần Thị Bích Thảo		X		X	01/2016-07/2017	ĐHNL	2017
31	Trần Vũ Bảo		X		X	07/2016-07/2017	ĐHNL	2017
32	Nguyễn Thị Phước Thùy		X		X	03/2016-09/2017	ĐHNL	2017
33	Nguyễn Đình Dũng		X	X		03/2018-3/2019	ĐHNL	2019

5. Biên soạn sách phục vụ đào tạo đại học và sau đại học:

– Sách được tính điểm là sách đã xuất bản, đã nộp lưu chiểu trước thời điểm hết hạn nộp hồ sơ, có xác nhận đã được sử dụng của cơ sở giáo dục đại học;

– Ứng viên sắp xếp và kê khai theo thứ tự thời gian của các sách đã xuất bản; Tách thành 2 giai đoạn: Đối với ứng viên chức danh PGS: trước khi bảo vệ học vị TS và sau khi bảo vệ học vị TS; Đối với ứng viên GS: trước khi được công nhận chức danh PGS và sau khi được công nhận chức danh PGS.

TT	Tên sách	Loại sách	Nhà xuất bản và năm xuất bản	Số tác giả	Viết MM hoặc CB, phản biện soạn	Xác nhận của CS GD&H (Số văn bản xác nhận sử dụng sách)	ISBN (nếu có)
Trước Tiến Sĩ							
1	Chương: Flow cytometry as a rapid tool for microbiological analysis in the food industry: potentials and restrictions, 85-101 Sách: Rapid Methods for food and feed - Quality determination	TK (quốc tế)	Wageningen Academic Publishers, 2007	5	Đồng tác giả	Có	978-90-76998-93-0
2	Chương: Processing means for milk fat fractionation and production of functional compounds, 68-101 Sách:	TK (quốc tế)	CRC Press, 2009	6	Đồng tác giả	Có	ISBN-10 / ASIN: 1439820708 ISBN-13 / EAN: 9781439820704

	Dairy-derived ingredients: Food and nutraceutical uses						
3	Chương: Membrane Separations in Food Processing, 184-253 Sách: Alternatives to Conventional Food Processing	TK (quốc tế)	RSC Publishing, 2011	2	Đồng tác giả	Có	978-1-84973-037-2
4	Purification, Analysis and Applications of Bioactive Milk Fat Globule Membrane Material, 257p	TK (luận văn tiến sĩ)	Ghent University, luận văn tiến sĩ 2012	1	MM	Có	978-90-5989-497-6
Sau Tiến Sĩ							
5	Chương: Milk fat globule membrane material: isolation techniques, health-beneficial properties and potential applications, 347-382 Sách: Bioactive Natural Products, Vol 41	TK (quốc tế)	Elsevier Science Publishers, 2014	3	Tác giả thứ nhất	có	978-0-444-63294-4
6	Chương: Milk and Dairy Polar Lipids: Occurrence, Purification, Nutritional and Technological Properties, 91-143 Sách: Polar Lipids: Biology, Chemistry, and Technology	TK (quốc tế)	AOCS Press, 2015	4	Tác giả thứ nhất	Có	978-1-630670-44-3 (print) 978-1-630670-45-0 (.epub) 978-1-630670-46-7 (.mobi)
7	Chương: Valorization of Waste and By-products from the Agrofood Industry using Fermentation Processes and Enzyme Treatments, 314-341 Sách: Utilisation of Bioactive Compounds from Agricultural and Food Production Waste	TK (quốc tế)	CRC Press, 2017	4	Đồng tác giả	Có	9781498741316
8	Chương: Membrane Separations in Food Processing	TK (quốc tế)	RSC Publishing, 2018	3	Đồng tác giả	Có	978-1-78262-518-6

	Sách: Alternatives to Conventional Food Processing, second edition						
9	Chương: Analysis of non-extractable polyphenols (NEPP)  Sách: Importance of Non-extractable polyphenols and carotenoids in human nutrition and health	TK (quốc tế)	Royal Society of Chemistry, 2018	6	Đồng tác giả	Có	

**Chú ý các chữ viết tắt:** CK: sách chuyên khảo; GT: sách giáo trình; TK: sách tham khảo; HD: sách hướng dẫn; MM: viết một mình; CB: chủ biên; phần ứng viên biên soạn đánh dấu từ trang....đến trang.... (ví dụ: 17–56; 145–329);

#### 6. Thực hiện nhiệm vụ khoa học và công nghệ đã nghiệm thu:

TT	Tên nhiệm vụ khoa học và công nghệ (CT, ĐT...)	CN/PCN/TK	Mã số và cấp quản lý	Thời gian thực hiện	Ngày nghiệm thu	Kết quả
1	Công nghệ chế biến huyết cá sấu thành bột làm nguyên liệu cho phát triển thực phẩm chức năng (ĐT)	CN	CS-CB12-CNTP-2/ Cơ sở	06/2012-12/2013	03/01/2014	Tốt
2	Phát triển ba sản phẩm mới: Xúc xích cá, cá tra xông khói và xúc xích chay	TVC	Dự án của công ty CB Thực Phẩm Cầu Tre Tp. HCM	10/2013-04/2014	04/2014	Nộp báo cáo/ Không xếp loại
3	Tra Catfish Fillets: Texture Measurement and Texture – Quality Correlation	CN	Tài trợ bởi/ hợp tác với NOVUS International	10/2013-02/2014	02/2014	Nộp báo cáo/ Không xếp loại
4	Khảo sát quá trình tê cứng và ảnh hưởng của thời điểm phi lê đến chất lượng sản phẩm phi lê cá tra ( <i>Pagassianodon hypophthalmus</i> )	CN	CS-CB14-CNTP-02/ Cơ sở	04/2014-03/2015	18/03/2015	Tốt
5	Tăng cường năng lực nghiên cứu về lĩnh vực tận dụng trái cây và phụ phẩm từ chế biến trái cây	CN	Quốc tế Tài trợ bởi VLIR-UOS Bỉ	11/2014-11/2016	11/2016	Nộp báo cáo/ Không xếp loại
6	SUPA- Xây dựng chuỗi cung ứng cá tra bền vững tại Việt Nam (CT)	TVC	Dự án SUPA Tài trợ bởi EU, do TT Sản xuất Sạch Hơn, ĐH Bách Khoa Hà nội chủ nhiệm	11/2015-11/2016	11/2016	Nộp báo cáo/ Không xếp loại
7	Thùy phân bột nhộng làm thức ăn thủy sản	CN	Tài trợ bởi INVIVO NSA (Pháp)	10/2015-10/2016	10/2016	Nộp báo cáo/ Không xếp loại
8	Nghiên cứu phát triển các sản phẩm soup hầm xương	TVC	Dự án của công ty CB Thực Phẩm Cầu Tre	10/2015-03/2017	07/2017	Nộp báo cáo/ Không

	và các sản phẩm cơm		Tp. HCM			xếp loại
9	Nghiên cứu phát triển các sản phẩm thực phẩm giá trị gia tăng từ cá sấu.	CN	37/2014/HĐ-SKHCN/ Sở KH&CN Tp. HCM	06/2014- 12/2016	03/2017	Khá
10	Bố trí xưởng, phát triển quy trình, mua sắm thiết bị và đào tạo nhân sự cho nhà máy chế biến các sản phẩm thịt	CN	Dự án của công TNHH Anh Hoàng Thy, Biên Hòa, Đồng Nai	02/2017- 09/2017	09/2017	Chuyển giao và nộp báo cáo/ Không xếp loại

CT: chương trình; ĐT: đê tài; CN.CT: chủ nhiệm chương trình; PCN.CT: phó chủ nhiệm chương  
trình; TK.CT: thư ký chương trình; CN: chủ nhiệm đê tài, TVC: thành viên chính

### 7. Kết quả NCKH đã công bố (bài báo khoa học và bằng phát minh, sáng chế)

- *Ứng viên sắp xếp và kê khai theo thứ tự thời gian của các bài báo khoa học đã công bố; Tách  
thành 2 giai đoạn: Đối với ứng viên GS: trước khi được công nhận chức danh PGS và sau khi  
được công nhận chức danh PGS; Đối với ứng viên chức danh PGS: trước khi bảo vệ luận án TS và  
sau khi bảo vệ luận án TS;*

- *Chi kê khai các bằng phát minh sáng chế có giá trị khoa học, công nghệ. Không kê khai các  
sáng chế, phát minh ở mức đăng ký độc quyền chế tạo mà chưa được xác định giá trị khoa học  
công nghệ cũng như giá trị sử dụng thực tế.*

#### 7.1. Bài báo khoa học đã công bố

T T	Tên bài báo	Sô tác giả	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học	Tạp chí quốc tế và uy tín (IF nếu có) (*)	Số trích dẫn của bài báo	Tập	Sô	Trang	Năm công bố
Trước khi có bằng tiến sĩ									
1	Effect of washing steps on the recovery of milk fat globule membrane material isolated from milk	3	Communications in Agricultural and Applied Biological Sciences, Ghent University	Scopus		72	1	229- 33	2007
2	Assessment with a compact flow cytometer of live, injured and dead probiotic lactobacilli and bifidobacteria after subjecting to osmotic, freeze and heat stress.	5	Conference proceeding: Conference on Food Science and Technology – Mekong Delta, 20th-22nd March 2008, Can Tho University, Can Tho, Vietnam.						2008
3	Nutritional and technological aspects of milk fat globule membrane material	6	International Dairy Journal	ISI/ IF = 2,737	328	18		436- 457	2008
4	Effect of washing conditions on the recovery of milk fat globule membrane proteins during the isolation of milk fat globule membrane from	5	Journal of Dairy Science	ISI/ IF <sub>5</sub> = 3,085	49	92		3592- 3603	2009

	milk								
5	Isolation and Applications of Milk Fat Globule Membrane Material: Isolation from Buttermilk and Butter Serum	7	Communications in Agricultural and Applied Biological Sciences, Ghent University	Scopus	8	76		111-114	2010
6	Muscle individual phospholipid classes throughout the processing of dry-cured ham: Influence of pre-cure freezing	5	Meat Science	ISL/ IF = 3,550	5	84		431-436	2010
7	Individual Phospholipid Classes from Iberian Pig Meat as Affected by Diet	5	Journal of Agricultural and Food Chemistry	ISI/ IF = 3,571	6	58,		1755-1760	2010
8	Physical properties and microstructure of yoghurt enriched with milk fat globule membrane material	7	International Dairy Journal	ISI/ IF <sub>5</sub> = 2,737	37	21		798-805	2011
9	Improved solvent extraction procedure and high-performance liquid chromatography-evaporative light-scattering detector method for analysis of polar lipids from dairy materials	6	Journal of Agricultural and Food Chemistry	ISI/ IF = 3,571	29	59		10407 - 10413	2011
<b>Sau tiến sĩ</b>									
10	Những tính chất có lợi cho sức khỏe của các cấu phần từ màng cầu béo của sữa.	2	Tạp Chí Khoa Học và Phát Triển (J. Sci. & Devel.)			10		779-791	2012
11	Stability of milk fat globule membrane proteins towards human enzymatic gastrointestinal digestion	8	Journal of Dairy Science	ISI/ IF <sub>5</sub> = 3,085	29	95		2307-2318	2012
12	Composition and emulsifying properties of a milk fat globule membrane enriched material	6	International Dairy Journal	ISI/ IF <sub>5</sub> = 2,737	19	29	2	99-106	2013
13	A comparison of composition and emulsifying properties of MFGM materials prepared from different dairy sources by microfiltration	6	Food Science and Technology International	Scopus/ IF = 1,221	3	20	6	441-451	2013
14	Milk fat globule membrane glycoproteins prevent adhesion of the	7	International Dairy Journal	ISI/ IF <sub>5</sub> = 2,737	12	32		99-109	2013

	colonic microbiota and result in increased bacterial butyrate production							
15	Distribution and isolation of milk fat globule membrane proteins during dairy processing as revealed by proteomic analysis	8	International Dairy Journal	ISI/ IF <sub>5</sub> = 2,737	22	32	110-120	2013
16	Development of an offline Bi-dimensional HPLC method for analysis of stereospecific triacylglycerols of cocoa butter equivalents	5	Journal of Agricultural and Food Chemistry	ISI/ IF = 3,571	5	61	7896-7903	2013
17	Membrane Separations in Dairy Processing	3	Journal of Food Research and Technology		16	02	1-14	2014
18	Comparison Between Traditional Deep-Oil and Microwave Puffing for Physical and Eating Qualities of Puffed Pork Rind	4	Kasetsart journal: natural science			048	5	799 - 814
19	Effects of Baking Power Concentrations on The Texture and Sensory Evaluation of Shrimp Cassava Cracker-Contained Oil Puffed by Microwave Technique	5	The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014 12 -13 June 2014, BITEC Bangna, Bangkok, Thailand	Conference proceedings			11 pages	2014
20	Comparison of emulsifying properties of milk fat globule membrane materials isolated from different dairy by-products	4	Journal of Dairy Science	ISI/ IF <sub>5</sub> = 3,085	18	97	4799-4810	2014
21	Potential of milk fat globule membrane enriched materials to improve the whipping properties of recombined cream	5	International Dairy Journal	ISI/ IF <sub>5</sub> = 2,737	6	39	16-23	2014
22	Effects of spray drying, heat and pH treatment on antimicrobial capacity of Siamese crocodile blood (Ánh hưởng của xử lý sấy phun, nhiệt độ cao và pH lên hoạt khả năng kháng vi sinh vật của huyết cá sấu Thái).	5	Tạp chí KH Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp (số tiếng Anh) – Trường ĐH Nông Lâm Tp. HCM			4	79-83	2014
23	Anticlotting and spray drying of crocodile	3	Tạp chí KH Kỹ Thuật Nông Lâm			4	101-	2014

	blood (Chống đông và sấy phun huyết cá sấu)		Nghiệp (số tiếng Anh) – Trường ĐH Nông Lâm Tp. HCM					106	
24	Nghiên cứu sử dụng vi sóng để bắt hoạt enzyme trong chế biến chè Ô Long.	3	Tạp Chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn			8	26 3	46-52	2015
25	Tối ưu hóa điều kiện diệt men bằng phương pháp hồng ngoại trong chế biến trà Ô long.	3	Tạp chí Khoa học Kỹ thuật Nông Lâm Nghiệp (ĐH Nông Lâm Tp. HCM)			1			2016
26	Ảnh hưởng của một vài yếu tố đến hiệu suất trích ly vitamin C và các hợp chất polyphenol từ trái sơ ri	4	Tạp Chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn			15	29 4	81-84	2016
27	Combined effects of milk fat globule membrane polar lipids and protein concentrate on the stability of oil-in- water emulsions	5	International Dairy Journal	ISI/ IF <sub>5</sub> = 2,737	11	52		42-49	2016
28	So sánh hàm lượng và hoạt tính kháng oxy hóa riêng của polyphenol trích ly từ 4 loại hạt trái cây	3	Tạp chí Khoa học Công nghệ và Thực phẩm (Trường ĐH Công nghệ Thực phẩm Tp. HCM)			11	01	44-51	2017
29	Tối ưu hóa quá trình trích ly polyphenol từ hạt xoài cát chu ( <i>Mangifera indica</i> )	3	Tạp Chí Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn			14	31 7	84-89	2017
30	Cải thiện hiệu suất trích ly collagen trong quy trình nấu trích truyền thống	4	Tạp chí Nông Nghiệp và Phát Triển Nông Thôn				02	91-96	2017
31	Thu nhận protein concentrate từ cá tra và ảnh hưởng của sodium chloride, sodium tripolyphosphate, sucrose, sorbitol lên độ giữ nước, độ hòa tan của protein concentrate cá trong dung dịch	4	Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ, Đại học Quốc Gia - HCM						Chờ in
32	Establishment of a processing procedure for manufacturing dried dragon fruit	3	Tạp chí KH Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp (số tiếng Anh) – Trường ĐH Nông Lâm Tp. HCM				06	32-38	2017
33	Biến đổi hàm lượng polyphenol vi bao bổ sung trong quá trình chế biến yaourt	2	Tạp chí KH Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp – Trường ĐH Nông Lâm Tp.				01	26-34	2018

			HCM						
34	Nghiên cứu thiết lập quy trình chế biến cơm gạo lứt đồ ăn liền	2	Tạp chí KH Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp – Trường ĐH Nông Lâm Tp. HCM			01	35-41	2018	
35	Chế biến jam (mứt) sơ ri và sự biến đổi hàm lượng vitamin c và polyphenol trong quá trình chế biến và bảo quản	2	Tạp chí KH Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp – Trường ĐH Nông Lâm Tp. HCM			02	87-92	2018	
36	Changes of total polyphenolics and vitamin c in acerola during storage and spray drying process	4	Acta Horticulturae		1213		311-316	2018	
37	Nghiên cứu thùy phân thịt vụn cá tra	3	Tạp chí KH Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp – Trường ĐH Nông Lâm Tp. HCM			04	53-57	2018	
38	Ảnh hưởng của xử lý siêu âm đến khả năng trích ly hợp chất polyphenol và anthocyanin từ vỏ chanh dây ( <i>Passiflora incarnata</i> )	5	Tạp chí Khoa Học Công Nghệ Và Thực Phẩm		17	01	66-75	2018	
39	In vitro antioxidant activity and phenolic profiles of tropical fruit by-products	7	International Journal of Food Science and Technology	ISI/ IF = 2,383			1-10	2019	

(\*) IF<sub>5</sub> là IF trung bình của 5 năm, IF là IF của 2018.

Chú thích: (\*) gồm SCI, SCIE, ISI, Scopus (KHTN-CN); SSCI, A&HCI, ISI và Scopus (KHXH-NV); SCI nằm trong SCIE; SCIE nằm trong ISI; SSCI và A&HCI nằm trong ISI.

## 7.2. Bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích

TT	Tên bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích	Tên cơ quan cấp	Ngày tháng năm cấp	Số tác giả
1				

## 7.3. Giải thưởng quốc gia, quốc tế (Tên giải thưởng, quyết định trao giải thưởng,...)

TT	Tên giải thưởng	Cơ quan/tổ chức ra quyết định	Số quyết định và ngày, tháng, năm	Số tác giả
01	'Asia Pacific Agriculture Undergraduate Student Project Competition'	National Pingtung University of Science and Technology, Taiwan	27/11/2015	4

- Trong đó, giải thưởng quốc gia, quốc tế sau khi được công nhận PGS hoặc cấp bằng TS:
- 8. Chủ trì hoặc tham gia xây dựng, phát triển chương trình đào tạo hoặc chương trình nghiên cứu, ứng dụng khoa học công nghệ của cơ sở giáo dục đại học

- Tham gia xây dựng Chương trình đào tạo thạc sĩ 2 + 2 giữa Trường ĐH Nông Lâm Tp. HCM với ĐH Queensland (Australia)
- Tham gia xây dựng Chương trình đào tạo tiến sĩ ngành Công nghệ Thực Phẩm, Trường ĐH Nông Lâm Tp. HCM

- 9. Các tiêu chuẩn còn thiếu so với quy định cần được thay thế bằng bài báo khoa học quốc tế uy tín:

- Thời gian được cấp bằng TS, được bổ nhiệm PGS:
- Giờ chuẩn giảng dạy:
- Công trình khoa học đã công bố:
- Chủ trì nhiệm vụ khoa học và công nghệ
- Hướng dẫn NCS, ThS:

### C. CAM ĐOAN CỦA NGƯỜI ĐĂNG KÝ XÉT CÔNG NHẬN ĐẠT TIÊU CHUẨN CHỨC DANH:

Tôi cam đoan những điều khai trên là đúng, nếu sai tôi xin chịu trách nhiệm trước pháp luật.

Tp. HCM, ngày 01. tháng 07. năm 2019

Người đăng ký  
(Ghi rõ họ tên, ký tên)

TS. Lê Trung Thiên

### D. XÁC NHẬN CỦA THỦ TRƯỞNG CƠ QUAN NƠI ĐANG LÀM VIỆC

- Về những nội dung "Thông tin cá nhân" ứng viên đã kê khai;
- Về giai đoạn ứng viên thuộc biên chế giảng viên đại học và mức độ hoàn thành nhiệm vụ trong giai đoạn này.

Những trường hợp khác, người khai tự chịu trách nhiệm trước pháp luật về các nội dung đã kê khai.

Tp. HCM, ngày 02. tháng 07. năm 2019

Thủ trưởng cơ quan nhân

(Ghi rõ họ tên, ký tên, đóng dấu)



TS. Nguyễn Hay