

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: GIÁO SƯ

Mã hồ sơ:



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

Đối tượng đăng ký: 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: Nguyễn Văn Mười

2. Ngày tháng năm sinh: 10/7/1960 Nam ; Nữ ; Quốc tịch: Việt Nam;

Dân tộc: Kinh

Tôn giáo: Không

3. Đảng viên Đảng Cộng sản Việt Nam:

4. Quê quán: xã Tân Bình, huyện Phụng Hiệp, tỉnh Hậu Giang.

5. Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú: 133C, đường Mậu Thân, phường An Hòa, quận Ninh Kiều, thành phố Cần Thơ.

6. Địa chỉ liên hệ: 133C, đường Mậu Thân, phường An Hòa, quận Ninh Kiều, thành phố Cần Thơ.

Điện thoại nhà riêng: 0292.3895543;

Điện thoại di động: 0913185179

E-mail: nvmuoi@ctu.edu.vn

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

- Từ năm 1982 đến năm 1988: Cán bộ giảng dạy của Trường Đại học Cần Thơ.
- Từ năm 1989 đến năm 1993: Nghiên cứu sinh tại Viện Hàn Lâm Quốc gia về Công nghệ sinh học ứng dụng Moscow, Cộng hòa Liên bang Nga.
- Từ năm 1993 đến năm 1995: Giảng viên của Trường Đại học Cần Thơ.
- Từ năm 1995 đến năm 1996: Phó Trưởng Khoa và Q. Trưởng Khoa Công nghệ thực phẩm, Giảng viên chính, Trường Đại học Cần Thơ.
- Từ năm 1996 đến năm 2007: Trưởng bộ môn Công nghệ thực phẩm, Khoa Nông nghiệp, Trường Đại học Cần Thơ.

- Từ năm 1998 đến năm 2007: Chủ nhiệm đề tài trong chương trình Hợp tác quốc tế VLIR-CTU của Bỉ và Trường Đại học Cần Thơ [Promotor của project B5 (1998-2002) và Team leader của project R2.3 (2002-2007)].
- Từ năm 2004 đến năm 2011: Đại biểu Hội đồng nhân dân khóa 9, quận Ninh Kiều, thành phố Cần Thơ.
- Từ năm 2010 đến năm 2018: Trưởng ban Thanh tra nhân dân, Trường Đại học Cần Thơ.
- Từ năm 2012 đến năm 2020: Giám đốc Trung tâm Dịch vụ Khoa học Nông nghiệp, Trường Đại học Cần Thơ.

Chức vụ:

Hiện nay: Giám đốc Trung tâm Dịch vụ Khoa học Nông nghiệp, Trường ĐH Cần Thơ.

Chức vụ cao nhất đã qua: Q. Trưởng Khoa Công nghệ thực phẩm, Trường ĐH Cần Thơ.

Cơ quan công tác hiện nay: Bộ môn Công nghệ thực phẩm, Khoa Nông nghiệp, Trường Đại học Cần Thơ.

Địa chỉ cơ quan: Khu II, đường 3/2, phường Xuân Khánh, quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ.

Điện thoại cơ quan: (84-292) 3832663

Thỉnh giảng tại cơ sở giáo dục đại học (nếu có): không.

8. Đã nghỉ hưu từ thángnăm

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

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

9. Trình độ đào tạo:

- Được cấp bằng ĐH ngày 23 tháng 9 năm 1982, ngành: Chế biến; chuyên ngành:

Nơi cấp bằng ĐH (trường, nước): Trường Đại học Cần Thơ, Việt Nam.

- Được cấp bằng ThS ngày ... tháng ... năm ..., ngành:, chuyên ngành:

Nơi cấp bằng ThS (trường, nước):

- Được cấp bằng TS ngày 09 tháng 7 năm 1993, ngành: Khoa học Kỹ thuật, chuyên ngành: Công nghệ thực phẩm.

Nơi cấp bằng TS (trường, nước): Viện Hàn Lâm Quốc gia về Công nghệ Sinh học ứng dụng Moscow, Cộng hòa Liên bang Nga.

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

Nơi cấp bằng TSKH (trường, nước):

10. Đã được bổ nhiệm/công nhận chức danh PGS ngày 26 tháng 12 năm 2007, ngành: Công nghệ thực phẩm.

11. Đăng ký xét đạt tiêu chuẩn chức danh Giáo sư tại HĐGS cơ sở: Trường Đại học Cần Thơ.
12. Đăng ký xét đạt tiêu chuẩn chức danh Giáo sư tại HĐGS liên ngành:
Hóa học – Công nghệ thực phẩm.
13. Các hướng nghiên cứu chủ yếu:
Ứng dụng công nghệ tiên tiến trong chế biến và bảo quản nông thủy sản vùng đồng bằng sông Cửu Long.
14. Kết quả đào tạo và nghiên cứu khoa học:
 - Đã hướng dẫn (số lượng) 03 NCS bảo vệ thành công luận án TS;
 - Đã hướng dẫn (số lượng) 47 HVCH bảo vệ thành công luận văn ThS (ứng viên chức danh GS không cần kê khai);
 - Đã hoàn thành đề tài NCKH từ cấp cơ sở trở lên: 03 đề tài NCKH cấp Bộ (Bộ Giáo dục và Đào tạo); 04 đề tài NCKH cấp Tỉnh; 02 đề tài NCKH cấp cơ sở;
 - Đã công bố 122 bài báo khoa học (BBKH), trong đó 14 BBKH trên tạp chí quốc tế có uy tín;
 - Số lượng sách đã xuất bản: 05, trong đó 05 thuộc nhà xuất bản có uy tín;
 - Số lượng tác phẩm nghệ thuật, thành tích thể dục, thể thao đạt giải thưởng quốc gia, quốc tế: không.
15. Khen thưởng (các huân chương, huy chương, danh hiệu):
 - Danh hiệu Nhà giáo Ưu tú năm 2010
 - Bằng khen Thủ Tướng năm 2008
 - Chiến sĩ thi đua cấp Bộ năm 2010, 2013, 2017
 - Bằng khen Bộ Trưởng năm 2005, 2007, 2009, 2011, 2016
 - Kỷ niệm chương vì sự nghiệp giáo dục năm 2006
 - Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở/Giảng viên giỏi cấp cơ sở: 19 năm liên tục (từ năm 2000 đến năm 2019).
16. Kỷ luật (hình thức từ khiển trách trở lên, cấp ra quyết định, số quyết định và thời hạn hiệu lực của quyết định): không.

B. TỰ KHAI THEO TIÊU CHUẨN CHỨC DANH GIÁO SƯ

1. Tự đánh giá về tiêu chuẩn và nhiệm vụ của nhà giáo:

Luôn có phẩm chất chính trị, tư tưởng vững vàng. Trong công việc, luôn tâm huyết và nỗ lực với nghề nghiệp, giữ gìn danh dự, lương tâm và đạo đức nhà giáo. Luôn có tinh thần đoàn kết, giúp đỡ đồng nghiệp; đánh giá công bằng và đúng năng lực của người học; tôn trọng nhân cách, bảo vệ các quyền, lợi ích chính đáng của người học và đồng nghiệp. Tận tụy với công việc; thực hiện đúng điều lệ, quy chế, nội quy của nhà trường và của ngành. Có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp trong thực hiện nhiệm vụ giảng dạy, nghiên cứu khoa học và các hoạt động giáo dục khác. Không vi phạm các quy định về những điều giảng viên không được làm. Luôn hoàn thành tốt nhiệm vụ của người giảng viên và các nhiệm vụ khác được giao.

2. Thời gian tham gia đào tạo, bồi dưỡng từ trình độ đại học trở lên (*):

- Tổng số 30 năm thâm niên đào tạo + 5 năm đi học nước ngoài.
- Khai cụ thể ít nhất 6 năm học, trong đó có 3 năm học cuối tính đến ngày hết hạn nộp hồ sơ

TT	Năm học	Số lượng NCS đã hướng dẫn		Số lượng ThS/CK2/BSNT đã hướng dẫn	Số đề án, khóa luận tốt nghiệp ĐH đã HD	Số lượng giờ giảng dạy trực tiếp trên lớp		Tổng số giờ giảng trực tiếp/giờ quy đổi/Số giờ định mức
		Chính	Phụ			ĐH	SDH	
1	2014-2015	2		3	2	240	111	351/567,5/320
2	2015-2016	2		5	1	240	180	420/741/270
3	2016-2017			1	7	300	105	405/806,5/270
3 năm học cuối								
4	2017-2018			0	6	300	150	450/897/270
5	2018-2019			2	4	360	105	465/706,5/270
6	2019-2020			0	4	450	30	480/810,35/270

(*) - Trước ngày 25/3/2015, theo Quy định chế độ làm việc đối với giảng viên ban hành kèm theo Quyết định số 64/2008/QĐ-BGDĐT ngày 28/11/2008, được sửa đổi bổ sung bởi Thông tư số 36/2010/TT-BGDĐT ngày 15/12/2010 và Thông tư số 18/2012/TT-BGDĐT ngày 31/5/2012 của Bộ trưởng Bộ GD&ĐT.

- Từ 25/3/2015 đến nay, theo Quy định chế độ làm việc đối với giảng viên ban hành kèm theo Thông tư số 47/2014/TT-BGDĐT ngày 31/12/2014 của Bộ trưởng Bộ GD&ĐT.

3. Ngoại ngữ:

3.1. Ngoại ngữ thành thạo phục vụ chuyên môn: tiếng Nga

a) Được đào tạo ở nước ngoài:

- Học ĐH ; Tại nước:; Từ năm đến năm

- Bảo vệ luận văn ThS hoặc luận án TS hoặc TSKH ; tại nước: CHLB Nga năm 1993.

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 (2 học phần trong chương trình đào tạo bậc đại học ngành Công nghệ thực phẩm – Chương trình chất lượng cao, giấy xác nhận của Trường Đại học Cần Thơ số 1373/GXN-ĐHCT).

- Nơi giảng dạy (cơ sở đào tạo, nước): Trường Đại học Cần Thơ, Việt Nam

d) Đối tượng khác ; Diễn giải:

3.2. Tiếng Anh (văn bằng, chứng chỉ):

Giao tiếp và trao đổi chuyên môn bằng tiếng Anh; tham gia giảng dạy và là Chủ nhiệm dự án Hợp tác với Vương quốc Bỉ - Chương trình VLIR-CTU B5 và R2.3 từ năm 1998 đến 2007, giao tiếp bằng tiếng Anh.

4. Hướng dẫn NCS, HVCH/CK2/BSNT đã được cấp bằng/có quyết định cấp bằng

TT	Họ tên NCS hoặc HVCH/CK2/BSNT	Đối tượng		Trách nhiệm hướng dẫn		Thời gian hướng dẫn từ ... đến ...	Cơ sở đào tạo	Ngày, tháng, năm được cấp bằng/có quyết định cấp bằng
		NCS	HVCH/CK2/BSNT	Chính	Phụ			
1	Trần Thanh Trúc	x		x		12/2008-5/2013	Trường ĐH Cần Thơ	15/5/2014
2	Hà Thị Thụy Vy	x		x		11/2014-10/2019	Trường ĐH Cần Thơ	23/3/2020
3	Lê Phạm Tấn Quốc	x		x		11/2014-11/2019	Trường ĐH Cần Thơ	23/3/2020

Ghi chú: Ứng viên chức danh GS chỉ kê khai thông tin về hướng dẫn NCS.

5. Biên soạn sách phục vụ đào tạo từ trình độ đại học trở lên

TT	Tên sách	Loại sách (CK, GT, TK, HD)	Nhà xuất bản và năm xuất bản	Số tác giả	Chủ biên	Phần biên soạn (từ trang ... đến trang)	Xác nhận của cơ sở GDDH (số văn bản xác nhận sử dụng sách)
I	Trước khi được công nhận chức danh PGS						
1	Công nghệ chế biến thịt	Giáo trình	Nxb Giáo dục, 2016	01	Chủ biên	Viết một mình toàn giáo trình	Giấy xác nhận số 1369/GXN-ĐHCT
2	Công nghệ chế biến lạnh thực phẩm	Giáo trình	Nxb Giáo dục, 2017	01	Chủ biên	Viết một mình toàn giáo trình	Giấy xác nhận số 1370/GXN-ĐHCT
II	Sau khi được công nhận chức danh PGS						
3	Xử lý sau thu hoạch và chế biến sản phẩm động vật	Giáo trình	Nxb Đại học Cần Thơ, 2014	2	Đồng tác giả	Biên soạn 70%, trong đó có 8/12 chương viết một mình: chương 2, 6-12	Giấy xác nhận số 1371/GXN-ĐHCT

4	Các quá trình nhiệt độ thấp trong chế biến thực phẩm	Giáo trình	Nxb Đại học Cần Thơ, 2016	2	Đồng tác giả	Biên soạn 70%, có 9/13 chương viết một mình: chương 1-4, 8, 10-13 và các bài thực tập	Giấy xác nhận số 1367/GXN-ĐHCT
5	Tổng kê vật chất và năng lượng	Giáo trình	Nxb Đại học Cần Thơ, 2019	2	Chủ biên	Biên soạn 70%; viết 5/6 chương, 3 chương viết một mình: 2, 5, 6	Giấy xác nhận số 1368/GXN-ĐHCT

Trong đó, số lượng (ghi rõ các số TT) sách chuyên khảo do nhà xuất bản có uy tín xuất bản và chương sách do nhà xuất bản có uy tín trên thế giới xuất bản sau PGS/TS:

Lưu ý:

- Tách thành 2 giai đoạn: Trước và sau khi bảo vệ luận án TS đối với ứng viên chức danh PGS; trước và sau khi được công nhận chức danh PGS đối với ứng viên chức danh GS;

- Chỉ kê khai các sách được phép xuất bản (Giấy phép XB/Quyết định xuất bản/số xuất bản), nộp lưu chiểu, ISBN (nếu có).

- **Các chữ viết tắt:** CK: sách chuyên khảo; GT: sách giáo trình; TK: sách tham khảo; HD: sách hướng dẫn; phần ứng viên biên soạn cần ghi rõ 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	Thời gian nghiệm thu (ngày, tháng, năm)/Xếp loại KQ
I	Trước khi được công nhận chức danh PGS (Chủ nhiệm: 2 đề tài cơ sở, 1 đề tài cấp Bộ)				
1	Phương pháp muối trứng không tro	Chủ nhiệm	ĐT cơ sở Trường ĐH Cần Thơ	1998-1999	27/11/2001 Xuất sắc
2	Sử dụng màng bao Chitosan và Zein trong bảo quản trái cây và trứng	Chủ nhiệm	ĐT cấp Bộ B2003-31-79. Bộ GD&ĐT	2003-2004	04/9/2004 Xuất sắc
3	Nghiên cứu khả năng chế biến cá tra	Chủ nhiệm	ĐT cơ sở T2002-37 Trường ĐH Cần Thơ	2003-2004	14/5/2005 Xuất sắc

II	Sau khi được công nhận chức danh PGS (Chủ nhiệm: 2 đề tài cấp Bộ, 4 đề tài cấp Tỉnh)				
4	Xây dựng quy trình nâng cao chất lượng khô cá sặc rằn và các biện pháp kéo dài thời gian bảo quản sản phẩm	Chủ nhiệm	Đề tài cấp Bộ B2007-16-60 Bộ GD&ĐT	4/2007- 12/2008	11/9/2009 Xuất sắc
5	Cải tiến, xây dựng quy trình chế biến và bảo quản rau quả muối chua của tỉnh Vĩnh Long	Chủ nhiệm	ĐT cấp Tỉnh DP2011-28 Sở KH và CN Vĩnh Long	8/2011- 11/2013	20/02/2014 Loại khá
6	Hoàn thiện quy trình chế biến và bảo quản sản phẩm khô cá lóc và khô cá sặc rằn đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm	Chủ nhiệm	ĐT cấp Tỉnh 89/2015/ĐT- KHCN Sở KH và CN Đồng Tháp	3/2015- 6/2016	02/12/2016 Loại khá
7	Hoàn thiện công nghệ chế biến sản phẩm từ cá lóc (chả cá, chà bông cá và khô cá) và thử nghiệm sản xuất quy mô doanh nghiệp vừa và nhỏ	Chủ nhiệm	ĐT cấp Tỉnh DP2014-02-17 Sở KH và CN Trà Vinh	8/2014- 10/2016	29/3/2017 Loại khá
8	Chế biến và bảo quản sản phẩm có độ hoạt động của nước thấp từ nguyên liệu cá lóc nuôi của tỉnh Vĩnh Long	Chủ nhiệm	ĐT cấp Tỉnh DP2015-02-11 Sở KH và CN Vĩnh Long	6/2015- 5/2017	29/11/2017 Xuất sắc
9	Nghiên cứu xây dựng quy trình trích ly protease và lipase thủy phân từ nội tạng cá lóc nuôi vùng đồng bằng sông Cửu Long và ứng dụng trong chế biến sản phẩm dạng nhũ tương	Chủ nhiệm	ĐT cấp Bộ B2016-TCT- 11ĐT Bộ GD&ĐT	4/2016- 12/2017	05/5/2018 Xuất sắc

Lưu ý:

- Tách thành 2 giai đoạn: Trước và sau khi bảo vệ luận án TS đối với ứng viên chức danh PGS; trước và sau khi được công nhận chức danh PGS đối với ứng viên chức danh GS;

- Các chữ viết tắt: CT: Chương trình; ĐT: Đề tài; CN: Chủ nhiệm; PCN: Phó chủ nhiệm; TK: Thư ký.

7. Kết quả nghiên cứu khoa học và công nghệ đã công bố (bài báo khoa học, sáng chế/giải pháp hữu ích, giải thưởng quốc gia/quốc tế)

7.1. Bài báo khoa học, báo cáo khoa học đã công bố

TT	Tên bài báo	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: ISI, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn	Tập, số, trang	Năm công bố
I	Trước khi được công nhận chức danh PGS							
1	The examination of weight loss and the change in attributes of orange on cold-preserved	2	x	Proceedings of the 8 th Asean Food conference, October 8-11, 2003, Hanoi (Có phân biệt, chưa có ISBN)			6, 41-46	2003
2	Apply gel properties of protein in processing fish ball from abundant raw material in Mekong delta	2	x	Proceedings of the 8 th Asean Food conference, October 8-11, 2003, Hanoi			7, 96-103	2003
3	Khảo sát sự tổn thất khối lượng và sự thay đổi giá trị cảm quan của cam sành trong bảo quản lạnh	2	x	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ			352-357	2003
4	Ảnh hưởng của nhiệt độ đến thời gian bảo quản và chất lượng cam sành	5	x	Hội thảo quốc gia “Cây có múi, xoài và khóm”, NXB Nông nghiệp			135-140	2005
5	Ảnh hưởng của các loại bao bì đến chất lượng cam sành trong quá trình tồn trữ	5	x	Hội thảo quốc gia “Cây có múi, xoài và khóm”, NXB Nông nghiệp			141-148	2005
6	Khảo sát khả năng sử dụng bao bì LDPE đục lỗ trong quá trình tồn trữ cam	5	x	Hội thảo quốc gia “Cây có múi, xoài và khóm”, NXB Nông nghiệp			149-155	2005
7	Phân loại sơ bộ nấm mốc hiện diện ở cam sành sau thu hoạch và biện pháp kiểm soát chúng trong bảo quản	3	x	Hội thảo quốc gia “Cây có múi, xoài và khóm”, NXB Nông nghiệp			156-161	2005

8	Các yếu tố ảnh hưởng trong chế biến fillet cá tra (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) xông khói	2	x	Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			5, 105- 114	2006
9	Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình lên men bắp cải muối chua	2		Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			5, 123- 130	2006
10	Khảo sát dạng bao bì đục lỗ thích hợp trong quá trình tồn trữ cam sành	5	x	Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			5, 141- 148	2006
11	Ảnh hưởng của nhiệt độ và bao bì đến chất lượng và thời gian bảo quản xoài cát Hoà Lộc	5		Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			6, 9- 17	2006
12	Ảnh hưởng của nồng độ muối và nhiệt độ lên men đến chất lượng củ hành tím muối chua	3		Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			6, 18- 23	2006
13	Động học sự thay đổi cấu trúc khóm ở các điều kiện tiền xử lý khác nhau	4		Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333	1		6, 43- 52	2006
II Sau khi được công nhận chức danh PGS								
14	Ảnh hưởng của việc bổ sung trực tiếp muối CaCl_2 đến sự thay đổi cấu trúc của khóm ở các chế độ xử lý nhiệt khác nhau	3		Kỷ yếu HN Cây ăn trái quan trọng ở ĐBSCL, NXB Nông nghiệp			293- 299	2008
15	Động học sự thay đổi cấu trúc khóm ở các chế độ xử lý nhiệt khác nhau	3		Kỷ yếu HN Cây ăn trái quan trọng ở ĐBSCL, NXB Nông nghiệp			300- 308	2008
16	Vai trò của PME nội tại và tác động của CaCl_2 đến sự thay đổi cấu trúc khóm	3		Kỷ yếu HN Cây ăn trái quan trọng ở ĐBSCL, NXB Nông nghiệp			309- 319	2008

17	Physico-chemical properties of pineapple at different maturity levels	3		Proceedings of the 1 st Conference Food Science & Technology Mekong delta, Agricultural Publishing House	2	130-134	2008
18	Effect of pH and temperature on the activity of bromelain in pineapple fruit	3		Proceedings of the 1 st Conference Food Science & Technology Mekong delta, Agricultural Publishing House		135-138	2008
19	Ảnh hưởng của việc bổ sung các thành phần chất tan đến độ hoạt động của nước trong khô cá sặc rằn (<i>Trichogaster pectoralis Regan</i>)	2	x	Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333		10, 151-160	2008
20	Study on sausage production from Catfish Meat Waste	2		Proceedings in 11 th Asean Food Conference		342-347	2009
21	Effect of different fermentation medium to <i>Aspergillus niger</i> pectin methylesterase production	4		Proceedings in 11 th Asean Food Conference		453-457	2009
22	Effect of pH and temperature on the activity of bromelain in pineapple fruit.	2		Proceedings in 11 th Asean Food Conference		458-461	2009
23	Osmotic dehydration of pineapples in sucrose solution	2		Proceedings in 11 th Asean Food Conference		464-467	2009
24	Influence of tomato PME pre-treatments on thermal texture degradation kinetics of pineapple	3	x	Proceedings in 11 th Asean Food Conference		721-725	2009
25	Vitamin C degradation kinetics of pineapple juice at different treatment conditions during thermal processing	2		Proceedings in 11 th Asean Food Conference		726-729	2009

26	Một số tính chất đặc trưng của trái quách và khả năng chế biến nước quách lên men	3	x	Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333	1	11b, 97-104	2009
27	Ảnh hưởng của sự thay đổi khối lượng đến tính chất vật lý đặc trưng của khô cá sặc rằn	3		Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333	1	11b, 293-300	2009
28	Ảnh hưởng của việc bổ sung sorbitol và ethanol đến sự thay đổi a_w và chất lượng khô cá sặc rằn	3		Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333		11b, 317-326	2009
29	Sự thay đổi tính chất hóa lý của hạt sen theo độ tuổi thu hoạch	3	x	Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333		11b, 327-334	2009
30	Effect of substrate characteristics to pectin esterase (EC 3.1.1.11) biosynthesis in solid state fermentation and submerged fermentation	4	x	Proceedings of Food Innovation Asia Conference 2010		371-379	2010
31	Determination fermentation conditions for pectin esterase biosynthesis in SSF by <i>Aspergillus niger</i>	2		Proceedings of Food Innovation Asia Conference 2010		390-396	2010
32	Optimal of medium fermentation for pectin esterase biosynthesis in SSF by <i>Aspergillus niger</i>	2		Proceedings of Food Innovation Asia Conference 2010		397-403	2010
33	Effect of phosphates and treatment conditions to quality and safety of frozen fillet Tra (<i>Pangasius hypophthalmus</i>)	3		Proceedings of Food Innovation Asia Conference 2010		604-612	2010
34	Effect of hurdle technology to extend preservation time of dried snakeskin fish (<i>Trichogaster pectoralis</i> Regan)	2	x	Proceedings of Food Innovation Asia Conference 2010		650-659	2010

35	Isolation and screening <i>Aspergillus niger</i> strains producing pectin esterase from kinds of orange and pomelo in Mekong river delta, Vietnam	5		Proceedings of Food Innovation Asia Conference 2010			948-954	2010
36	Ảnh hưởng của độ chín cà chua và nồng độ NaCl đến quá trình trích ly pectin methylesterase từ cà chua (<i>Solanum lycopersicon</i> L.)	4	x	Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			15a, 143-151	2010
37	Một số yếu tố ảnh hưởng đến hoạt tính pectin methylesterase từ <i>Aspergillus niger</i>	5	x	Kỷ yếu hội nghị: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, NXB Nông Nghiệp			II, 92-101	2010
38	Ảnh hưởng của điều kiện môi trường đến khả năng sinh enzyme pectin methylesterase từ <i>Aspergillus niger</i> trên cơ chất bã táo (<i>Ziziphus nummularia</i>)	3		Kỷ yếu hội nghị: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, NXB Nông Nghiệp			II, 102-107	2010
39	Ảnh hưởng của nồng độ phosphate và và thời gian xử lý đến chất lượng fillet cá tra (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) đông lạnh	3	x	Kỷ yếu hội nghị: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, NXB Nông Nghiệp			II, 108-117	2010
40	Vai trò của tiền xử lý hóa chất đến khả năng cải thiện cấu trúc và màu sắc hạt sen trữ đông (<i>Nelumbo nucifera</i>)	2		Kỷ yếu hội nghị: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, NXB Nông Nghiệp			II, 118-128	2010
41	Tác động của phương pháp tiền xử lý đến sự thay đổi màu sắc và độ cứng hạt sen (<i>Nelumbo nucifera</i>)	2	x	Kỷ yếu hội nghị: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, NXB Nông Nghiệp			II, 129-136	2010

42	Ảnh hưởng của độ tuổi thu hoạch đến sự thay đổi cấu trúc và màu sắc hạt sen làm lạnh và lạnh đông	2	x	Kỷ yếu hội nghị: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, NXB Nông Nghiệp			II, 137- 147	2010
43	Isolation & screening of <i>Aspergillus niger</i> strains for biosynthesis of pectin methylesterase from peels of some apples and fig (<i>Ficus racemosa</i>)	3		Tạp chí Khoa học và Công nghệ ISSN: 0866 708X			49A, 453- 458	2011
44	Texture improvement of frozen pineapple fruits by <i>Aspergillus niger</i> pectin methylesterase	2	x	Tạp chí Khoa học và Công nghệ ISSN: 0866 708X			49A, 459- 465	2011
45	To investigate the feasibility of using agro waste as potential substrate for pectin methylesterase production by <i>Aspergillus niger</i>	2		Tạp chí Khoa học và Công nghệ ISSN: 0866 708X			49A, 489- 495	2011
46	Động học sự thay đổi đặc tính cấu trúc của khóm (trồng ở huyện Tân Phước, tỉnh Tiền Giang) theo mức độ chín và điều kiện tiền xử lý trong chế biến nhiệt	4	x	Tạp chí Khoa học và Công nghệ ISSN: 0866 708X			20b, 21- 30	2011
47	Thực trạng chế biến dưa cải tại làng nghề Tân Lược (Bình Tân-Vĩnh Long)	2	x	Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			22a, 193- 202	2012
48	Một số yếu tố ảnh hưởng đến đặc tính cấu trúc và khả năng bảo quản thanh giả cua từ surimi thịt dè cá tra (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>)	3	x	Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859- 2333			24a, 233- 243	2012
49	Ảnh hưởng của tỷ lệ mỡ và phụ gia bổ sung đến đặc tính cấu trúc của xúc xích được chế biến từ thịt dè cá tra	6	x	Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859- 2333			26b, 188- 195	2012

50	Evaluation of recovering ability of the meat of black tiger shrimp head	4	x	Proceedings of the 2 nd Conference Food Science & Technology Mekong delta, Agricultural Publishing House, ISBN: 978-604-919-031-5			336-341	2013
51	Extraction conditions of pectin methylesterase from <i>Aspergillus niger</i> by solid state fermentation of apple pomace and king orange peels	3		Proceedings of the 2 nd Conference Food Science & Technology Mekong delta, Agricultural Publishing House, ISBN: 978-604-919-031-5			500-504	2013
52	Role of pumpkin and carrots combined with PDP (chitosan) to the change of texture properties of Vietnamese pork bologna	3	x	Proceedings of the 2 nd Conference Food Science & Technology Mekong delta, Agricultural Publishing House, ISBN: 978-604-919-031-5			505-510	2013
53	Ảnh hưởng của tiền xử lý nhiệt, nồng độ muối và đường trong dịch lên men đến quá trình muối chua xoài cát chu non nguyên trái	3		Kỷ yếu hội nghị khoa học công nghệ sinh học toàn quốc, NXB Khoa học tự nhiên & công nghệ ISBN: 978-604-913-135-6			1/32 2-326	2013
54	Một số yếu tố ảnh hưởng đến khả năng lên men củ sen	2		Kỷ yếu hội nghị khoa học công nghệ sinh học toàn quốc, NXB KHTN & công nghệ ISBN: 978-604-913-135-6			1, 535-539	2013

55	Vai trò của tiền xử lý đến động học sự biến đổi vitamine C trong khóm (<i>Ananas comosus</i> L. Merr.) Tân Phước (Tiền Giang)	2		Kỷ yếu hội nghị khoa học công nghệ sinh học toàn quốc, NXB Khoa học tự nhiên & công nghệ ISBN: 978-604-913-135-6			1, 540- 544	2013
56	Động học vô hoạt polyphenol oxidase trong ngó sen bằng các phụ gia riêng lẻ	3		Kỷ yếu hội nghị khoa học công nghệ sinh học toàn quốc, NXB Khoa học tự nhiên & công nghệ ISBN: 978-604-913-135-6			1, 574- 578	2013
57	Nghiên cứu bổ sung thịt đầu tôm trong chế biến xúc xích từ tôm thịt vụn	4	x	Tạp chí Khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			27B, 71- 78	2013
58	Ảnh hưởng của quá trình rửa và cryoprotectant đến cấu trúc của surimi từ thịt dề cá tra	3		Tạp chí Khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			27B, 79- 87	2013
59	Xác định chế độ thanh trùng phù hợp giúp đảm bảo an toàn vi sinh và duy trì đặc tính cấu trúc của xúc xích và surimi được chế biến từ thịt dề cá tra	3		Tạp chí Khoa học và Công nghệ ISSN: 0866 708X			51, 6A, 195- 200	2013
60	Ảnh hưởng của việc tiền xử lý và giữ lạnh đến khả năng giữ nước và sự biến màu vàng của phi lê mực nang	3	x	Tạp chí Khoa học và Công nghệ ISSN: 0866 708X			51, 6A, 213- 218	2013
61	Ảnh hưởng của chế độ xử lý nhiệt đến sự biến đổi số lượng vi sinh vật, đặc tính cấu trúc của chả lụa từ thịt heo có bổ sung cà rốt	3	x	Tạp chí Khoa học và Công nghệ ISSN: 0866 708X			51, 6A, 219- 224	2013

62	Ảnh hưởng của kích cỡ nguyên liệu và khối lượng mẻ đến quá trình lên men lactic dưa leo	3	x	Tạp chí Khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			28B, 44- 51	2013
63	Tuyển chọn dòng <i>Aspergillus niger</i> có khả năng sinh tổng hợp pectin methylesterase hoạt tính cao	3		Hội thảo công nghệ sinh học vùng ĐBSCL, NXB Đại học Cần Thơ; ISBN: 978-604-919-026-1			101- 108	2013
64	Một số tính chất cơ bản của polyphenol oxidase trong ngó sen	3		Hội thảo công nghệ sinh học vùng ĐBSCL, NXB Đại học Cần Thơ; ISBN: 978-604-919-026-1			124- 129	2013
65	Tác động của pectin methylesterase đến sự cải thiện độ cứng chắc của dưa leo muối chua	2	x	Hội thảo công nghệ sinh học vùng ĐBSCL, NXB Đại học Cần Thơ; ISBN: 978-604-919-026-1			151- 156	2013
66	Một số tính chất của pectin methylesterase sinh tổng hợp từ <i>Aspergillus niger</i> So2 and R1	3		Hội thảo công nghệ sinh học vùng ĐBSCL, NXB Đại học Cần Thơ; ISBN: 978-604-919-026-1			173- 180	2013
67	Xác định chế độ tiền xử lý nhiệt nguyên liệu và nồng độ muối ban đầu của dịch lên men đến chất lượng dưa cải	3	x	Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			29B, 25- 31	2013
68	Factors affecting the drying process of shrimp powder from black tiger shrimp (<i>Penaeus monodon</i>) head meat	3	x	Proceeding of 2 nd AFSSA Conference on Food Safety and Food Security ISSN: 2306-2150			83- 88	2014

69	Factors affect to extraction process of lipase from snakehead fish offal	4		Proceeding of 2nd AFSSA Conference on Food Safety and Food Security ISSN: 2306-2150			138-141	2014
70	Nghiên cứu trích ly enzyme protease từ thịt đầu tôm sú (<i>Penaeus monodon</i>)	5		Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			Thủy sản, 8-14	2014
71	Xác định điều kiện sấy thích hợp cho chế biến và bảo quản bột thịt đầu tôm sú	3	x	Tạp chí Khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			Thủy sản, 22-30	2014
72	Ảnh hưởng của tiền xử lý và phương thức bảo quản đến sự ổn định màu sắc và đặc tính cấu trúc của ngó sen sau thu hoạch	2	x	Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			NN, 116-123	2014
73	Chế biến xúc xích bổ sung rau thì là từ thịt dè cá tra	3	x	Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			NN, 124-132	2014
74	Tối ưu hóa điều kiện lên men sinh tổng hợp pectin methylesterase từ <i>Aspergillus niger</i> bằng phương pháp bề mặt đáp ứng	2		Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			NN, 133-140	2014
75	Các tính chất cơ bản của polyphenol oxydase trích ly từ củ khoai lang trắng (<i>Ipomoea batatas</i> L.)	3		Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			NN, 141-148	2014
76	Nghiên cứu khả năng thủy phân dịch protein của thịt đầu tôm sú bằng enzyme protease nội tại	4		Tạp chí Khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			37B, 2, 39-46	2015
77	Tuyển chọn dòng nấm mốc <i>Aspergillus niger</i> sinh tổng hợp protease hoạt tính cao	2		Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			41B, 2, 12-20	2015

78	Effects of treatment methods on total polyphenol content and antioxidant activity of <i>Polygonum multiflorum</i> Thunb. roots extract	2		Annals Food Science and Technology, CNCSIS, B+ e-ISSN 2344-4916; Print ISSN 2065-2828			16, 1, 78-84	2015
79	Nghiên cứu trích ly polyphenol từ củ hà thủ ô đỏ (<i>Polygonum multiflorum</i> Thunb.) có sự hỗ trợ của enzyme Termamyl SC	2		Tạp chí Khoa học và Công nghệ ISSN: 0866 708X			52, 4B, 31-37	2015
80	Optimizing the microwave assisted extraction of phenolic compounds and antioxidant capacity from <i>Polygonum multiflorum</i> Thunb. roots	2		Tạp chí Khoa học và Công nghệ ISSN: 0866 708X		5	53, 4C, 1-11	2015
81	The effect of water activity combined with storage conditions on shelf life of dried snakeskin gourami (<i>Trichogaster pectoralis</i> Regan)	2		Kỹ yếu Hội thảo Tiến bộ Kỹ thuật thực phẩm và Kỹ thuật sinh học, NXB BK Hà Nội, ISBN: 978-604-95-0038-1			124-131	2016
82	Ảnh hưởng của phụ gia bổ sung đến chất lượng sản phẩm chà bông cá lóc	3		Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			42B, 19-28	2016
83	Microwave-assisted extraction of phenolic compounds from <i>Polygonum multiflorum</i> Thunb. roots	2		Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria ISSN: 16444-0730	Scopus Q2 (2016) SJR2016: 0.39	6	15, 2, 181–189	2016
84	Ảnh hưởng của dung môi và thời gian kết tủa đến hiệu quả tinh sạch sơ bộ enzyme protease trích ly từ thịt đầu tôm	3		Tạp chí Khoa học trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			NN/9 -17	2016
85	Phân lập và tuyển chọn dòng vi khuẩn lactic có khả năng kháng khuẩn từ dưa lê non (<i>Cucumis melo</i> L.) muối chua	4		Tạp chí Khoa học trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			NN/1 8-24	2016

86	Ảnh hưởng của việc điều khiển độ hoạt động của nước đến chất lượng khô từ cá lóc nuôi tại tỉnh Đồng Tháp	2	x	Tạp chí Khoa học trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			NN/9 2-97	2016
87	Ảnh hưởng của muối và các phụ gia đến sự tạo gel và đặc tính cấu trúc của chả cá lóc đông lạnh	3		Tạp chí Khoa học trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			NN/1 22- 130	2016
88	Nghiên cứu ảnh hưởng của màng bao alginat và dịch chiết polyphenol từ củ hà thủ ô đỏ trong bảo quản đu đủ dạng fresh-cut	2		Tạp chí Nông nghiệp & PTNT ISSN: 1859-4581			11 (NN xanh) /175- 181	2016
89	Xây dựng quy trình chế biến và bảo quản dưa lê non (<i>Cucumis melo</i> L.) muối chua	3		Tạp chí Nông nghiệp & PTNT ISSN: 1859-4581			11 (NN xanh) /182- 189	2016
Ba năm cuối (từ tháng 7/2017 đến tháng 6/2020)								
90	Exploration of the factors affecting the soluble protein extraction from cultured snakehead fish (<i>Channa striata</i>) muscle	3		Vietnam Journal of Science and Technology ISSN: 2525-2518	ACI	1	55/5 A/74 -82	2017
91	Improving the physico-chemical properties of snakehead fish (<i>Channa striata</i>) sausage by protease from its viscera	4	x	Vietnam Journal of Science and Technology ISSN: 2525-2518	ACI		55/5 A/83 -91	2017
92	Pectinase-assisted extraction of phenolic compounds from <i>Polygonum multiflorum</i> Thunb. Root	2		Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN -L: 2066-6845)	Scopus Q4 SJR 2017: 0.127 IF2017: 0.16	1	9/3/3 0-37	2017
93	Distribution and Extraction Conditions of Protease from Viscera of Snakehead Fish (<i>Channa striata</i>)	2		Proceedings of the 15th ASEAN Conference on Food Science & Technology; Science and Technics Publishing House (ISBN: 978 604 67 1006-6)			2/38- 44	2017

94	Characteristics and Rigor Mortis Changes of Snakehead Fish (<i>Channa striata</i>) Cultivated in the Mekong Delta	3		Proceedings of the 15th ASEAN Conference on Food Science & Technology; Science and Technics Publishing House (ISBN: 978 604 67 1007-3)			3/399-404	2017
95	Physicochemical properties of <i>Polygonum multiflorum</i> Thunb. root powder produced with different carrier agents	2		Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly (eISSN 2217-7434)	ISI/SCIE, Q3, IF 2018: 0.806		24/2/93-100	2018
96	Ultrasound-assisted extraction of phenolic compounds from <i>Polygonum multiflorum</i> Thunb. roots	2		Bulgarian Journal of Agricultural Science (ISSN 0310-0351 – print; 2534-983X – online)	ESCI Scopus Q3 SJR 2018: 0.261	4	24/2/229–235	2018
97	Khảo sát đặc điểm enzyme protease thịt đầu tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vannamei</i>) sau quá trình tinh sạch sơ bộ	3		Tạp chí Khoa học trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			54/1 B/28-36	2018
98	Nghiên cứu điều kiện hoạt hóa enzyme protease nội tại từ thịt đầu tôm thẻ (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	3		Tạp chí Khoa học trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			54/3 B/67-74	2018
99	Khảo sát điều kiện hoạt động tối ưu của enzyme alcalase thủy phân protein từ thịt đầu tôm thẻ chân trắng	2	x	Tạp chí Khoa học trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			54/N N/14 8-156	2018
100	Optimization of protein hydrolysis conditions from shrimp head meat (<i>Litopenaeus vannamei</i>) using commercial alcalase and flavourzyme enzymes	3		Tạp chí Khoa học trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			54/N N/16 -25	2018
101	The shelf-life of total polyphenol content and the antioxidant capacity of the <i>Polygonum multiflorum</i> (Thunb.) root extract and its spray dried powder according to the Q10 Method.	2	x	Bulletin of the Transilvania University of Braşov (ISSN 2065-2135, Print; 2065-2143)	Scopus Q3 SJR 2018: 0.19;		11/ (60-1) /147-158	2018

102	Khai thác toàn diện cây sen (<i>Nelumbo nucifera</i> Gaertn) làm thực phẩm ở đồng bằng sông Cửu Long	2		Kỷ yếu hội nghị khoa học và công nghệ. Chuyên ngành Cơ điện NN & CNSTH. Nhà xuất bản Thanh niên, ISBN 978-604-973-174-7			421-429	2018
103	Effect of phosphates and treatment conditions on quality and safety of frozen fillet Tra fish (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>)	3	x	Proceedings of the 3 rd International Conference on Sustainable Global Agriculture & Food, Science & Technics Publishing House ISBN 978-604-67-1160-5			266-275	2018
104	Optimization of salt-water supplementation combined with other additives to improve the quality of snakehead fish cake	3		Proceedings of the 3 rd International Conference on Sustainable Global Agriculture & Food, Science & Technics Publishing House ISBN 978-604-67-1160-5			296-310	2018
105	Effect of polyphenol extract from <i>Polygonum multiflorum</i> Thunb. root on the storage of minced red tilapia (<i>Oreochromis</i> sp.)	2		Bulgarian Chemical Communications ISSN: 0861-9808	ISI/SCIE, Q4, SJR 2018: 0,137 IF 2017: 0.238		50, 4, 545 – 552	2018
106	Phytochemical screening and antimicrobial activity of polyphenols extract from <i>Polygonum multiflorum</i> Thunb. Root	2		Carpathian Journal of Food Science & Technology ISSN 2066-6845	Scopus Q4, SJR 2018: 0.13	3	10, 4, 137-148	2018
107	The influence of additives on frozen snakehead fish surimi and application of transglutaminase to fish cakes	3	x	Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria ISSN:16444-0730	Scopus Q3 SJR 2019: 0.35		18, 2, 125–133	2019

108	Sự thay đổi chất lượng của xúc xích cá lóc có bổ sung lá đinh lăng (<i>Polyscias fruticosa</i>)	4		Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			55, 3B, 79–87	2019
109	Ảnh hưởng của mức độ chín và điều kiện trích ly bằng phương pháp ngâm trích đến hiệu quả thu nhận polyphenol từ vỏ chuối xiêm (<i>Musa paradisiaca</i> L.).	4		Tạp chí Khoa học và Công nghệ Nông nghiệp ISSN: 2588-1256			3, 2, 1295-1304	2019
110	Nghiên cứu trích ly lipase (EC 3.1.1.3) từ nội tạng cá lóc nuôi	2		Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			55, CNSH 174-184	2019
111	Ảnh hưởng của bảo quản lạnh kết hợp ngâm muối đến sự oxy hóa lipid và protein của cơ thịt cá lóc (<i>Channa striata</i>) nuôi	3	x	Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			55, CNSH 258-266	2019
112	Nghiên cứu điều kiện cô đặc dịch protein thủy phân từ thịt đầu tôm thẻ (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	3		Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			55, CNSH 276-284	2019
113	Ảnh hưởng của ướp muối đến sự oxy hóa lipid và oxy hóa protein trong cơ thịt cá lóc (<i>Channa striata</i>) nuôi	3		Tạp chí khoa học Trường ĐH Cần Thơ ISSN: 1859-2333			55, CNSH 301-310	2019
114	Ảnh hưởng của ngâm muối và trữ đông đến sự thay đổi chất lượng của cơ thịt cá lóc nuôi ở các giai đoạn biến đổi sau khi chết	4		Tạp chí Nông Nghiệp và PTNT, ISSN 1859-4581			3+4/1 46-154	2019
115	Optimization of Operating Conditions of Essential Oil Extraction of Vietnamese Pomelo (<i>Citrus grandis</i> L.) Peels by Hydrodistillation Process	14	x	Asian Journal of Chemistry; ISSN: 0970-7077	Scopus Q4 SJR 2019: 0.14; IF 0.19		32, 2, 237-243	2020
116	Evaluation of Phytochemical and Antioxidant Activity of <i>Gomphrena celosioides</i> Mart. Grown in Tien Giang Province, Vietnam	11	x	Asian Journal of Chemistry; ISSN: 0970-7077	Scopus Q4 SJR 2019: 0.14; IF 0.19		32, 2, 255-259	2020

117	The study of angiotensin converting enzyme isolation from crossbred rabbit lung and enzyme storage capacity in frozen conditions	3	x	Food Research (eISSN: 2550-2166)	Scopus Q4 SJR 2019: 0.18		4,4 1082-1088	2020
118	Preliminary Chemical, Total Polyphenol, Total Flavonoid Contents and Antioxidant Activity of <i>Eucalyptus camaldulensis</i> Dehnh	8	x	Asian Journal of Chemistry; ISSN: 0970-7077	Scopus Q4 SJR 2019: 0.14; IF 0.19		32, 5, 1230-1234	2020
119	Evaluation of Physico-Chemical Properties of Lemongrass (<i>Cymbopogon citratus</i> L.) Essential Oil Grown in Tien Giang Province, Vietnam	7	x	Asian Journal of Chemistry; ISSN: 0970-7077	Scopus Q4 SJR 2019: 0.14; IF 0.19		32, 5, 1248-1250	2020
120	Đặc điểm tính chất enzyme protease từ thịt đầu tôm sú (<i>Penaeus monodon</i>)	2	x	Tạp chí Công thương ISSN: 0866-7756			13,6/ 2020, 352-357	2020
121	Vai trò của transglutaminase trong chất lượng cảm quan của chả từ surimi cá lóc	2	x	Tạp chí Công thương ISSN: 0866-7756			13,6/ 2020, 358-363	2020
122	Effects of Various Processing Parameters on Polyphenols, Flavonoids and Antioxidant Activities of <i>Codonopsis javanica</i> Root Extract	7	x	Natural Product Communications ISSN: 1934-578X	SCIE, Q3 SJR 2019: 0.2 IF2019: 0.554		Được chấp nhận đăng (Bổ sung)	2020

- Trong đó, số lượng bài báo khoa học đăng trên tạp chí khoa học quốc tế uy tín mà UV là tác giả chính sau khi được công nhận PGS hoặc được cấp bằng TS: **08**.

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	Tác giả chính/ đồng tác giả	Số tác giả
1					

7.3. Giải thưởng quốc gia, quốc tế:

TT	Tên giải thưởng	Cơ quan/tổ chức ra quyết định	Số quyết định và ngày, tháng, năm	Số tác giả
1				

7.4. Tác phẩm nghệ thuật, thành tích huấn luyện, thi đấu thể dục thể thao đạt giải thưởng quốc gia, quốc tế

TT	Tên tác phẩm nghệ thuật, thành tích	Cơ quan/tổ chức công nhận	Văn bản công nhận (số, ngày, tháng, năm)	Cấp Quốc gia/Quốc tế	Số tác giả
1					

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 đã được đưa vào áp dụng thực tế:

- Chủ trì xây dựng Chương trình Khoa học và Công nghệ cấp Bộ (Bộ GD & ĐT) giai đoạn 2020-2022 với tên chương trình “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” theo quyết định số 3583/QĐ-BGDĐT ngày 08/10/2019. Đến thời điểm hiện tại, chương trình có sự tham gia nghiên cứu của 5 trường đại học (3 trường quản lý chương trình: Trường Đại học Cần Thơ, Trường ĐH Nông lâm TP.HCM, Trường ĐH Sư phạm Kỹ thuật TP.HCM, 2 trường tham gia nghiên cứu: Trường ĐH Nguyễn Tất Thành, Trường ĐH Nha Trang).
- Tham gia Tổ điều chỉnh Chương trình đào tạo trình độ sau đại học (Tiên sĩ và thạc sĩ) ngành Công nghệ thực phẩm (Quyết định số 1771/QĐ-ĐHCT ngày 04/6/2019).
- Tham gia Tổ điều chỉnh Chương trình đào tạo trình độ đại học ngành Công nghệ thực phẩm đại trà và chất lượng cao (Quyết định số 4235/QĐ-ĐHCT ngày 26/9/2018).

9. Các tiêu chuẩn không đủ so với quy định, đề xuất công trình khoa học (CTKH) thay thế*: Không.

a) Thời gian được bổ nhiệm PGS

Được bổ nhiệm PGS chưa đủ 3 năm, còn thiếu (số lượng năm, tháng):

b) Hoạt động đào tạo

- Thâm niên đào tạo chưa đủ 6 năm, còn thiếu (số lượng năm, tháng):

- Giờ giảng dạy

+ Giờ giảng dạy trực tiếp trên lớp không đủ, còn thiếu (năm học/số giờ thiếu):

+ Giờ chuẩn giảng dạy không đủ, còn thiếu (năm học/số giờ thiếu):

- Hướng dẫn chính NCS/HVCH, CK2/BSNT:

+ Đã hướng dẫn chính 01 NCS đã có Quyết định cấp bằng TS (UV chức danh GS)

Đề xuất CTKH để thay thế tiêu chuẩn hướng dẫn 01 NCS được cấp bằng TS bị thiếu:

+ Đã hướng dẫn chính 01 HVCH/CK2/BSNT đã có Quyết định cấp bằng ThS/CK2/BSNT (UV chức danh PGS)

Đề xuất CTKH để thay thế tiêu chuẩn hướng dẫn 01 HVCH/CK2/BSNT được cấp bằng ThS/CK2/BSNT bị thiếu:

c) Nghiên cứu khoa học

- Đã chủ trì 01 nhiệm vụ KH&CN cấp Bộ (UV chức danh GS)

Đề xuất CTKH để thay thế tiêu chuẩn chủ trì 01 nhiệm vụ KH&CN cấp Bộ bị thiếu:

- Đã chủ trì 01 nhiệm vụ KH&CN cấp cơ sở (UV chức danh PGS)

Đề xuất CTKH để thay thế tiêu chuẩn chủ trì 01 nhiệm vụ KH&CN cấp cơ sở bị thiếu:

- Không đủ số CTKH là tác giả chính:

+ Đối với ứng viên chức danh GS, đã công bố được: 03 CTKH ; 04 CTKH

Đề xuất sách CK/chương sách XB quốc tế thay thế cho việc UV không đủ 05 CTKH là tác giả chính theo quy định:

+ Đối với ứng viên chức danh PGS, đã công bố được: 02 CTKH

Đề xuất sách CK/chương sách XB quốc tế thay thế cho việc UV không đủ 03 CTKH là tác giả chính theo quy định:

(* Các công trình khoa học thay thế không được tính vào tổng điểm.

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.

Cần Thơ, ngày 26 tháng 6 năm 2020

NGƯỜI ĐĂNG KÝ

(Ký và ghi rõ họ tên)



Nguyễn Văn Mười