



BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

Địa chỉ: Tòa nhà 113 Trần Duy Hưng, Hà Nội

LÝ LỊCH KHOA HỌC CHUYÊN GIA KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

1. Mẫu Lý lịch này có thể download trên webside của viện ĐGKH&ĐGCN: <http://www.vistec.gov.vn>
2. Sau khi điền đầy đủ thông tin, xin Quý vị gửi lý lịch (bản giấy) về địa chỉ: Viện Đánh giá Khoa học và Định giá Công nghệ - 113 Trần Duy Hưng, Cầu Giấy, Hà Nội hoặc gửi qua số fax: 04 3936 5112. Bản mềm xin gửi về địa chỉ email: csdl@vistec.gov.vn

1. Họ và tên: Huỳnh Nguyễn Duy Bảo			
2. Năm sinh: 04/12/1972		3. Nam/Nữ: Nam	
4. Học hàm: Học vị: Tiến sĩ		Năm được phong: Năm đạt học vị: 2009	
5. Lĩnh vực nghiên cứu trong 5 năm gần đây:			
Khoa học Tự nhiên <input type="checkbox"/>	Khoa học Kỹ thuật và Công nghệ <input checked="" type="checkbox"/>	Khoa học Y dược <input type="checkbox"/>	
Khoa học Xã hội <input type="checkbox"/>	Khoa học Nhân văn <input type="checkbox"/>	Khoa học Nông nghiệp <input checked="" type="checkbox"/>	
Mã chuyên ngành KH&CN:	4 0 2 0 7	Tên gọi: Bảo quản và chế biến thủy sản	
<i>(Ví dụ: mã chuyên ngành KH&CN:</i>	1 0 6 0 3	<i>Tên gọi: Vi sinh vật học</i>	
(Mã chuyên ngành KH&CN căn cứ theo Bảng phân loại lĩnh vực nghiên cứu KH&CN ban hành kèm theo quyết định số 12/2008/QĐ-BKH&CN ngày 4/9/2008 của Bộ trưởng bộ KH&CN được đính kèm theo phiếu này)			
6. Chức danh nghiên cứu: Giảng viên chính		Chức vụ hiện nay:	
7. Địa chỉ nhà riêng: C5 Nguyễn Đức Thuận, Tổ 1 Hòa Tây, Vĩnh Hòa, Nha Trang, Khánh Hòa			
Điện thoại NR:		; CQ: 058. 3831149	; Mobile: 0995385288
E-mail: hndbao@yahoo.com			
8. Cơ quan - nơi làm việc của cá nhân:			
Tên cơ quan: Trường Đại học Nha Trang			
Tên người đứng đầu: Vũ Văn Xứng			
Địa chỉ cơ quan: 02 Nguyễn Đình Chiểu, Nha Trang, Khánh Hòa			
Điện thoại: 058. 3831149		; Fax: 058. 3831147	; Website: http://www.ntu.edu.vn
9. Quá trình đào tạo			
Bậc đào tạo	Nơi đào tạo	Chuyên ngành	Năm tốt nghiệp
Đại học	Trường Đại học Thủy sản, Việt Nam	Công nghệ chế biến thủy sản	1995
Thạc sỹ	Trường Đại học Thủy sản,	Công nghệ chế biến thủy sản	2003

	Việt Nam.		
Tiến sỹ	Trường Đại học Khoa học và Công nghệ Hải dương Tokyo (Tokyo University of Marine Science and Technology), Nhật Bản.	Khoa học sinh học biển ứng dụng (Applied Marine Bioscience)	2009
Thực tập sinh khoa học	Chương trình đào tạo ngành thủy sản, Trường Đại học Liên hợp quốc (Fisheries Training Program, United Nation University), Iceland.	Quản lý chất lượng trong bảo quản và chế biến thủy sản	2004

10. Trình độ ngoại ngữ (mỗi mục đề nghị ghi rõ mức độ: Tốt/Khá/TB)

TT	Tên ngoại ngữ	Nghe	Nói	Đọc	Viết
1	Tiếng Anh	Tốt	Tốt	Tốt	Tốt
2					

11. Quá trình công tác

Thời gian (từ năm ... đến năm...)	Vị trí công tác	Lĩnh vực chuyên môn	Cơ quan công tác
1996 - 2012	Giảng dạy và nghiên cứu khoa học	- Công nghệ chế biến thủy sản - Công nghệ sau thu hoạch - Công nghệ thực phẩm	Trường Đại học Nha Trang
2000 - 2005	Chuyên gia	Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm thủy sản	Dự án Cải thiện chất lượng và xuất khẩu thủy sản, Bộ Thủy sản

12. Các công trình KH&CN chủ yếu được công bố

(liệt kê công trình tiêu biểu đã công bố trong 5 năm gần nhất)

TT	Tên công trình (bài báo, công trình...)	Là tác giả hoặc là đồng tác giả công trình	Nơi công bố (tên tạp chí đã đăng)	Năm công bố
1	Tạp chí quốc tế			
	Mushroom Feed Additive Stabilizes Lipid, Color Of Yellowtail Meat	Huynh Nguyen Duy Bao, Toshiaki Ohshima	Global Aquaculture Advocate	2011
	Antioxidative activities of hydrophilic extracts prepared from the fruiting body and spent culture medium of <i>Flammulina velutipes</i>	Huynh Nguyen Duy Bao, Yoshihiro Ochiai, Toshiaki Ohshima	Bioresource Technology	2010
	Value-added use of mushroom ergothioneine as a colour stabilizer in processed fish meats	Huynh Nguyen Duy Bao, Kazufumi Osako, Toshiaki Ohshima	Journal of the Science of Food and Agriculture	2010

	Preventing discoloration and lipid oxidation in dark muscle of yellowtail by feeding an extract prepared from mushroom (<i>Flammulina velutipes</i>) cultured medium	Huynh Nguyen Duy Bao, Yoichi Shinomiya, Hiroaki Ikeda, Toshiaki Ohshima	Aquaculture	2009
	Antioxidative Activities of Mushroom (<i>Flammulina velutipes</i>) Extract Added to Bigeye Tuna Meat: Dose-Dependent Efficacy and Comparison with Other Biological Antioxidants	Huynh Nguyen Duy Bao, Hideki Ushio, Toshiaki Ohshima	Journal of Food Science	2009
	Antioxidative Activity and Antidiscoloration Efficacy of Ergothioneine in Mushroom (<i>Flammulina velutipes</i>) Extract Added to Beef and Fish Meats	Huynh Nguyen Duy Bao, Hideki Ushio, Toshiaki Ohshima	Journal of Agricultural and Food Chemistry	2008
	Effects of dry ice and superchilling on quality and shelf life of Arctic charr (<i>Salvelinus alpinus</i>) fillets	Huynh Nguyen Duy Bao, Sigurjon Arason, Kristin Anna Thorarinsdottir	International Journal of Food Engineering	2007
2	Tạp chí quốc gia			
3	Hội nghị quốc tế			
	Natural Antioxidants	Huynh Nguyen Duy Bao	4 th Regional Aquafeed Forum, Nha Trang, Vietnam	April 12-13, 2012
	Production of protein isolates from tuna by-product	Huynh Nguyen Duy Bao, Pham Thi Hien	4 th Regional Aquafeed Forum, Nha Trang, Vietnam	April 12-13, 2012
	Prevention of discoloration and lipid oxidation in dark muscle of yellowtail (<i>Seriola quinqueradiata</i>) by feeding the extract prepared from mushroom (<i>Flammulina velutipes</i>) cultured medium	Huynh Nguyen Duy Bao, Yoichi Shinomiya, Hiroaki Ikeda, and Toshiaki Ohshima	The IFT Annual Meeting & Food Expo®. Anaheim, CA, USA.	June 6 - 9, 2009.
	Preventing oxidation of lipid and myoglobin in dark muscle of yellowtail by feeding the extract prepared from Enokitake cultured medium and vitamin complex	Huynh Nguyen Duy Bao, Yoichi Shinomiya, Hiroaki Ikeda, and Toshiaki Ohshima	Spring meeting of the Japanese Society of Fisheries Science. Tokyo, Japan.	March 28-30, 2009.
	Application of Hydrophilic Extract from Mushroom (<i>Flammulina velutipes</i>) and Its Cultured Media for Color Stabilization of Fish Muscles	Huynh Nguyen Duy Bao, Yoichi Shinomiya, Hideki Ushio, Toshiaki Ohshima	5 th World Fisheries Congress. Yokohama, Japan.	October 20-24, 2008.
	Effects of dietary crude extract from Enokitake cultured media	Huynh Nguyen Duy Bao, Yoichi Shinomiya, Toshiaki	Spring meeting of the Japanese Society of	March 28-30,

supplementation on color stability of fish muscle during chilled storage	Ohshima	Fisheries Science. Shizuoka, Japan.	2008.
Antioxidant Activity of Enokitake Extract and Its Effects on Preventing Discoloration of Fresh Beef	Huynh Nguyen Duy Bao, Hideki Ushio, Toshiaki Ohshima	Annual meeting of The Japan Society for Bioscience, Biotechnology, and Agrochemistry. Nagoya, Japan.	March 26-29, 2008.
Anti-discoloration Efficacy of “Enokitake” Extract Added to Fish Muscle and Application of Image Analysis to Evaluate Discoloration.	Huynh Nguyen Duy Bao, Hideki Ushio, Toshiaki Ohshima	Autumn meeting of The Japanese Society of Fisheries Science. Hokaido, Japan.	September 26-29, 2007
Anti-discoloration Efficacy of Crude Enokitake Extract Added to Fish Muscles	Huynh Nguyen Duy Bao, Sohn Jeong-Ho, Hideki Ushio, Toshiaki Ohshima	Spring meeting of The Japanese Society of Fisheries Science. Tokyo, Japan.	March 28-30, 2007

13. Số lượng văn bằng bảo hộ sở hữu trí tuệ đã được cấp (nếu có)

TT	Tên và nội dung văn bằng	Năm cấp văn bằng
1		
2		

14. Số lượng công trình, kết quả nghiên cứu được áp dụng trong thực tiễn (nếu có)

TT	Tên công trình	Hình thức, quy mô, địa chỉ áp dụng	Thời gian
1			
2			

15. Các đề tài, dự án, nhiệm vụ KH&CN đã chủ trì hoặc tham gia trong 5 năm gần đây

Tên đề tài, dự án, nhiệm vụ KH&CN đã chủ trì	Thời gian (bắt đầu - kết thúc)	Thuộc Chương trình (nếu có)	Tình trạng (đã nghiệm thu-xếp loại, chưa nghiệm thu)
Tên đề tài, dự án, nhiệm vụ	Thời gian	Thuộc Chương	Tình trạng

KH&CN đã tham gia	(bắt đầu - kết thúc)	trình (nếu có)	(đã nghiệm thu, chưa nghiệm thu)

16. Giải thưởng (về KH&CN, về chất lượng sản phẩm,...)

TT	Hình thức và nội dung giải thưởng	Năm tặng thưởng
1	Giải nhì, Sinh viên nghiên cứu khoa học toàn quốc	1995
2		

17. Kinh nghiệm về quản lý, đánh giá KH&CN (số lượng các Hội đồng tư vấn, xét duyệt, nghiệm thu, đánh giá các chương trình, đề tài, dự án KH&CN cấp Nhà nước trong và ngoài nước đã tham gia trong 5 năm gần đây)

TT	Hình thức Hội đồng	Số lần
1		
2		
3		
4		
5		

18. Giới thiệu những chuyên gia khác trong cùng lĩnh vực nghiên cứu KH&CN

TT	Họ và tên	Nơi công tác	Địa chỉ liên lạc	Điện thoại
1	Toshiaki Ohshima	Department of Food Science and Technology, Tokyo University of Marine Science and Technology	Konan 4, Minato-ku, Tokyo 108-8477, Japan.	+ 81-3-5463-0613
2	Yoshihiro Ochiai	Laboratory of Aquatic Molecular Biotechnology, Graduate School of Agricultural and Life Sciences, The University of Tokyo	1-1-1 Yayoi, Bunkyo-ku, Tokyo 113-8657, Japan.	+81-3-5841-7521
3	Hideki Ushio	Graduate School of Agricultural and Life Sciences, The University	1-1-1 Yayoi, Bunkyo-ku, Tokyo 113-8657,	+81-3-5841-5300

		of Tokyo	Japan.	
4				
5				

Tôi xác nhận những thông tin được ghi ở trên là hoàn toàn chính xác.

Khánh Hoà, ngày 30 tháng 9 năm 2012

Người khai

(Ký, ghi rõ họ và tên)

Huỳnh Nguyễn Duy Bảo