

## LÝ LỊCH KHOA HỌC CHUYÊN GIA KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

<b>1. Họ và tên: NGUYỄN THẾ HÂN</b>						
2. Năm sinh: 1983		3. Nam/Nữ: Nam				
4. Học hàm:		Năm được phong:				
Học vị: Tiến sĩ		Năm đạt học vị: 2013				
<b>5. Lĩnh vực nghiên cứu trong 5 năm gần đây:</b>						
Khoa học Tự nhiên <input type="checkbox"/>	Khoa học Kỹ thuật và Công nghệ <input 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"/>			
<b>Mã chuyên ngành KH&amp;CN:</b>	4	0	5	0	7	<b>Tên gọi: Bảo quản và chế biến thủy sản</b>
<b>6. Chức danh nghiên cứu: Giảng viên</b>						
<b>7. Địa chỉ nhà riêng:</b> Căn hộ 23.12, Chung cư CT5, KĐT Vĩnh Điềm Trung, Nha Trang						
Điện thoại NR:		; CQ:		; Mobile: 0975 964 605		
E-mail: hannt@ntu.edu.vn						
<b>8. Cơ quan công tác:</b>						
Tên cơ quan: Trường Đại học Nha Trang						
Tên người đứng đầu: PGS.TS. Trang Sĩ Trung						
Địa chỉ cơ quan: 02 Nguyễn Đình Chiểu, Nha Trang, Khánh Hoà						
Điện thoại: 058.2224.3868		; Fax: 058.3.831147; Website: <a href="http://www.ntu.edu.vn">http://www.ntu.edu.vn</a>				
<b>9. Quá trình đào tạo</b>						
Bậc đào tạo	Nơi đào tạo		Chuyên ngành	Năm tốt nghiệp		
Đại học	Trường Đại học Thủy sản		Công nghệ chế biến thủy sản	2005		
Thạc sỹ	Trường Đại học Quốc gia Gangneung-Wonju, Hàn Quốc		Công nghệ sinh học biển ứng dụng	2008		
Tiến sĩ	Trường Đại học Khoa học và Công nghệ Hải dương Tokyo, Nhật Bản		Công nghệ sinh học biển ứng dụng	2013		

<b>10. Trình độ ngoại ngữ</b> (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
<b>11. Quá trình công tác</b>					
Thời gian (từ năm... đến năm...)		Vị trí công tác	Lĩnh vực chuyên môn	Cơ quan công tác	
5/2006 - nay		Giảng viên	Công nghệ chế biến thủy sản	Trường Đại học Nha Trang	
<b>12. Các công trình KH&amp;CN chủ yếu được công bố, sách chuyên khảo</b> (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/ nhà xuất bản)	Năm công bố	
<b>1</b>	<b>Tạp chí quốc tế</b>				
1.1	Antioxidative, Anticholinesterase and Antityrosinase Activities of the Red Alga <i>Grateloupia lancifolia</i> extracts	Tác giả	African Journal of Biotechnology/ Academic Journals	2012	
1.2	Effects of Extraction Solvents, Cooking Procedures and Storage Conditions on the Contents of Ergothioneine and Phenolic Compounds, and Antioxidative Capacity of the Cultivated Mushroom <i>Flammulina velutipes</i>	Tác giả	International Journal of Food Science & Technology/ Weinheim: Wiley-VCH	2012	
1.3	A Rapid HPLC Post-Column Reaction Analysis for the Quantification of Ergothioneine in Edible Mushrooms and in Animals Fed a Diet Supplemented with Extracts from the Processing Waste of Cultivated Mushrooms	Tác giả	Food Chemistry/ Elsevier	2012	
1.4	Physicochemical and Biofunctional Properties of Crab Chitosan Nanoparticles	Tác giả	Journal of Nanoscience and Nanotechnology/ American Scientific Publishers	2013	

1.5	$\alpha$ -Glucosidase inhibitory activities of fatty acids purified from the internal organ of sea cucumber <i>Stichopus japonicas</i>	Tác giả	Journal of Food Science/ Weinheim: Wiley-VCH	2015
1.6	Optimization of Harvesting of Microalgal <i>Thalassiosira pseudonana</i> Biomass Using Chitosan Prepared from Shrimp Shell Waste	Đồng tác giả	Asian Journal of Agricultural Research/ ANSInet	2016
1.7	Recovery of Protein Hydrolysate and Chitosan From Black Tiger Shrimp ( <i>Penaeus monodon</i> ) Heads: Approaching a Zero Waste Process	Đồng tác giả	Journal of Food Science and Technology/ Springer	2017
<b>2</b>	<b>Tạp chí quốc gia</b>			
2.1	Extraction and characterization of collagen from tra catfish ( <i>Pangasius hypophthalmus</i> ) skin	Đồng tác giả	Tạp chí Khoa học và Công nghệ Thủy sản	2013
2.2	Ảnh hưởng của điều kiện chiết đến hàm lượng polyphenol và khả năng chống oxy hóa của dịch chiết lá bầu đất ( <i>Gynura procumbens</i> (Lour) Merr.) trồng tại Khánh Hòa	Đồng tác giả	Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam	2016
2.3	Khả năng chống oxy hóa in vitro của dịch chiết lá ca cao ( <i>Theobroma cacao</i> ) và thử nghiệm hạn chế oxy hóa lipid trên cơ thịt cá bớp	Đồng tác giả	Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam	2017
<b>3</b>	<b>Hội nghị quốc tế</b>			
3.1	Potent $\alpha$ -glucosidase inhibitor purified from the red alga <i>Polypes lancifolia</i> and sea cucumber <i>Stichopus japonicus</i> .	Tác giả	The 1 <sup>st</sup> conference on Aquatic Food Product Science and Technology: "The link between researchers and producers", Nha Trang, Viet Nam.	2012
3.2	The Natural Antioxidant	Tác giả	JSPS-NRCT Asian	2012

	Ergothioneine: Resources, Chemical Characterization, and Applications.		Core Program Symposium, Tokyo, Japan.	
3.3	Effects of Stage Maturity and Post-Harvest Storage Conditions on the Ergothioneine and Phenolic Contents, and Antioxidative Properties of Selected Mushroom Varieties.	Tác giả	104 <sup>th</sup> AOCS Annual Meeting & Expo, Montreal, Canada.	2013
3.4	Influences of Mushroom Fruiting Body Maturity Stage and Post-Harvest Storage on the Natural Antioxidant Ergothioneine and Antioxidative Properties of Selected Mushroom Varieties	Tác giả	2 <sup>nd</sup> International Conference and Exhibition on Nutritional Science and Therapy, Philadelphia, USA.	2013
3.5	Using chitosan prepared from shrimp shell waste for harvesting microalga <i>Thalassiosira pseudonana</i>	Tác giả	Extraction and application of bioactive compounds from shrimp by-products Symposium, Nha Trang, Vietnam	2017
<b>4</b>	<b>Sách chuyên khảo</b>			
4.1	Characterization and Applications of Marine Microbial Enzymes in Biotechnology and Probiotics for Animal Health. In Marine Enzymes Biotechnology: Production and Industrial Applications, Part III - Application of Marine Enzymes, Volume 80 (Kim SK, Toldra F Eds.)	Tác giả	AOCS Press, Champaign, USA. ISBN 978-0-9830791-6-3	2013
4.2	Ergothioneine: Resources, Chemical Characterization, and Application. In Lipid Oxidation: Challenges in Food Systems, (Logan A, Nienaber U, Pan X Eds.)	Tác giả	Elsevier. ISBN: 9780128095874	2017
<b>13. Số lượng văn bằng độc quyền sáng chế/ giải pháp hữu ích/ văn bằng bảo hộ giống cây trồng/ thiết kế bố trí mạch tích hợp đã được cấp (nếu có)</b>				
TT	Tên và nội dung văn bằng		Năm cấp văn bằng	

<b>14. Số lượng công trình, kết quả nghiên cứu được áp dụng trong thực tiễn (nếu có)</b>			
TT	Tên công trình	Hình thức, quy mô, địa chỉ áp dụng	Thời gian
<b>15. Các đề tài, dự án, nhiệm vụ KH&amp;CN đã chủ trì hoặc tham gia trong 5 năm gần đây</b>			
<b>Tên đề tài, dự án, nhiệm vụ KH&amp;CN đã chủ trì</b>	<b>Thời gian (bắt đầu - kết thúc)</b>	<b>Thuộc Chương trình (nếu có)</b>	<b>Tình trạng (đã nghiệm thu-xếp loại, chưa nghiệm thu)</b>
Application of the mushroom ergothioneine rich extract for prevention of oxidative stress and deterioration of meat quality of Tra catfish <i>Pangasius hypophthalmus</i>	2012-2013	Hợp tác nghiên cứu giữa Đại học Khoa học và Công nghệ Hải dương Tokyo, Nhật Bản với Công ty Thủy sản Novus International Inc., Hoa Kỳ (chi nhánh tại Việt Nam)	Đã nghiệm thu
Thu nhận và xác định tính chất của các chất ức chế enzyme alpha-glucosidase từ rong tạt vùng biển Khánh Hòa, Việt Nam và đánh giá khả năng kháng bệnh tiêu đường	2017-2020	Quỹ Nafosted	Chưa nghiệm thu
<b>Tên đề tài, dự án, nhiệm vụ KH&amp;CN đã tham gia</b>	<b>Thời gian (bắt đầu - kết thúc)</b>	<b>Thuộc Chương trình (nếu có)</b>	<b>Tình trạng (đã nghiệm thu, chưa nghiệm thu)</b>
Nghiên cứu sản xuất các sản phẩm giá trị gia tăng từ phế liệu tôm để ứng dụng trong nông nghiệp	2014-2017	Bộ Khoa học Công nghệ, Bộ Giáo dục và Đào tạo	Chưa nghiệm thu
Công nghệ giám sát theo định hướng kiểm soát chất lượng và tiết kiệm năng lượng dựa trên mạng cảm biến không dây WSN cho chuỗi hậu cần thủy sản lạnh	2014-2017	Nghị định thu	Chưa nghiệm thu
Nghiên cứu đa dạng sinh học nấm phù du ở vùng ven biển	2017-2020	Quỹ Nafosted	Chưa nghiệm thu

Khánh Hòa dựa trên cách tiếp cận phụ thuộc và độc lập nuôi cấy				
Nghiên cứu quy trình sản xuất sản phẩm dịch chiết cô đặc giàu hoạt tính chống oxy hóa từ tổ yến sào Khánh Hòa	2015-2017	Tỉnh Khánh Hòa	Chưa nghiệm thu	
<b>16. Giải thưởng (về KH&amp;CN, về chất lượng sản phẩm, ...)</b>				
TT	Hình thức và nội dung giải thưởng		Năm tặng thưởng	
1	Giải thưởng Khoa học kỹ thuật Thanh niên “Quả cầu vàng” của Bộ Khoa học và Công nghệ và TW Đoàn TNCS HCM trao cho 10 nhà khoa học trẻ Việt Nam		2014	
2	Thành viên nhóm tác giả có công trình dự thi đạt giải nhất cuộc thi “Festival sáng tạo trẻ tỉnh Khánh Hòa năm 2015” của Tỉnh đoàn Khánh Hòa và Sở Khoa học & Công nghệ Khánh Hòa		2015	
<b>17 Kinh nghiệm về quản lý, đánh giá KH&amp;CN (số lượng các Hội đồng tư vấn, xét duyệt, nghiệm thu, đánh giá các chương trình, đề tài, dự án KH&amp;CN cấp quốc gia hoặc tương đương trong và ngoài nước đã tham gia trong 5 năm gần đây)</b>				
TT	Hình thức Hội đồng		Số lần	
1	Nghiệm thu đề tài cấp Nhà nước		01	
<b>18. Nghiên cứu sinh đã hướng dẫn bảo vệ thành công (nếu có)</b>				
TT	Họ và tên	Hướng dẫn hoặc đồng hướng dẫn	Đơn vị công tác	Năm bảo vệ thành công
1				

Tôi xin cam đoan những thông tin được ghi ở trên là hoàn toàn chính xác.

Khánh Hoà, ngày 15 tháng 3 năm 2017

**Xác nhận của Thủ trưởng đơn vị**  
(Ký và ghi rõ họ tên)

**Người khai**  
(Ký và ghi rõ họ tên)



**Nguyễn Thế Hân**