

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

<b>1. Họ và tên: Nguyễn Thị Mỹ Hương</b>							
<b>2. Năm sinh:</b> 1970			<b>3. Nam/Nữ:</b> Nữ				
<b>4. Học hàm:</b> Học vị: Tiến sĩ			<b>Năm được phong:</b> <b>Năm đạt học vị:</b> 2010				
<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 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 type="checkbox"/>			
<b>Mã chuyên ngành KH&amp;CN:</b>		4	0	5	0	7	<b>Tên gọi:</b> Bảo quản và chế biến thủy sản
<i>(Mã chuyên ngành KH&amp;CN căn cứ theo Bảng phân loại lĩnh vực nghiên cứu KH&amp;CN ban hành kèm theo Quyết định số 12/2008/QĐ-BKHCN ngày 4/9/2008 của Bộ trưởng Bộ KH&amp;CN được đính kèm theo phiếu này)</i>							
<b>6. Chức danh nghiên cứu:</b> <b>Chức vụ hiện nay</b> (tại cơ quan công tác và tại các chương trình khoa học và công nghệ cấp Quốc gia hoặc tương đương): Trưởng Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch							
<b>7. Địa chỉ nhà riêng:</b> 27A Đường 2-4 - Trường Phúc - Vĩnh Phước - Nha Trang - Việt Nam							
Điện thoại NR:		; CQ: 058.2471366		; Mobile: 0898360525			
E-mail: huongntm@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 Nha Trang	Công nghệ chế biến thủy sản	1994				
Thạc sỹ	Trường Đại học Nha Trang	Công nghệ chế biến thủy sản	2000				
Tiến sỹ	Trường Đại học Nantes - Pháp	Công nghệ sinh học	2010				
<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 Pháp	Tốt	Tốt	Tốt	Tốt		
2	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				
11/1994 - 9/2011	Giảng viên thuộc Bộ môn Công nghệ chế biến - Khoa chế biến	Công nghệ chế biến thủy sản	Trường Đại học Nha Trang.				

9/2011 đến nay	Giảng viên thuộc Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch - Khoa Công nghệ thực phẩm	Công nghệ thực phẩm	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)	Multiobjective optimization of a pilot plant to process fish discards and by-products on board	Đồng tác giả	Clean Technology Environment Policy	2016
2)	Proteolysis of Sardine ( <i>Sardina pilchardus</i> ) and Anchovy ( <i>Stolephorus commersonii</i> ) by commercial enzymes in saline solutions	Đồng tác giả	Food Technology and Biotechnology	2015
3)	Effect of diets containing tuna head hydrolysates on the survival and growth of shrimp <i>Penaeus vannamei</i>	Tác giả chính	Aquaculture	2012
4)	Enzymatic hydrolysis of yellowfin tuna ( <i>Thunnus albacares</i> ) by-products using Protamex protease	Tác giả chính	Food Technology and Biotechnology	2011
5)	Proteolysis of shrimp by-products ( <i>Penaeus monodon</i> ) from Madagascar	Đồng tác giả	CyTA- Journal of Food	2011
<b>2</b>	<b>Tạp chí quốc gia</b>			
1)	Nghiên cứu chế độ thủy phân cá cơm bằng sự kết hợp enzyme Protamex và Flavourzyme	Tác giả chính	Tạp chí nông nghiệp và phát triển nông thôn	2016
2)	Ảnh hưởng của thời gian thủy phân đến một số đặc tính chức năng của sản phẩm thủy phân protein từ đầu cá ngừ mắt to	Tác giả chính	Tạp chí nông nghiệp và phát triển nông thôn	2015
3)	Effects of hydrolysis time on the functional properties of protein hydrolysates from by-products of gold banded jobfish ( <i>Pristipomoides multidens</i> )	Tác giả chính	Tạp chí Khoa học công nghệ thủy sản	2015

4)	Chemical composition and functional properties of protein hydrolysate from the head of mangrove red snapper ( <i>Lutjanus argentimaculatus</i> ).	Đồng tác giả	Tạp chí Khoa học công nghệ thủy sản	2015
5)	Thành phần dinh dưỡng của các sản phẩm thủy phân từ đầu và xương cá chẽm ( <i>Lates calcarifer</i> ) bằng enzyme Flavourzyme	Tác giả chính	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ	2014
6)	Utilization of tuna processing by-product for production of protein hydrolysate and fish oil	Tác giả chính	Tạp chí Khoa học - Công nghệ thủy sản	2013
7)	Protein and lipid recovery from tuna head using industrial protease.	Tác giả chính	Tạp chí khoa học và phát triển	2013
8)	Thủy phân đầu cá ngừ vây vàng bằng chế phẩm enzyme thương mại Protamex	Tác giả chính	Tạp chí nông nghiệp và phát triển nông thôn	2013
9)	Ảnh hưởng của sản phẩm thủy phân protein cá trong thức ăn lên sự phát triển của tôm.	Tác giả chính	Tạp chí nông nghiệp và phát triển nông thôn	2013
10)	Thu hồi protein và lipit từ đầu cá ngừ theo phương pháp thủy phân bằng enzyme.	Tác giả chính	Tạp chí Khoa học - Công nghệ thủy sản	2013
11)	Nghiên cứu thu hồi dầu thô từ đầu cá ngừ vây vàng bằng phương pháp thủy phân sử dụng enzyme Alcalase	Đồng tác giả	Tạp chí Khoa học - Công nghệ thủy sản	2013
12)	Thành phần sinh hoá của các sản phẩm tạo ra từ sự thủy phân đầu cá ngừ ( <i>Thunnus albacare</i> ) bằng enzyme.	Tác giả chính	Tạp chí Khoa học kỹ thuật Nông lâm nghiệp	2013
13)	Nghiên cứu thủy phân sò lông ( <i>Anadara antiquata</i> ) bằng sự kết hợp enzyme Protamex và Flavourzyme.	Tác giả chính	Tạp chí Khoa học - Công nghệ thủy sản.	2013
14)	Nghiên cứu thủy phân đầu cá chẽm ( <i>Lates calcarifer</i> ) bằng enzyme Flavourzyme.	Đồng tác giả	Tạp chí Khoa học - Công nghệ thủy sản,	2013

15)	Sản xuất sản phẩm thủy phân protein từ đầu cá ngừ vây vàng bằng Protease thương mại.	Tác giả chính	Tạp chí Khoa học - Công nghệ thủy sản	2012
16)	Sử dụng sản phẩm thủy phân protein từ đầu cá ngừ trong thức ăn cho tôm.	Tác giả chính	Tạp chí Khoa học - Công nghệ thủy sản	2011
<b>3</b>	<b>Hội nghị quốc tế</b>			
1)	Fish oil extraction from yellowfin tuna head by enzymatic hydrolysis method	Tác giả chính	International Fisheries Symposium IFS 2016-Promoting Healthier Aquaculture and Fisheries for Food Safety and Security. October 30, 2016, Phu Quoc.	2016
2)	The functional properties of protein hydrolysate from barramundi ( <i>Lates calcarifer</i> ) by-products.	Tác giả chính	International symposium on Seafood processing Technology. December 7, 2015. Can Tho University.	2015
3)	Effects of hydrolysis time on the functional properties of protein hydrolysates from by-products of gold banded jobfish ( <i>Pristipomoides multidentis</i> ),	Tác giả chính	International symposium on Biotechnology and environment. Nha Trang University, June 12-13, 2015.	2015
4)	Chemical composition and functional properties of protein hydrolysate from the head of mangrove red snapper ( <i>Lutjanus argentimaculatus</i> ).	Đồng tác giả	International symposium on Biotechnology and environment. Nha Trang University, June 12-13, 2015.	2015
5)	Utilization of tuna processing by-product for production of protein hydrolysate and fish oil.	Tác giả chính	International symposium on Utilization of waste/rest raw materials and by-products in the fish processing industry: Opportunities and Challenges. Nha Trang University. December 9-10, 2013.	2013

6)	Protein and lipid recovery from tuna head using industrial protease.	Tác giả chính	International conference on Postharvest technology, food chemistry and processing: Developing the supply chain towards more healthy food. Ha Noi University of Agriculture. November 11-13, 2013.	2013
7)	Using of protein hydrolysates from tuna head in diet for shrimp.	Tác giả chính	International symposium on Aquatic Food Product Science and Technology. The link between researchers and producers, Nha Trang University. September 23-24, 2010.	
8)	From waste to product: some examples using mild technologies.	Đồng tác giả	Second workshop on fish technology, utilization and quality assurance in Africa. Agadir, Morocco, November 24-28, 2008	
9)	Mapping the preferences of fish sauces.	Đồng tác giả	SPISE symposium 'Food consumers insight in Asia: Current issues and future'. August 7-9, 2009. Ho Chi Minh city University of Technology.	2009
<b>4</b>	<b>Sách chuyên khảo</b>			
1)	Thu nhận protein, chất màu từ phế liệu thủy sản và ứng dụng	Đồng tác giả	Nhà xuất bản Nông nghiệp	2016
2)	Valorisation de matières premières marines de faible valeur ajoutée.	Tác giả chính	Nhà xuất bản Đại học Châu Âu. ISBN: 978-613-1-57730-7.	2011
<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>				
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)
Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất nước mắm từ sò lông bằng enzyme Protease thương mại. Mã số TR2012-13-16.		2012-2013		Đã nghiệm thu
Nghiên cứu thu nhận dịch đậm thủy phân từ đầu, xương cá tra và ứng dụng trong sản xuất nước mắm.		2017-2018		Chưa nghiệm thu
Tên đề tài, dự án, nhiệm vụ KH&CN đã tham gia		Thời gian (bắt đầu - kết thúc)	Thuộc Chương trình (nếu có)	Tình trạng (đã nghiệm thu, 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	
<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	
<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	Lê Minh Châu	Đồng hướng dẫn	Trường Đại học Thái Nguyên	2015

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

Khánh Hoà, ngày 16 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 Thị Mỹ Hương**