

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

<b>1. Họ và tên: Phan Thị Khánh Vinh</b>							
2. Năm sinh: 1982			3. Nam/Nữ: Nữ				
4. Học hàm:			Năm được phong:				
Học vị: Tiến sĩ			Năm đạt học vị: 2012				
<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: Bảo quản và chế biến thủy sản</b>
<b>6. Chức danh nghiên cứu: Giảng viên</b>							
Chức vụ hiện nay (tại cơ quan công tác và tại các chương trình khoa học và công nghệ cấp Quốc gia hoặc tương đương):							
<b>7. Địa chỉ nhà riêng:</b>							
Điện thoại NR: 058.3831564 ; CQ: 058.3831149 ; Mobile: 0905553437							
E-mail: vinhptk@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 ĐH Kỹ Thuật Quốc Gia Astrakhan		Công nghệ Sinh học Thực phẩm	2007			
Tiến sĩ	Trường Đại học Thực Phẩm Matxcova Viện Nghiên cứu Thủy sản và Hải dương Học LB Nga		Công nghệ thịt, cá, sữa và lạnh đông	2012			
Thực tập sinh khoa học							

<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	Nga	Tốt	Tốt	Tốt	Tốt
2	Anh	Khá	Khá	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		
Từ 2007 đến 2008	Giảng viên tập sự	Giảng dạy Thực hành vi sinh đại cương	Bộ môn Công nghệ Sinh Học, Khoa Chế Biến, Đại Học Nha Trang		
2009-2012	Nghiên cứu sinh	Nguồn lợi rong đỏ, tách chiết và ứng dụng hợp chất tự nhiên từ rong đỏ (agar, carrageenan, phycobiliproteins)	Viện Nghiên cứu Thủy sản và Hải dương Học LB Nga		
2008 đến nay	Giảng viên	Giảng dạy Công nghệ thịt cá trứng sữa và dầu mỡ, Công nghệ đồ hộp, Tin học ứng dụng trong CNTP	Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, Khoa Công Nghệ Thực Phẩm, ĐHTT		
<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>				
	Effects of extraction conditions over the phlorotannin content and antioxidant activity of extract from brown algae <i>Sargassum serratum</i> (Nguyen Huu Dai 2004)	Đồng tác giả	Free Radicals and Antioxidants ISSN 2231-2536	2017	
	Red algae genus <i>Kappaphycus</i> and <i>Euचेuma</i> , cultivated in coastal area of South Vietnam: chemical composition of biomass, properties and carrageenan technology	Tác giả	IZVESTIYA TINRO ISSN 1606-9919	2012	

<b>2</b>	<b>Tạp chí quốc gia</b>			
	Nghiên cứu thu nhận kappa-carrageenan từ rong sủ <i>Kappaphycus striatum</i> trồng tại Cam Ranh	Đồng tác giả	Tạp chí KHCN Thủy sản ISSN 1859-2252	2015
	Nghiên cứu thu nhận dầu thô từ trái bơ trồng tại Đaklak	Đồng tác giả	Tạp chí KHCN Thủy sản ISSN 1859-2252	2016
<b>3</b>	<b>Hội nghị quốc tế</b>			
	Natural Biopolymers-Carrageenans: Their receiving from red algae genus of <i>Kappahycus</i> and <i>Eucheuma</i> cultivated in the coastal area of South Vietnam.	Tác giả	Congress Bionanotox 2012 «Biomaterials and Bionanomaterials: Recent Problems and Safety Issues», 3rd Russian-Hellenic Symposium organised in Heraklion, Crete-Greece	2012
	Effects of pre-harvest factor (harvesting period) and post-harvest factors (calcium chloride treatment, transportation temperature, storage) on quality of green asparagus ( <i>Asparagus officinalis linn</i> )	Đồng tác giả	VBFoodNet Conference «FoodTechnology: Towards a more efficient use of natural resources», Nha Trang University, Vietnam	2015
<b>4</b>	<b>Sách chuyên khảo</b>			
<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	
1	RU 2 456 814 C1 «Phương pháp chế biến rong đỏ» A23L 1/0532 (2006.01)		2012	
2				
<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

1			
<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>
<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>
Phương pháp đánh giá cảm quan, xác định thời gian bảo quản của nguyên liệu thủy sản: Ứng dụng thang điểm chỉ số chất lượng QIM trong nghiên cứu và đào tạo ngành công nghệ thực phẩm và công nghệ chế biến thủy sản	2012-2013	Đề tài cấp Trường TR-2012-13-24	Đã nghiệm thu
Nghiên cứu công nghệ và thiết bị bảo quản chế biến rong nho ( <i>Caulerpa lentillifera</i> ) quy mô công nghiệp	2013-2015	Cấp Nhà nước Mã số 08/2013/ĐTCT- KC07.08/11-15	Đã nghiệm thu
Hợp tác nghiên cứu, thiết kế và chế tạo hệ thống giám sát sử dụng mạng cảm biến không dây trong kiểm soát chất lượng và tiết kiệm năng lượng cho chuỗi hậu cần thủy sản lạnh	2014-2017	Đề tài Hợp tác Quốc Tế Việt-Trung theo Nghị định thư mã số 08/2014/HĐ-NĐT	Chưa nghiệm thu
Nghiên cứu các peptides hoạt tính sinh học thần kinh của ốc nón sần nhuyễn thể ở vùng biển Khánh Hòa	2016-2019	Đề tài NAFOSTED Mã số 106-NN.02-2015.14	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				
<b>17 Kinh nghiệm về quản lý, đánh giá KH&amp;CN</b> (số lượng các Hội đồng tư vấn, xét duyệt, nghiệm thu, đánh giá các chương trình, đề tài, dự án KH&CN cấp quốc gia hoặc tương đương trong và ngoài nước đã tham gia trong 5 năm gần đây)				
TT	Hình thức Hội đồng	Số lần		
1	Ủy viên Hội đồng nghiệm thu cấp cơ sở (2012): Dự án KH&CN cấp Nhà nước (2012): Nghiên cứu ứng dụng công nghệ vi nang (microencapsulation) để bao gói dầu gấc tinh chế đạt tiêu chuẩn thực phẩm. Mã số: KC.07.TN04/11-15	01		
2				
<b>18. Nghiên cứu sinh đã hướng dẫn bảo vệ thành công</b> (nếu có)				
TT	Họ và tên	Hướng dẫn hoặc đồng hướng dẫn	Đơn vị công tác	Năm bảo vệ thành công
1				
2				

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

Khánh Hoà, ngày 07 tháng 3 năm 2017

**Xác nhận của Thủ trưởng đơn vị**

**Người khai**

Phan Thị Khánh Vinh