

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

<b>1. Họ và tên:</b> Thái Văn Đức							
<b>2. Năm sinh:</b> 1974			<b>3. Nam/Nữ:</b> Nam				
<b>4. Học hàm:</b>			<b>Năm được phong:</b>				
Học vị: Tiến sĩ			Năm đạt học vị: 2014				
<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 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
<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 Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang							
<b>7. Địa chỉ nhà riêng:</b> số 11, Đường Nguyễn Hiền, Phường Vĩnh Hải, TP Nha Trang							
Điện thoại NR: 0583833360; CQ: 0583831149; Mobile: 0913417474							
E-mail: ductv@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		1997			
Thạc sỹ	Trường Đại học Nha Trang	Công nghệ Chế biến Thủy sản		2005			
Tiến sỹ	Trường Đại học Nha Trang	Công nghệ Chế biến Thủy sản		2014			
<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	Anh văn	khá	khá	khá	khá		
2	Pháp văn	TB	TB	TB	TB		
<b>11. Quá trình công tác</b>							

Thời gian (từ năm... đến năm...)	Cơ quan công tác	Lĩnh vực chuyên môn	Vị trí công tác	
Từ 11/1997-3/2000	Bộ môn Công nghệ Chế biến - Khoa CNTP – Trường ĐH Nha Trang	Công nghệ Chế biến thực phẩm/thủy sản	Giảng viên	
Từ 03/2000-4/2008	Bộ môn Công nghệ		Giảng viên	
Từ 5/2008-10/2011	Thực phẩm - Khoa CNTP – Trường ĐH Nha Trang		Giảng viên – Phó Bộ môn CNTP	
Từ 11/2011 - nay			Giảng viên – Trưởng Bộ môn CNTP	
<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 gia</b>			
	Nghiên cứu ảnh hưởng của công đoạn rửa đến chất lượng của surimi cá hổ	Tác giả	<i>Tạp chí Khoa học và Công nghệ Thủy sản</i> , số 01/2013, Tr 19-24	2013
	Nghiên cứu sản xuất dầu thô từ trái bơ trồng tại Đắk Lắk	Tác giả	<i>Tạp chí Khoa học và Công nghệ Thủy sản</i> , số 02/2016, Tr 19-24	2016
	Nghiên cứu ảnh hưởng của gelatin, sorbitol, tinh bột biến tính đến độ bền đông kết surimi cá hổ	Tác giả	<i>Tạp chí Khoa học và Công nghệ Thủy sản</i> 1/2017	2017
<b>3</b>	<b>Hội nghị quốc tế</b>			
	“Effect of pre-harvest factor (harvesting period) and post-harvest factors (calcium chloride treatment, transportation temperature, storage) on quality of green asparagus ( <i>Asparagus officinalis</i> Linn)”	Đồng tác giả	Proceedings of the VBFoodNet2015 conference “Food technology: Towards a more efficient use of natural resources”, Nha Trang University, Vietnam, 24-26 November 2015	2015

	effects of washing and dewatering stages on the quality of surimi produced from haitail”	Tác giả	VBFoodNet 2013 Conference Postharvest Technology, Food Chemistry and Processing, 11-13 Nov 2013 tại Đại học Nông nghiệp HN	2013
<b>4</b>	<b>Sách chuyên khảo</b>			
	Thiết kế dây chuyền công nghệ sản xuất thực phẩm	Đồng tác giả	NXB Nông Nghiệp	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	
1				
<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	Quy trình sản xuất surimi cá Hố	Chuyên giao công nghệ SX surimi XK vào thị trường Nhật Bản, Công ty TNHH Hòa Thắng, Láng Cát, Long Sơn, Bà Rịa – Vũng Tàu	2013	
<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>
“Nghiên cứu công nghệ sản xuất và ứng dụng chế phẩm Oligosaccharide (Oligichitin và Olioichitosan) để bảo quản sau thu hoạch nguyên liệu thủy sản đánh bắt xa bờ		2011-2015	Đề tài trọng điểm cấp nhà nước mã số KC.07.02/11-15	Đã nghiệm thu
Nghiên cứu công nghệ và thiết bị bảo quản, chế biến rong nho (Caulerpa-lentillifera) quy mô công nghiệp		2011-2015	Đề tài NC trọng điểm cấp nhà nước mã số KC.07.08/11-15	Đã nghiệm thu
Nghiên cứu chế biến một số sản phẩm từ cây măng tây trồng tại Ninh Thuận		2013-2015	Cấp tỉnh	Đã nghiệm thu

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)*

**Thái Văn Đức**