

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

LÝ LỊCH KHOA HỌC

(Dành cho ứng viên/thành viên các Hội đồng Giáo sư)



1. Thông tin chung

- Họ và tên: TRẦN THANH TRÚC
- Năm sinh: 1973
- Giới tính: Nữ
- Trình độ đào tạo (TS, TSKH) (năm, nơi cấp bằng): Tiến sĩ, 2014, Trường Đại học Cần Thơ
- Chức danh Giáo sư hoặc Phó giáo sư (năm, nơi bổ nhiệm):
Phó Giáo sư, 2018, Trường Đại học Cần Thơ

- Ngành, chuyên ngành khoa học: Công nghệ thực phẩm
- Chức vụ và đơn vị công tác hiện tại (hoặc đã nghỉ hưu từ năm): Phó Trưởng Khoa Sau Đại học, Trường Đại học Cần Thơ
- Chức vụ cao nhất đã qua: Phó Trưởng Khoa
- Thành viên Hội đồng Giáo sư cơ sở (nếu có) (năm tham gia, tên hội đồng, cơ sở đào tạo):
.....
- Thành viên Hội đồng Giáo sư ngành (nếu có) (năm tham gia, tên hội đồng, nhiệm kỳ):
.....
- Thành viên Hội đồng Giáo sư nhà nước (nếu có) (năm tham gia, tên hội đồng, nhiệm kỳ):
.....

2. Thành tích hoạt động đào tạo và nghiên cứu (thuộc chuyên ngành đang hoạt động)

2.1. Sách chuyên khảo, giáo trình

- a) Tổng số sách đã chủ biên: 0 sách chuyên khảo; 01 giáo trình; đồng tác giả: 02
- b) Danh mục sách chuyên khảo, giáo trình trong 05 năm liền kề với thời điểm được bổ nhiệm thành viên Hội đồng gần đây nhất (*tên tác giả, tên sách, nhà xuất bản, năm xuất bản, mã số ISBN, chỉ số trích dẫn*).

1. Nguyễn Văn Mười, **Trần Thanh Trúc**. Các quá trình nhiệt độ thấp trong chế biến thực phẩm. Nhà xuất bản Đại học Cần Thơ, 2016, ISBN: 978-604-919-723-9

3. **Trần Thanh Trúc** (chủ biên), Hà Thanh Toàn, Nguyễn Văn Mười, Nguyễn Công Hà, Nguyễn Quang Vinh, Lê Phạm Tấn Quốc, Kỹ thuật lên men thực phẩm và Ứng dụng. Nhà xuất bản Đại học Cần Thơ, 2021, ISBN 978-604-965-508-1

2.2. Các bài báo khoa học được công bố trên các tạp chí khoa học

a) Tổng số đã công bố: 78 bài báo tạp chí trong nước; 60 bài báo quốc tế (23 proceedings)

b) Danh mục bài báo khoa học công bố trong 05 năm liên kế với thời điểm được bổ nhiệm thành viên Hội đồng gần đây nhất (*tên tác giả, tên công trình, tên tạp chí, năm công bố, chỉ số IF và chỉ số trích dẫn - nếu có*):

- Trong nước:

- 1) Trần Thanh Trúc và Nguyễn Văn Mười, 2016. The effect of water activity combined with storage conditions on shelf life of dried snakeskin gourami (*Trichogaster pectoralis* Regan). Kỷ yếu Hội thảo Tiến bộ Kỹ thuật thực phẩm và Kỹ thuật sinh học, 124-131.
- 2) Trần Thanh Trúc, Tống Thị Quý và Nguyễn Văn Mười, 2016. Ảnh hưởng của phụ gia bổ sung đến chất lượng sản phẩm chà bông cá lóc. Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 42B: 19-28.
- 3) Trần Thanh Trúc, Võ Hoàng Ngân và Nguyễn Văn Mười, 2016. Ảnh hưởng của muối và các phụ gia đến sự tạo gel và đặc tính cấu trúc của chả cá lóc đông lạnh. Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 122-130.
- 4) Hà Thị Thụy Vy, Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười, 2016. Ảnh hưởng của dung môi và thời gian kết tủa đến hiệu quả tinh sạch sơ bộ enzyme protease trích ly từ thịt đầu tôm. Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 9-17.
- 5) Huỳnh Ngọc Tâm, Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười, Hà Thanh Toàn, 2016. Phân lập và tuyển chọn dòng vi khuẩn lactic có khả năng kháng khuẩn từ dưa lê non (*Cucumis melo* L.) muối chua. Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 18-24.
- 6) Trần Thanh Trúc, Huỳnh Ngọc Tâm và Nguyễn Văn Mười, 2016. Xây dựng quy trình chế biến và bảo quản dưa lê non (*Cucumis melo* L.) muối chua. Tạp chí Nông nghiệp & Phát triển Nông thôn, chuyên đề Nông nghiệp xanh: 182-189.
- 7) Trần Hoàng Đệ, Trần Thanh Trúc. 2016. Effects of temperature, salt and ascorbic acid on the structure and yellow discoloration of cuttlefish fillet during cool storage. Tạp chí Khoa học Giáo dục Kỹ thuật. 38: 71-78.
- 8) Tô Nguyễn Phước Mai, Nguyễn Hải Âu, Lê Ngọc Dương và Trần Thanh Trúc, 2017. Sự thay đổi tính chất hóa lý của quả thanh trà theo độ tuổi thu hoạch. Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 49B: 27-34.
- 9) Vo Hoang Ngan, Tran Thanh Truc, Nguyen Van Muoi, 2017. Exploration of the factors affecting the soluble protein extraction from cultured snakehead fish (*Channa striata*) muscle. Vietnam Journal of Science and Technology, 55, 5A: 74-82.
- 10) Tran Thanh Truc, To Nguyen Phuoc Mai, Phan Thi Bich Ngoc, Nguyen Van Muoi, 2017. Improving the physico-chemical properties of snakehead fish (*Channa striata*) sausage by protease from its viscera. Vietnam Journal of Science and Technology, 55, 5A: 83-91.

- 11) Trần Thanh Trúc, Tô Nguyễn Phước Mai. 2017. Effect of pre-treatments on quality of marian plum (*Bouea macrophylla*) purée. Tạp chí Khoa học Giáo dục Kỹ thuật. 43: 55-63.
- 12) Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười. 2018. Khai thác toàn diện cây sen (*Nelumbo nucifera* Gaertn.) làm thực phẩm ở đồng bằng sông cửu long. Kỷ yếu Hội nghị Khoa học Công nghệ chuyên ngành Cơ điện NN & Công nghệ Sau thu hoạch. 8: 421-429.
- 13) Hà Thị Thụy Vy, Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười. 2018. Khảo sát đặc điểm enzyme protease thịt đầu tôm thẻ chân trắng (*Litopenaeus vannamei*) sau quá trình tinh sạch sơ bộ. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ. 54(1): 28-36.
- 14) Hà Thị Thụy Vy, Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười. 2018. Nghiên cứu điều kiện hoạt hóa enzyme protease nội tại từ thịt đầu tôm thẻ (*Litopenaeus vannamei*). Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ. 54(3): 67-74.
- 15) Hà Thị Thụy Vy, Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười. 2018. Optimization of protein hydrolysis conditions from shrimp head meat (*Litopenaeus vannamei*) using commercial alcalase and flavourzyme enzymes. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ. 54, Special issue: Agriculture: 16-25.
- 16) Lê Thị Minh Thủy, Trần Thanh Trúc. 2019. Nghiên cứu tận dụng xương cá thát lát còm (*Chitala chitala*) để sản xuất bột đạm và bột khoáng bằng phương pháp thủy phân enzyme. Tạp chí Nông nghiệp và phát triển. 18: 33-41.
- 17) Lê Thị Minh Thủy, Nguyễn Văn Thơm, Trần Thanh Trúc. 2019. Ảnh hưởng của phương pháp loại khoáng và protein đến chất lượng chitosan từ nang mực nang (*Sepia esculenta*). Nông nghiệp và Phát triển nông thôn. 7: 43-48.
- 18) Trần Bạch Long, Nguyễn Văn Mười, Đặng Hữu Trọng, Trần Thanh Trúc. 2019. Ảnh hưởng của ngâm muối và trữ đông đến sự thay đổi chất lượng của cơ thịt cá lóc nuôi ở các giai đoạn biến đổi sau khi chết. Nông nghiệp và Phát triển nông thôn. 3+4: 146-154.
- 19) Phạm Trần Bảo Nghi, Nguyễn Văn Mười, Trương Hoài Vương, Trần Thanh Trúc. 2019. Ảnh hưởng của mức độ chín và điều kiện trích ly bằng phương pháp ngâm trích đến hiệu quả thu nhận polyphenol từ vỏ chuối xiêm (*Musa paradisiaca* L.). Tạp chí Khoa học và Công nghệ Nông nghiệp. 3(2): 1295-1304.
- 20) Nguyễn Văn Mười, Trần Bạch Long, Trần Thanh Trúc. 2019. Ảnh hưởng của bảo quản lạnh kết hợp ngâm muối đến sự oxy hóa lipid và protein của cơ thịt cá lóc (*Channa striata*) nuôi. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ. 55, Số CĐ Công nghệ Sinh học. 258-266.
- 21) Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười. 2019. Nghiên cứu trích ly lipase (EC 3.1.1.3) từ nội tạng cá lóc nuôi. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ. 55, Số CĐ Công nghệ Sinh học. 174-184.
- 22) Hà Thị Thụy Vy, Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười. 2019. Nghiên cứu điều kiện cô đặc dịch protein thủy phân từ thịt đầu tôm thẻ (*Litopenaeus vannamei*). Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ. T\ 55, Số CĐ Công nghệ Sinh học. 276-284.

- 23) La Thị Bích Ngoan, Nguyễn Văn Mười, Tô Nguyễn Phước Mai, Trần Thanh Trúc. 2019. Sự thay đổi chất lượng của xúc xích cá lóc có bổ sung lá đinh lăng (*Polyscias fruticosa*). Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ. 55 (3): 79-87.
- 24) Trần Bạch Long, Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười. 2019. Ảnh hưởng của ướp muối đến sự oxy hóa lipid và oxy hóa protein trong cơ thịt cá lóc (*Channa striata*) nuôi. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ. 55, Số CĐ Công nghệ Sinh học. 301-310.
- 25) Trần Bạch Long, Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười. 2020. Sự oxy hóa và đặc tính chất lượng cơ thịt cá lóc nuôi ở các giai đoạn biến đổi sinh hóa. Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam. 6: 129-136.
- 26) Đỗ Thị Thúy Vy, Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười. 2020. Ảnh hưởng của nồng độ ethanol và tỷ lệ dung môi sử dụng đến hiệu quả trích ly các hợp chất có khả năng kháng oxy hóa từ bột vỏ bưởi Năm Roi. Tạp chí Công thương. 24: 51-56.
- 27) Trần Tuyết Mai, Nguyễn Văn Mười, Tô Nguyễn Phước Mai, Trần Thanh Trúc. 2020. Đặc điểm hình thái và tính chất hóa lý của 4 giống bưởi tại đồng bằng sông cửu long. Tạp chí Công Thương. 24: 57-64.
- 28) Nguyễn Thị Bạch Huệ, Trần Bạch Long, Trịnh Thị Ngọc Hiện, Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười. 2020. Ảnh hưởng của phụ gia bổ sung đến chất lượng chà bông tôm sú (*Penaeus monodon*). Tạp chí Công thương. 24: 87-92.
- 29) Trần Bạch Long, Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười. 2020. Ảnh hưởng của ngâm muối và trữ đông đến sự oxy hóa lipid của cơ thịt cá lóc nuôi ở các giai đoạn biến đổi sau khi chết. Kỷ yếu Hội nghị Công nghệ sinh học toàn quốc 2020, Đại học Huế. Viện Công nghệ Sinh học, 26-27/10/2020. 294-299.
- 30) Trần Bạch Long, Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười. 2020. Ảnh hưởng của ngâm muối và trữ đông đến sự oxy hóa protein của cá lóc ở các giai đoạn biến đổi sau khi chết. Kỷ yếu Hội nghị Công nghệ sinh học toàn quốc 2020, Đại học Huế. Viện Công nghệ Sinh học, 26-27/10/2020. 300-304.
- 31) Trần Bạch Long, Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười. 2020. Ảnh hưởng của quá trình sấy đến sự oxy hóa lipid và protein trong sản phẩm cá lóc. Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn. 21: 74-81.
- 32) Huỳnh Thị Huỳnh Như, Trần Bạch Long, Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười. 2020. Khảo sát điều kiện lên men tôm bạc đất (*Metapenaeus ensis*). Tạp chí Khoa học và Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam. 8. 169-173.
- 33) Phan Minh Trọng, Phan Ngọc Hân, Cao Phấn Chân, Phan Thành Tài, Trần Thanh Trúc, 2020. Nghiên cứu khả năng sử dụng màng bao ăn được trong chế biến giảm thiểu sản phẩm từ bưởi Da Xanh. Tạp chí Công thương, 28:152-157.

- Quốc tế:

+ Proceedings Hội nghị

- 1) Tran Thanh Truc and Nguyen Van Muoi, 2017. Distribution and Extraction Conditions of Protease from Viscera of Snakehead Fish (*Channa striata*).

Proceedings of the 15th ASEAN Conference on Food Science and Technology (AFC 2017), 2: 38-44.

- 2) Tran Bach Long, Tran Thanh Truc and Nguyen Van Muoi, 2017. Characteristics and Rigor Mortis Changes of Snakehead Fish (*Channa striata*) Cultivated in the Mekong Delta. Proceedings of the 15th ASEAN Conference on Food Science and Technology (AFC 2017), 3: 399-404.
- 3) Nguyen Van Muoi, Tran Thanh Truc, Tran Van Nghi 2018. Effect of phosphates and treatment conditions on quality and safety of frozen fillet tra fish (*Pangasianodon hypophthalmus*). The 3rd International Conference on Sustainable Global Agriculture and Food. 266-275.
- 4) Vo Hoang Ngan, Tran Thanh Truc, Nguyen Van Muoi. 2018. Optimization of salt - water supplementation combined with other additives to improve the quality of snakehead fish cake. Proceedings of the 3rd International Conference on Sustainable Global Agriculture and Food. 296-310.

+ Tạp chí khoa học thuộc ISI/Scopus

- 5) Nguyen Van Muoi, Tran Thanh Truc, Vo Hoang Ngan, 2019. The influence of additives on frozen snakehead fish surimi and the application of transglutaminase to fish cakes. Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria. 18(2): 125-133. <http://dx.doi.org/10.17306/J.AFS.2019.0636>
- 6) Le Xuan Tien, Tran Thanh Truc, Pham Thi Hai Ha, Bạch Long Giang, Trần Quốc Toàn, Võ Lưu Lan Vi. 2019. Extraction process of polyphenols from soybean (*Glycine max* L.) sprouts: optimization and evaluation of antioxidant activity. Processes. 7(8): 489. doi:10.3390/pr7080489
- 7) Ngo Thi Cam Quyen, Tran Thi Kim Ngan, Tan Phat Dao, Phan Nguyen Quynh Anh, Ngo Quoc Anh, Ngoc-Tram Nguyen Thi, Thuy Trang Le Ngoc8, Le Thi Hong Nhan, Tran Thanh Truc and Le Thi Bich Phuong. 2019. Essential oil hydrodistillation process from Vietnamese calamondin (*Citrus microcarpa*) peels and GC/MS analysis of essential oils components. Asian Journal of Chemistry. 31(11): 2585-2588. <https://doi.org/10.14233/ajchem.2019.22148>
- 8) Nguyen V.M., Tran T.T., Vo H.N.. 2020. The study of angiotensin converting enzyme isolation from crossbred rabbit lung and enzyme storage capacity in frozen conditions. *Food Research*. 4: 1082-1088. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(4\).011](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(4).011)
- 9) Lê Thị Minh Thủy, Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười, Kigen Takahashi, Kazufumi Osako. 2020. Comparison of acid-soluble collagen characteristic from three important freshwater fish skins in mekong delta region, Vietnam. Journal of Food Biochemistry. 44. e13397. <https://doi.org/10.1111/jfbc.13397>
- 10) Nguyễn Văn Thủy, Nguyen Minh Tien, Nguyễn Ngọc Quy, Tri Duc Lam, Huynh Thi Kieu Linh, Ly Hai Trieu, Le Van Minh, Phạm Minh Quân, Le Minh Bui, Tran Thanh Truc, Nguyen Van Muoi, 2020. Evaluation of phytochemical and antioxidant activity of *Gomphrena celosioides* mart.

- Grown in Tien Giang Province, Vietnam. Asian Journal of Chemistry. 32. 255-259. <https://doi.org/10.14233/ajchem.2020.22188>
- 11) Trần Bạch Long, Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười. 2020. The effect of additives supplementation on the limitation of lipid and protein oxidation in dried snakehead fish (*Channa striata*). Food Research. 4. 2265-2271.
 - 12) Trần Thị Yến Nhi, Trần Thanh Trúc, Phan Thị Thanh Quế, Phạm Văn Thịnh, Nguyễn Phú Thuông Nhan, Nguyễn Hữu Thuận Anh, Nguyễn Thị Bay, Nguyễn Thị Mong Tho, Trần Quốc Toàn, Nguyễn Ngọc Quy, Võ Tân Thành. 2020. Studies on polyphenol content, flavonoid content and antioxidant activity of Graviola tea pulp (*Annona muricata* L.) from Tien Giang Province, Vietnam. Asian Journal of Chemistry. 32: 3075-3078.
 - 13) Lâm Chấn Tài, Trần Thanh Trúc, Nguyễn Hồng Khôi Nguyễn, Mai Huỳnh Cang, Nguyễn Thị Ngọc Lan. 2020. The microwave-assisted extraction of anthocyanins, total phenolic compounds and the antioxidant activity in *Morus nigra* L. (*Black mulberry*) grown in the Da Lat city, Lam Dong province, Vietnam. Journal of Global Pharma Technology. 12. 455-463. (Đã xuất bản)
 - 14) N Y T Tran, N P T Nhan, V T Thanh, N D Chinh, D L Tri, D V Nguyen, T A Vy, T T Truc, P V Thinh, 2020. Effect of storage condition on color, vitamin C content, polyphenol content and antioxidant activity in fresh soursop pulp (*Annona muricata* L.). IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering. 736. 022065. doi:10.1088/1757-899X/736/2/022065
 - 15) N Y T Tran, N P T Nhan, V T Thanh, D V Nguyen, P V Thinh, T A Vy, T D Lam, Tran Thanh Truc, 2020. Effects of drying conditions on total phenolic content and other parameters of soursop jelly (*Annona muricata* L.). IOP Conference Series: Materials Science and Engineering. 736: 022064. doi:10.1088/1757-899X/736/2/022064.
 - 16) Nguyễn Phú Thuông Nhan, Võ Tân Thành, Mai Huỳnh Cang, Trần Đức Lâm, Nguyễn Cẩm Hương Lê Thị Hồng Nhan, Trần Thanh Trúc, Quốc Toàn Trần and Long Giang Bach, 2020. Microencapsulation of lemongrass (*Cymbopogon citratus*) essential oil via spray drying: Effects of feed emulsion parameters. Processes. 8: 40. doi:10.3390/pr8010040
 - 17) Tân Phát Đạo, Kha Chan Tuyen, Huỳnh Xuân Phong, Trần Thanh Trúc. 2020. Extraction process optimization and characterization of the pomelo (*Citrus grandis* L.) peel essential oils grown in tien giang province, Vietnam. Natural Volatiles and Essential Oils. 7. 26-33. DOI: 10.37929/nveo.780505
 - 18) Tân Phát Đạo, Ngô Thị Cẩm Quyên, Thiên Hiền Trần, Phạm Văn Thịnh, Phạm Quốc Long, Trần Quốc Toàn, Ngọc Hối Nguyễn, Đỗ Minh Hoàng Võ, Xuân Tiên Lê, Lê Nguyễn Yến Trung, Thi Thuông Nguyễn*, Trần Thị Yến Nhi, Trần Thanh Trúc and Nguyễn Văn Mười, 2020. Optimization of operating conditions of essential oil extraction of Vietnamese pomelo (*Citrus grandis* L.) peels by hydrodistillation process. Asian Journal of Chemistry. 32: 237-243. <https://doi.org/10.14233/ajchem.2020.22179>
 - 19) V T Thanh, Trần Thanh Trúc, Trần Anh Vy, N T V Linh, N Y T Tran. 2020. The effect of roselle calyces extract on the chemical and sensory properties

- of cupcakes. IOP Conference Series: Materials Science and Engineering. 736. 062015.
- 20) T T Hien, N T C Quyen, T T Truc, P M Quan, 2020. Evaluate the chemical composition of Kaffir lime (*Citrus hystrix*) essential oil using the classical method. IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 991: 012014; doi:10.1088/1757-899X/991/1/012014.
 - 21) T T K Ngan, O B Nguyen, N V Muoi, T T Truc and V T N My, 2020. Chemical Composition and Antibacterial Activity of Orange (*Citrus sinensis*) Essential Oils Obtained by Hydrodistillation and Solvent free Microwave Extraction. IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 991: 012023; doi:10.1088/1757-899X/991/1/012023.
 - 22) T C Q Ngo, T K N Tran, T P Dao, T H Tran, H D Ngo, X P Huynh, T T Tran and H C Mai, 2020. Yield and Composition Analysis of Vietnamese Lemon (*Citrus aurantifolia*) Essential Oils Obtained from Hydrodistillation and Microwave-assisted Hydrodistillation. IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 991: 012123; doi:10.1088/1757-899X/991/1/012123.
 - 23) V T Nguyen, M T Nguyen, N Q Nguyen, T T Truc, 2020. Phytochemical Screening, Antioxidant Activities, Total Phenolics and Flavonoids content of Leaves from *Persicaria odorata* Polygonaceae. IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 991: 012029; doi:10.1088/1757-899X/991/1/012029.
 - 24) N H K Nguyen, H T C Tien, T T Truc, L P T Quoc, 2020. Chlorophyll content and antioxidant activity from folium sauropi (*Sauropus androgynus* (L.) Merr) with microwave assisted extraction. IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 991: 012036; doi:10.1088/1757-899X/991/1/012036.
 - 25) N H K Nguyen, H T C Tien, T T Truc, L P T Quoc, 2020. Chlorophyll content and antioxidant activity from Folium sauropi (*Sauropus androgynus* (L.) Merr) with microwave assisted extraction. IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 991: 012036; doi:10.1088/1757-899X/991/1/012036.
 - 26) T T Y Nhi, N D Vu, N N Quyen, P V Thinh, N T M Tho, T T Truc, 2020. The effect of malt, pectin, and gelatin concentrations on elasticity, color and sensory evaluation of soursop (*Annona muricata* L.) jelly candy. IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 991: 012013; doi:10.1088/1757-899X/991/1/012013.
 - 27) T T Y Nhi, N N Quyen, P V Thinh, N T Bay and T T Truc, 2020. Determination of Phenolic Compounds and Antioxidant activity of the Leaves of Soursop (*Annona muricata* L.) mixed with Various Herbal. IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 991: 012025; doi:10.1088/1757-899X/991/1/012025.
 - 28) T T Y Nhi, D T Phat, N N Quyen, M H Cang, T T Truc, L G Bach, and N V Muoi, 2020. Effects of Vacuum Concentration on Color, Polyphenol and Flavonoid Contents and Antioxidant Activity of Pomelo *Citrus maxima*

- (Burm. f.) Merr. Juice. IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 991: 012060; doi:10.1088/1757-899X/991/1/012060.
- 29) T T Y Nhi, P V Thinh, N D Vu, N T Bay, N T M Tho, N N Quyen, T T Truc, 2020. Kinetic Model of Moisture Diffusivity in Soursop Leaves (*Annona muricata* L.) by Convection Drying. IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 991: 012107; doi:10.1088/1757-899X/991/1/012107.
 - 30) P T Nhut, T N T An, L V Minh, T T Truc and N H T Anh, 2020. Phytochemical screening of *Allium tuberosum* Rottler. Ex Spreng as food spice. IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 991: 012021; doi:10.1088/1757-899X/991/1/012021.
 - 31) P T Nhut, N T N Quyen, T T Truc, L V Minh, T N T An & N H T Anh, 2020. Preliminary study on phytochemical, phenolic content, flavonoids and antioxidant activity of *Coriandrum sativum* L. originating in Vietnam. IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 991: 012022; doi:10.1088/1757-899X/991/1/012022.
 - 32) T Pham, N T P Nguyen, D V Dinh, N Th Kieu, L G Bach*, H X Phong, N V Muoi and T T Truc**, 2020. Evaluate the Chemical Composition of Peels and Juice of Seedless Lemon (*Citrus latifolia*) Grown in Hau Giang Province, Vietnam. IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 991: 012127; doi:10.1088/1757-899X/991/1/012127.
 - 33) Nhi Yen Thi Tran, Dao Tan Phat, Van Thinh Pham, Nguyen Nhan Quyen, Huynh Ngoc Thanh Tam, Tran Thanh Truc, 2020. Formulation for a Soursop (*Annona muricata* L.) Nectar Supplement using Response Surface Methodology for Optimization of Food Thickener. IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 991: 012061; doi:10.1088/1757-899X/991/1/012061.
 - 34) T Q Toan, T T Truc, X T Le, N T C Quyen and T H Tran, 2020. Study on extraction process and analysis of components in essential oils of Vietnamese orange peel (*Citrus sinensis*) by microwave assisted hydrodistillation extraction. IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 991: 012125; doi:10.1088/1757-899X/991/1/012125.
 - 35) T K N Tran, T C Q Ngo, T H Tran, T T Tran, X P Huynh, V D Do, K T Nguyen, M V Nguyen, and L G Bach, 2020. Yields and Composition of Persian Lime Essential Oils (*Citrus latifolia*) from Hau Giang province, Vietnam extracted by Three Different Extraction Methods. IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 991: 012130; doi:10.1088/1757-899X/991/1/012130.
 - 36) V T Nguyen, N Q Nguyen, N Q N Thi, C Q N Thi, T T Truc and P T B Nghi, 2021. Studies on chemical, polyphenol content, flavonoid content, and antioxidant activity of sweet basil leaves (*Ocimum basilicum* L.). IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 1092: 012083. doi:10.1088/1757-899X/1092/1/012083.
 - 37) T Y N Tran, T P Dao, P T N Nguyen, T N Pham, B L Huynh, H C Mai, X P Huynh, T T Tran, 2021. Optimization of Pomelo juice *Citrus maxima* (Burm.Merr.) Vacuum Concentration by Response Surface Methodology in

- Pilot scale. IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 1092: 012075. doi:10.1088/1757-899X/1092/1/012075.
- 38) T K N Tran, T C Q Ngo, T H Tran, L G Bach, T T Tran and X P Huynh, 2021. Comparison of volatile compounds and antibacterial activity of *Citrus aurantifolia*, *Citrus latifolia*, and *Citrus hystrix* shell essential oils by pilot extraction. IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 1092: 012076. doi:10.1088/1757-899X/1092/1/012076.
- 39) Nguyen, P.T.N., Vo, T.T., Tran, T.Y.N., Le, T.H.N., Mai, H.C., Tran, T.T. and Long, G.B, 2021. Encapsulation efficiency and thermal stability of lemongrass (*Cymbopogon citratus*) essential oil microencapsulated by the spray-drying process. Food Research 5 (1): 195 – 202. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.5\(1\).300](https://doi.org/10.26656/fr.2017.5(1).300).
- 40) Dao, T.P., Nguyen, D.V., Tran, T.Y.N., Pham, T.N., Nguyen, P.T.N., Bach, L.G., Nguyen, V.H., Do, V.Q., Nguyen, V.M. and *Tran, T.T., 2021. Effects of tannin, ascorbic acid, and total phenolic contents of cashew (*Anacardium occidentale* L.) apples blanched with saline solution. Food Research 5 (1): 409 – 416. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.5\(1\).454](https://doi.org/10.26656/fr.2017.5(1).454).

2.3. Các nhiệm vụ khoa học và công nghệ (chương trình và đề tài tương đương cấp Bộ trở lên)

- a) Tổng số chương trình, đề tài đã chủ trì/chủ nhiệm: 4 cấp Bộ và tương đương.
- b) Danh mục đề tài tham gia đã được nghiệm thu trong 05 năm liền kề với thời điểm được bổ nhiệm thành viên Hội đồng gần đây nhất (*tên đề tài, mã số, thời gian thực hiện, cấp quản lý đề tài, trách nhiệm tham gia trong đề tài*):

TT	Tên đề tài	Mã số	Thời gian thực hiện	Cấp quản lý	Trách nhiệm
1	Nghiên cứu xây dựng mô hình nâng cao hiệu quả sản xuất, sơ chế và bảo quản sen vùng Đồng Tháp Mười, tỉnh Long An	DP2012-05	2012-2016	Tỉnh (Sở KHH&CN Long An)	Chủ nhiệm
2	Hoàn thiện công nghệ chế biến sản phẩm từ cá lóc (chả cá, chà bông cá và khô cá) và thử nghiệm sản xuất quy mô doanh nghiệp vừa và nhỏ	DP2014-02-17	2014-2016	Tỉnh (Sở KHH&CN Trà Vinh)	Thư ký đề tài

3	Hoàn thiện quy trình chế biến và bảo quản sản phẩm khô cá lóc và khô cá sặc rắn đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm	89/2015/ĐT-KHCN	2014-2016	Tỉnh (Sở KHH&CN Đồng Tháp)	Thư ký đề tài
4	Chế biến và bảo quản sản phẩm có độ hoạt động của nước (a_w) thấp từ nguyên liệu cá lóc nuôi của tỉnh Vĩnh Long	DP2015-02-11	2015-2017	Tỉnh (Sở KH&CN Vĩnh Long)	Thư ký đề tài
5	Nghiên cứu xây dựng quy trình trích ly protease và lipase thủy phân từ nội tạng cá lóc nuôi vùng đồng bằng sông Cửu Long và ứng dụng trong chế biến sản phẩm dạng nhũ tương	B2016-TCT-11ĐT	2016-2018	Bộ GD&ĐT	Thư ký đề tài
6	Nghiên cứu hoạt chất sinh học của vỏ trái bưởi Miền Tây Nam Bộ và ứng dụng sản xuất trà vỏ bưởi hỗ trợ bảo vệ sức khỏe	B2020-TCT-01	2020-2021	Bộ GD&ĐT	Chủ nhiệm

2.4. Công trình khoa học khác (nếu có)

a) Tổng số công trình khoa học khác:

- Tổng số có: sáng chế, giải pháp hữu ích

- Tổng số có: tác phẩm nghệ thuật

- Tổng số có: thành tích huấn luyện, thi đấu

b) Danh mục bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích, tác phẩm nghệ thuật, thành tích huấn luyện, thi đấu trong 5 năm trở lại đây (*tên tác giả, tên công trình, số hiệu văn bằng, tên cơ quan cấp*):

2.5. Hướng dẫn nghiên cứu sinh (NCS) đã có quyết định cấp bằng tiến sĩ

a) Tổng số: 0 NCS đã hướng dẫn chính

b) Danh sách NCS hướng dẫn thành công trong 05 năm liền kề với thời điểm được bổ nhiệm thành viên Hội đồng gần đây nhất (*Họ và tên NCS, đề tài luận án, cơ sở đào tạo, năm bảo vệ thành công, vai trò hướng dẫn*): chưa tốt nghiệp

3. Các thông tin khác

3.1. Danh mục các công trình khoa học chính trong cả quá trình (*Bài báo khoa học, sách chuyên khảo, giáo trình, sáng chế, giải pháp hữu ích, tác phẩm nghệ thuật, thành tích huấn luyện, thi đấu...; khi liệt kê công trình, có thể thêm chú dẫn về phân loại tạp chí, thông tin trích dẫn...*):

Bài báo khoa học (không bao gồm các bài báo từ năm 2016 đến nay)

- 1) Nguyễn Văn Mười và Trần Thanh Trúc, 2006. Các yếu tố ảnh hưởng trong chế biến fillet cá Tra (*Pangasius hypophthalmus*) xông khói. Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 5: 105-114.
- 2) Văn Quốc Thanh Thủy, Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười, 2006. Ảnh hưởng của nồng độ muối và nhiệt độ lên men đến chất lượng củ hành tím muối chua. Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 6: 18-23.
- 3) Trần Thanh Trúc, Dương Thị Thúy Oanh, Lý Nguyễn Bình và Nguyễn Văn Mười, 2006. Động học sự thay đổi cấu trúc khóm ở các điều kiện tiên xử lý khác nhau. Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 6: 43-52.
- 4) Trần Thanh Trúc, Lê Thị Ngọc Hiếu và Nguyễn Văn Mười, 2008. Ảnh hưởng của việc bổ sung trực tiếp muối CaCl_2 đến sự thay đổi cấu trúc của khóm ở các chế độ xử lý nhiệt khác nhau. Kỷ yếu HN Cây ăn trái quan trọng ở Đồng bằng sông Cửu Long, 293-299.
- 5) Trần Thanh Trúc, Lê Thị Ngọc Hiếu và Nguyễn Văn Mười, 2008. Động học sự thay đổi cấu trúc khóm ở các chế độ xử lý nhiệt khác nhau. Kỷ yếu HN Cây ăn trái quan trọng ở Đồng bằng sông Cửu Long, 300-308.
- 6) Trần Thanh Trúc, Lý Nguyễn Bình và Nguyễn Văn Mười, 2008. Vai trò của PME nội tại và tác động của CaCl_2 đến sự thay đổi cấu trúc khóm. Kỷ yếu HN Cây ăn trái quan trọng ở Đồng bằng sông Cửu Long, 309-319.
- 7) Nguyễn Văn Mười và Trần Thanh Trúc, 2008. Ảnh hưởng của việc bổ sung các thành phần chất tan đến độ hoạt động của nước trong khô cá sặc rằn (*Trichogaster pectoralis* Regan). Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 10: 151-160.
- 8) Nguyễn Văn Mười, Thạch Rach Tana và Trần Thanh Trúc, 2009. Một số tính chất đặc trưng của trái quách và khả năng chế biến nước quách lên men. Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 11b: 97-104.
- 9) Trần Thanh Trúc, Đỗ Thị Đoan Khánh và Nguyễn Văn Mười, 2009. Ảnh hưởng của sự thay đổi khối lượng đến tính chất vật lý đặc trưng của khô cá sặc rằn. Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 11b: 293-300.
- 10) Trần Thanh Trúc, Đỗ Thị Đoan Khánh và Nguyễn Văn Mười, 2009. Ảnh hưởng của việc bổ sung sorbitol và ethanol đến sự thay đổi a_w và chất lượng khô cá sặc rằn. Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 11b: 317-326.
- 11) Nguyễn Văn Mười, Trịnh Đạt Tân và Trần Thanh Trúc, 2009. Sự thay đổi tính chất hóa lý của hạt sen theo độ tuổi thu hoạch. Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 11b: 327-334.

- 12) Nguyễn Văn Mười, Từ Minh Trung, Lê Vũ Lan Phương và Trần Thanh Trúc, 2010. Ảnh hưởng của độ chín cà chua và nồng độ NaCl đến quá trình trích ly pectin methylesterase từ cà chua (*Solanum lycopersicon* L.). Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 15a: 143-151.
- 13) Nguyễn Văn Mười, Nguyễn Tấn Đạt, Nguyễn Ngọc Huỳnh Trân, Vương Tố Trinh và Trần Thanh Trúc, 2012. Một số yếu tố ảnh hưởng đến hoạt tính pectin methylesterase từ *Aspergillus niger*
- 14) Trần Thanh Trúc, Lê Thị Ngọc Hiếu và Nguyễn Văn Mười, 2010. Ảnh hưởng của điều kiện môi trường đến khả năng sinh enzyme pectin methylesterase từ *Aspergillus niger* trên cơ chất bã táo (*Ziziphus nummularia*). Kỷ yếu hội nghị: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, 102-107.
- 15) Nguyễn Văn Mười, Trần Thanh Trúc và Trần Văn Nghi, 2010. Ảnh hưởng của nồng độ phosphate và thời gian xử lý đến chất lượng fillet cá tra (*Pangasius hypophthalmus*) đông lạnh. Kỷ yếu hội nghị: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, 108-117.
- 16) Trần Thanh Trúc và Nguyễn Văn Mười, 2010. Vai trò của tiền xử lý hóa chất đến khả năng cải thiện cấu trúc và màu sắc hạt sen trữ đông (*Nelumbo nucifera*). Kỷ yếu hội nghị: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, 118-128.
- 17) Nguyễn Văn Mười và Trần Thanh Trúc, 2010. Tác động của phương pháp tiền xử lý đến sự thay đổi màu sắc và độ cứng hạt sen (*Nelumbo nucifera*). Kỷ yếu hội nghị: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, 129-136.
- 18) Nguyễn Văn Mười và Trần Thanh Trúc, 2010. Ảnh hưởng của độ tuổi thu hoạch đến sự thay đổi cấu trúc và màu sắc hạt sen làm lạnh và lạnh đông. Kỷ yếu hội nghị: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, 137-147.
- 19) Tran Thanh Truc, Le Vuong Hai Nguyet and Nguyen Van Muoi, 2011. Isolation & screening of *Aspergillus niger* strains for biosynthesis of pectin methylesterase from peels of some apples and fig (*Ficus racemose*). Journal of Science and Technology, Vietnam, 49A: 453-458.
- 20) Nguyen Van Muoi and Tran Thanh Truc, 2011. Texture improvement of frozen pineapple fruits by *Aspergillus niger* pectin methylesterase. Journal of Science and Technology, Vietnam, 49A: 459-465.
- 21) Tran Thanh Truc and Nguyen Van Muoi, 2011. To investigate the feasibility of using agro-waste as potential substrate for pectin methylesterase production by *Aspergillus niger*. Journal of Science and Technology, Vietnam, 49A:489-495.
- 22) Nguyễn Văn Mười, Trần Thanh Trúc, Phan Tuấn Anh và Đàm Thị Kim Yên, 2011. Động học sự thay đổi đặc tính cấu trúc của khóm (trồng ở huyện Tân Phước, tỉnh Tiền Giang) theo mức độ chín và điều kiện tiền xử lý trong chế biến nhiệt. Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 20b: 21-30.
- 23) Nguyễn Văn Mười, Trần Thanh Trúc, 2012. Thực trạng chế biến dưa cải tại làng nghề Tân Lược (Bình Tân – Vĩnh Long). Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 22a: 193-202.

- 24) Nguyễn Văn Mười, Lâm Hòa Hưng, Trần Thanh Trúc, 2012. Một số yếu tố ảnh hưởng đến đặc tính cấu trúc và khả năng bảo quản thanh giả cua từ surimi thịt dè cá tra (*Pangasianodon hypophthalmus*). Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 24a: 233-243.
- 25) Trần Minh Duy, Trần Thanh Trúc và Nguyễn Văn Mười, 2013. Ảnh hưởng của tiền xử lý nhiệt, nồng độ muối và đường trong dịch lên men đến quá trình muối chua xoài cát chu non nguyên trái. Kỷ yếu Hội nghị Khoa học Công nghệ Sinh học toàn quốc, 1: 322-326.
- 26) Trần Thanh Trúc và Nguyễn Văn Mười, 2013. Vai trò của tiền xử lý đến động học sự biến đổi vitamine C trong khóm (*Ananas comosus* L. Merr.) Tân Phước (Tiền Giang). Kỷ yếu Hội nghị Khoa học Công nghệ Sinh học toàn quốc, 1: 540-544.
- 27) Lê Văn Vui, Nguyễn Văn Mười và Trần Thanh Trúc, 2013. Động học vô hoạt polyphenol oxidase trong ngó sen bằng các phụ gia riêng lẻ. Kỷ yếu Hội nghị Khoa học Công nghệ Sinh học toàn quốc, 1: 574-578.
- 28) Nguyễn Văn Mười, Trần Thanh Trúc, Chung Thị Thanh Phượng và Huỳnh Văn Nguyên, 2013. Nghiên cứu bổ sung thịt đầu tôm trong chế biến xúc xích từ tôm thịt vụn. Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 27b: 71-78.
- 29) Trần Thanh Trúc, Nguyễn Hùng Đức và Nguyễn Văn Mười, 2013. Ảnh hưởng của quá trình rửa và cryoprotectant đến cấu trúc của surimi từ thịt dè cá tra. Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 27b: 79-87.
- 30) Lâm Hòa Hưng, Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười, 2013. Xác định chế độ thanh trùng phù hợp giúp đảm bảo an toàn vi sinh và duy trì đặc tính cấu trúc của xúc xích và surimi được chế biến từ thịt dè cá tra. Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 51(6A): 195-200.
- 31) Nguyễn Văn Mười, Trần Hoàng Đệ, Trần Thanh Trúc, 2013. Ảnh hưởng của việc tiền xử lý và giữ lạnh đến khả năng giữ nước và sự biến màu vàng của phi lê mực nang. Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 51(6A): 213-218.
- 32) Nguyễn Văn Mười, Chung Thị Thanh Phượng, Trần Thanh Trúc, 2013. Ảnh hưởng của chế độ xử lý nhiệt đến sự biến đổi số lượng vi sinh vật, đặc tính cấu trúc của chả lụa từ thịt heo có bổ sung cà rốt. Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 51(6A): 219-224.
- 33) Nguyễn Văn Mười, Nguyễn Ngọc Huỳnh Trân và Trần Thanh Trúc, 2013. Ảnh hưởng của kích cỡ nguyên liệu và khối lượng mẻ đến quá trình lên men lactic dưa leo. Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 28b: 44-51.
- 34) Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Thành, Nguyễn Văn Mười, 2013. Tuyển chọn dòng *Aspergillus niger* có khả năng sinh tổng hợp pectin methylesterase hoạt tính cao. Hội thảo Công nghệ sinh học vùng Đồng bằng sông Cửu Long, 101-108.
- 35) Lê Văn Vui, Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười, 2013. Một số tính chất cơ bản của polyphenol oxidase trong ngó sen. Hội thảo Công nghệ sinh học vùng Đồng bằng sông Cửu Long, 124-129.
- 36) Nguyễn Văn Mười, Trần Thanh Trúc, 2013. Tác động của pectin methylesterase đến sự cải thiện độ cứng chắc của dưa leo muối chua. Hội thảo Công nghệ sinh học vùng Đồng bằng sông Cửu Long, 151-156.

- 37) Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Thành, Nguyễn Văn Mười, 2013. Một số tính chất của pectin methylesterase sinh tổng hợp từ *Aspergillus niger* So2 and R1. Hội thảo Công nghệ sinh học vùng Đồng bằng sông Cửu Long, 173-180.
- 38) Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Thành, Nguyễn Văn Mười, 2013. Xác định chế độ tiền xử lý nhiệt nguyên liệu và nồng độ muối ban đầu của dịch lên men đến chất lượng dưa cải. Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 29b: 25-31.
- 39) Trần Thanh Trúc, Trần Bạch Long, Phan Thị Bích Ngọc, Hà Thị Thụy Vy, Nguyễn Văn Mười, 2014. Nghiên cứu trích ly enzyme protease từ thịt đầu tôm sú (*Penaeus monodon*). Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, số chuyên đề thủy sản: 8-14.
- 40) Nguyễn Văn Mười, Nguyễn Ngọc Thùy Dương, Trần Thanh Trúc, 2014. Xác định điều kiện sấy thích hợp cho chế biến và bảo quản bột thịt đầu tôm sú. Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, số chuyên đề thủy sản: 22-30.
- 41) Nguyễn Văn Mười, Trần Thanh Trúc, 2014. Ảnh hưởng của tiền xử lý và phương thức bảo quản đến sự ổn định màu sắc và đặc tính cấu trúc của ngó sen sau thu hoạch. Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, số chuyên đề Nông nghiệp: 116-123.
- 42) Nguyễn Văn Mười, Trần Thế Hiển, Trần Thanh Trúc, 2014. Chế biến xúc xích bổ sung rau thì là từ thịt dè cá tra. Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, số chuyên đề Nông nghiệp: 124-132.
- 43) Trần Thanh Trúc và Nguyễn Văn Mười, 2014. Tối ưu hóa điều kiện lên men sinh tổng hợp pectin methylesterase từ *Aspergillus niger* bằng phương pháp bề mặt đáp ứng. Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, số chuyên đề Nông nghiệp: 133-140.
- 44) Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười, Huỳnh Ngọc Tâm, 2014. Các tính chất cơ bản của polyphenol oxydase trích ly từ củ khoai lang trắng (*Ipomoea batatas* L.). Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, số chuyên đề Nông nghiệp: 141-148.
- 45) Trần Thanh Trúc, Vi Nhã Tuấn, Võ Thị Anh Minh và Nguyễn Văn Mười, 2015. Nghiên cứu khả năng thủy phân dịch protein của thịt đầu tôm sú bằng enzyme protease nội tại. Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 37B, 2: 39-46.
- 46) Trần Thanh Trúc và Nguyễn Văn Mười, 2015. Tuyển chọn dòng nấm mốc *Aspergillus niger* sinh tổng hợp protease hoạt tính cao. Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, 41B, 2: 12-20.
- 47) Van Buggenhout, S., T. Tran Thanh, D. Sila, C. Smout and M. Hendrickx, 2004. Influence of pectin conversions combined with high pressure shift freezing on the texture of frozen carrots. Communications in Agricultural and Apply Biology Science, 66, 2: 289-292.
- 48) Tran Thanh Truc, Ly Nguyen Binh, Nguyen Van Muoi, 2008. Physico-chemical properties of pineapple at different maturity levels. Proceedings of the 1st Conference Food Science and Technology Mekong delta, 130-134.
- 49) Tran Thanh Truc, Le Kim Thanh, Nguyen Van Muoi, 2008. Effect of pH and temperature on the activity of bromelain in pineapple fruit. Proceedings of the 1st Conference Food Science and Technology Mekong delta, 135-138.
- 50) Tran Thanh Truc and Nguyen Van Muoi, 2009. Study on sausage production from Catfish Meat Waste. Proceedings in "11th Asean Food Conference, AFC 2009", Brunei, 342-347.

- 51) Tran Thanh Truc, Le Thi Ngoc Hieu, Nguyen Van Thanh and Nguyen Van Muoi, 2009. Effect of different fermentation medium to *Aspergillus niger* pectin methylesterase production. Proceedings in “11th Asean Food Conference, AFC 2009”, Brunei, 453-457.
- 52) Tran Thanh Truc and Nguyen Van Muoi, 2009. Osmotic dehydration of pineapples in sucrose solution. Proceedings in “11th Asean Food Conference, AFC 2009”, Brunei, 464-467.
- 53) Nguyen Van Muoi, Le Vu Lan Phuong and Tran Thanh Truc, 2009. Influence of tomato PME pre-treatments on thermal texture degradation kinetics of pineapple. Proceedings in “11th Asean Food Conference, AFC 2009”, Brunei, 721-725.
- 54) Tran Thanh Truc and Nguyen Van Muoi, 2009. Vitamin C degradation kinetics of pineapple juice at different treatment conditions during thermal processing. Proceedings in “11th Asean Food Conference, AFC 2009”, Brunei, 726-729.
- 55) Nguyen Van Muoi, Vo Thi Kien Hao, Nguyen Van Thanh, Tran Thanh Truc, 2010. Effect of substrate characteristics to pectin esterase (EC 3.1.1.11) biosynthesis in solid state fermentation and submerged fermentation. Proceedings of Food Innovation Asia Conference 2010, Thailand, 371-379.
- 56) Tran Thanh Truc and Nguyen Van Muoi, 2010. Determination fermentation conditions for pectin esterase biosynthesis in SSF by *Aspergillus niger*. Proceedings of Food Innovation Asia Conference 2010, Thailand, 390-396.
- 57) Tran Thanh Truc and Nguyen Van Muoi, 2010. Optimal of medium fermentation for pectin esterase biosynthesis in SSF by *Aspergillus niger*. Proceedings of Food Innovation Asia Conference 2010, Thailand, 397-404.
- 58) Tran Van Nghi, Tran Thanh Truc, Nguyen Van Muoi, 2010. Effect of phosphates and treatment conditions to quality and safety of frozen fillet Tra (*Pangasius hypophthalmus*). Proceedings of Food Innovation Asia Conference 2010, Thailand, 604-612.
- 59) Nguyen Van Muoi, Tran Thanh Truc, 2010. Effect of hurdle technology to extend preservation time of dried snakeskin fish (*Trichogaster pectoralis* Regan). Proceedings of Food Innovation Asia Conference 2010, Thailand, 650-659.
- 60) Tran Thanh Truc, Duong Do Thanh Lan, Nguyen Thi Kieu Linh, Nguyen Van Thanh and Nguyen Van Muoi, 2010. Isolation and screening *Aspergillus niger* strains producing pectin esterase from kinds of orange and pomelo in Mekong river delta, Vietnam. Proceedings of Food Innovation Asia Conference 2010, Thailand, 948-954.
- 61) Nguyen Van Muoi, Huynh Van Nguyen, Tran Minh Duy, Tran Thanh Truc, 2013. Evaluation of recovering ability of the meat of black tiger shrimp head. Proceedings of the 2nd Conference Food Science and Technology Mekong delta, 336-341.
- 62) Tran Thanh Truc, Nguyen Thi Tu Hong, Nguyen Van Muoi, 2013. Extraction conditions of pectin methylesterase from *Aspergillus niger* by solid state fermentation of apple pomace and king orange peels. Proceedings of the 2nd Conference Food Science and Technology Mekong delta, 500-504.
- 63) Nguyen Van Muoi, Tran Thanh Truc, Chung Thi Thanh Phuong, 2013. Role of pumpkin and carrots combined with PDP (chitosan) to the change of texture

- properties of Vietnamese pork bologna. Proceedings of the 2nd Conference Food Science and Technology Mekong delta, 505-510.
- 64) Nguyen Van Muoi, Nguyen Ngoc Thuy Duong, Tran Thanh Truc, 2014. Factors affecting the drying process of shrimp powder from black tiger shrimp (*Penaeus monodon*) head meat. Proceeding of 2nd AFSSA Conference on Food Safety and Food Security, 83-88.
- 65) Tran Thanh Truc, Duong Y Tho, Tran The Hien, Nguyen Van Muoi, 2014. Factors affect to extraction process of lipase from snakehead fish offal. Proceeding of 2nd AFSSA Conference on Food Safety and Food Security, 138-141.

Sách/Giáo trình

Nguyễn Văn Mười, Trần Thanh Trúc. Giáo trình Xử lý sau thu hoạch và chế biến sản phẩm động vật. 2014. NXB Đại học Cần Thơ, ISBN: 978-604-919-111-4.

Lê Thị Minh Thủy, Trương Thị Mộng Thu, Trang Sỹ Trung, Trần Thanh Trúc. Quản lý và tận dụng phụ phẩm trong quá trình chế biến thủy sản. 2020. NXB Đại học Cần Thơ, ISBN: 978-604-965-413-8 .

3.2. Giải thưởng về nghiên cứu khoa học trong và ngoài nước (nếu có):

Bằng khen Bộ trưởng (2019)

3.3. Các thông tin về chỉ số định danh ORCID, hồ sơ Google scholar, H-index, số lượt trích dẫn (nếu có):

<https://orcid.org/0000-0002-5476-5098>

<https://scholar.google.com/citations?hl=vi&user=xuOtfSgAAAAJ>

3.4. Ngoại ngữ

- Ngoại ngữ thành thạo phục vụ công tác chuyên môn: tiếng Anh

- Mức độ giao tiếp bằng tiếng Anh: thành thạo.

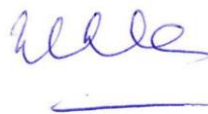
(Học Thạc sĩ tại Bỉ, 2002-2004; Bằng ĐH Ngôn Ngữ Anh)

Tôi xin cam đoan những điều khai trên là đúng sự thật, nếu sai tôi xin hoàn toàn chịu trách nhiệm trước pháp luật.

Cần Thơ, ngày 20 tháng 5 năm 2021

NGƯỜI KHAI

(Ký và ghi rõ họ tên)



PGS. TS. Trần Thanh Trúc