

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

LÝ LỊCH KHOA HỌC
(Thành viên các Hội đồng Giáo sư)

1. Thông tin chung



- **Họ và tên:** NGUYỄN TẤN DŨNG
- **Năm sinh:** 1917
- **Giới tính:** Nam.
- **Trình độ đào tạo (TS, TSKH)** (năm, nơi cấp bằng):
TS, Viện Công nghiệp Thực phẩm, năm 2015.
- **Chức danh Giáo sư hoặc Phó giáo sư (năm, nơi bổ nhiệm)**
PGS, năm 2019, Hội đồng Chức danh Giáo sư Nhà nước.

- **Ngành, chuyên ngành khoa học:** Công nghệ hóa học thực phẩm.
- **Chức vụ và đơn vị công tác hiện tại** (hoặc đã nghỉ hưu từ năm):
 - + GVCC, Khoa Công nghệ hóa học & Thực phẩm, ĐH Sư phạm Kỹ thuật Tp HCM.
 - + Thành viên Hội đồng Khoa học đào tạo Trường ĐH Sư phạm Kỹ thuật Tp HCM.
- **Chức vụ cao nhất đã qua:** Trưởng Khoa CNHH&TP, ĐH SPKT Tp HCM.
- **Thành viên Hội đồng Giáo sư cơ sở (nếu có) (năm tham gia, tên hội đồng, cơ sở đào tạo):**
 - + 2021 Hội đồng Giáo sư Cơ sở ĐH Sư phạm Kỹ thuật Tp HCM.
- **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: 03 sách chuyên khảo; 07 giáo trình.

1. Nguyễn Tấn Dũng, Giáo trình “Quá trình và Thiết bị trong CNHH&TP, Tập 2, Phần 1: Cơ sở lý thuyết về truyền nhiệt”, NXB Đại học Quốc Gia Tp HCM, 2013.
2. Nguyễn Tấn Dũng, Giáo trình “Quá trình và Thiết bị trong CNHH&TP, Tập 2, Phần 3: Các quá trình và thiết bị làm lạnh và làm lạnh đông”, NXB Đại học Quốc Gia Tp HCM, 2013.
3. Nguyễn Tấn Dũng (Chủ biên) và cộng sự, Giáo trình “Tự điều khiển các quá trình và thiết bị nhiệt - lạnh trong sản xuất”, NXB Đại học Quốc Gia Tp HCM, 2018.

4. Nguyễn Tấn Dũng (Chủ biên) và cộng sự, Chuyên khảo “Mô Hình Hóa Và Tối Ưu Hóa Trong Công Nghệ Hóa Học Và Thực Phẩm”, NXB Đại học Quốc Gia Tp HCM, 2017.
5. Nguyễn Tấn Dũng, Giáo trình “Quá trình và Thiết bị trong CNHH&TP, Tập 1: Các quá trình và thiết bị cơ học – thủy lực và khí nén”, NXB Đại học Quốc Gia Tp HCM, 2017.
6. Nguyễn Tấn Dũng, Chuyên khảo “Quá trình và Thiết bị trong CNHH&TP, Kỹ thuật và Công nghệ sấy thăng hoa”, NXB Đại học Quốc Gia Tp HCM, 2020.
7. Nguyễn Tấn Dũng, Chuyên khảo “Quá trình và Thiết bị trong CNHH&TP, Công nghệ lạnh ứng dụng trong thực phẩm”, NXB Đại học Quốc Gia Tp HCM, 2016.
8. Nguyễn Tấn Dũng, Giáo trình “Quá trình và Thiết bị trong CNHH&TP, Tập 2, Phần 2: Các quá trình và thiết bị truyền nhiệt trong CNTP”, NXB Đại học Quốc Gia Tp HCM, 2015.
9. Nguyễn Tấn Dũng, Giáo trình “The method to determine the rate of freezing water inside product”, LAP LAMBERT ACADEMIC PUBLISHING OF GERMANY, 2015
10. Nguyễn Tấn Dũng, Giáo trình “Thu hồi và hoàn thiện sản phẩm lên men”, NXB Đại học Quốc Gia Tp HCM, 2020.

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 Tấn Dũng, Chuyên khảo “Quá trình và Thiết bị trong CNHH&TP, Kỹ thuật và Công nghệ sấy thăng hoa”, NXB Đại học Quốc Gia Tp HCM, 2020.
- 2) Nguyễn Tấn Dũng, Giáo trình “Thu hồi và hoàn thiện sản phẩm lên men”, NXB Đại học Quốc Gia Tp HCM, 2020.

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

a) Tổng số đã công bố: **10** bài báo tạp chí trong nước; **35** bài báo tạp chí quốc tế.

STT	Tên bài báo	Tên tạp chí, năm xuất bản	Loại tạp chí
1.	Nguyễn Tấn Dũng & Công sự “Nghiên cứu phương pháp xác định tỷ lệ nước đông băng bên trong thực phẩm theo nhiệt độ lạnh đông”	Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ ĐHQG Tp.HCM, (ISSN: 1859-0128), 11(9), 2008, pp58-68	Tạp chí trong nước Danh mục hội đồng GS: 0.75đ
2.	Nguyễn Tấn Dũng & Công sự “Nghiên cứu xác định tỷ lệ nước đông băng và nhiệt độ lạnh đông thích hợp của vật liệu ẩm ở giai đoạn 1 trong sấy thăng hoa.”	Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ ĐHQG Tp.HCM, (ISSN: 1859-0128), 11(12), 2008, pp 74-86	Tạp chí trong nước Danh mục hội đồng GS: 0.75đ

3.	Nguyễn Tấn Dũng & Công sự “Khảo sát các tính chất nhiệt vật lý thủy sản nhóm giáp xác (tôm sú, tôm bạc và tôm thẻ) ảnh hưởng đến quá trình cấp nhiệt tách ẩm trong sấy thăng hoa.”	Khoa học – Công nghệ thủy sản “Review of Science – Technology of Fisheries”, (ISSN: 1859-2252), 3-2008, pp 34-41	Tạp chí trong nước, Danh mục hội đồng GS: 0.5đ
4.	Nguyễn Tấn Dũng & Công sự “Nghiên cứu thiết lập và giải mô hình toán truyền nhiệt – tách ẩm đồng thời trong điều kiện sấy thăng hoa”	Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ ĐHQG Tp.HCM, (ISSN: 1859-0128), 12(8), 2009, pp 67-80	Tạp chí trong nước, Danh mục hội đồng GS: 0.75đ
5.	Nguyễn Tấn Dũng & Công sự. “Xây dựng mô hình toán truyền nhiệt lạnh đông xác định tỉ lệ nước đóng băng và nhiệt độ lạnh đông tối ưu của vật liệu ẩm dạng hình trụ hữu hạn, ở giai đoạn 1 trong sấy thăng hoa”.	Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ ĐHQG Tp.HCM, (ISSN: 1859-0128), 13/k5, 2010, pp 83-98	Tạp chí trong nước, Danh mục hội đồng GS: 0.75đ
6.	Nguyễn Tấn Dũng & Công sự.” Xây dựng và giải mô hình toán truyền nhiệt tách ẩm trong điều kiện sấy thăng hoa bằng phương pháp phân tử hữu hạn.”	Tạp chí Khoa học Công nghệ (Journal of Science and Technology), 48/6A, 2010, pp 192-201.	Tạp chí trong nước, Danh mục hội đồng GS 1.0đ
7.	Nguyễn Tấn Dũng & Công sự. “Tối ưu hóa đa mục tiêu với chuẩn tối ưu tổ hợp R ứng dụng xác lập chế độ công nghệ sấy thăng hoa tôm bạc”	Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ ĐHQG Tp.HCM, (ISSN: 1859-0128), 13/K2, 2010, pp 66-74	Tạp chí trong nước, Danh mục hội đồng GS 0.75đ
8.	Nguyễn Tấn Dũng & Công sự. “Tối ưu hóa đa mục tiêu ứng dụng xác lập chế độ công nghệ sấy thăng hoa tôm thẻ”	Khoa học – Công nghệ thủy sản “Review of Science – Technology of Fisheries”, (ISSN: 1859-2252), 1-2010, pp. 107-114	Tạp chí trong nước, Danh mục hội đồng GS 0.5đ
9.	Nguyễn Tấn Dũng & Công sự. ”Tối ưu hóa đa mục tiêu với chuẩn tối ưu tổ hợp S ứng dụng xác lập chế độ công nghệ sấy thăng hoa cho thủy sản nhóm giáp xác: đại diện là tôm sú.”	Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ ĐHQG Tp.HCM, (ISSN: 1859-0128), 13/K3, 2010, pp 59-72	Tạp chí trong nước, Danh mục hội đồng GS 0.75đ
10.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Application of Multi-Objective Optimization to Determine the Technological Mode of Avocado Oil Extraction</i>	Canadian Journal on Chemical Engineering & Technology (ISSN: 1923-1652), 2(6), 2011, pp 106-112	Resereachgate
11.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Application of Multi-Objective Optimization by The Restricted</i>	Canadian Journal on Chemical Engineering & Technology (ISSN: 1923-1652), 2(7), 2011, pp 136-143	Resereachgate

	<i>Area Method to Determine the Cold Drying Mode of Gac</i>		
12.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Multi-Objective Optimization of Concentrated Vacuum Process to Determine The Technological Mode of The Marmalade Gac Production.</i>	Canadian Journal on Chemical Engineering & Technology (ISSN: 1923-1652), 2(9), 2011, pp 162-170	Scopus Resereachgate
13.	<i>Nguyen Tan Dzung., Application of Multi-Objective Optimization by The Utopian Point Method to Determining the Technological Mode of Gac Oil Extraction</i>	International Journal of Chemical Engineering and Applications; DOI: 10.7763/IJCEA.2012.V3.152; (ISSN: 2010 - 0221), 3(1), 2012, pp 18-24 Indexd in: Resereachgate, CAS, Ulrich's, CABI , , ProQuest, and Crossref; Global Impact Factor: (IF = 0.765)	Google Scholar
14.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Building The Mathematical Model To Determine The Technological Mode For The Freezing Process Of Basa Fillet In ĐBSCL Of Vietnam By Experimental Method</i>	<i>The 2012 International Conference on Green Technology and Sustainable Development (GTSD2012)</i> , 9(5), 2012, pp 74-81	Google Scholar
15.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Optimization the Freezing Process of Penaeus Monodon To Determine Technological Mode of Freezing for Using in the Freeze Drying.</i>	Canadian Journal on Chemical Engineering & Technology (ISSN: 1923-1652), 3(3), 2012, pp 45-53	Scopus Resereachgate
16.	<i>Nguyen Tan Dzung., Optimization The Freeze Drying Process of Penaeus Monodon to Determine The Technological Mode</i>	International Journal of Chemical Engineering and Applications; DOI: 10.7763/IJCEA.2012.V3.184; (ISSN: 2010 - 0221), 3(3), 2012, pp 187-194 Indexd in: Resereachgate, CAS, Ulrich's, CABI , , ProQuest, and Crossref; Global Impact Factor; (IF = 0.765)	Google Scholar
17.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Building The Method To Determine The Rate of Freezing Water of Penaeus Monodon.</i>	Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845), 4(2), 2012, pp 28-35; Indexd in: ISI/SCIE. ..., (IF = 0.33)	ISI/Scopus
18.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Optimization of The Smoking Process of Pangasius Fish Fillet to Increase The Product Quality</i>	Adv. Journal of Food Science and Technology, United Kingdom, DOI: 10.19026/ajfst.5.3245 (ISSN: 2042-4876; 2042-4868), 2013 Indexed in: Google Scholar, ..., Resereachgate (SJR = 0.13); Global Impact Factor (IF = 0.565)	ISI/Scopus ResearchGate

19.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Building the Method and the Mathematical Model to Determine the Rate of Freezing Water inside Royal Jelly in the Freezing Process</i>	Research Journal of Applied Sciences, Engineering and Technology, 7(2), 2014 United Kingdom, DOI: 10.19026/rjaset.7.268 (ISSN: 2040-7459; 2040-7467) Indexed In: SJR = 0.14 (2016); H Index = 16 Journal Impact = 0.22 (2016) (ResearchGate) Google Scholar GIF = 0.654 (2015)	ISI/Scopus <u>ResearchGate</u>
20.	<i>Nguyen Tan Dzung., Study technological factors effect on the loss of protein, carbohydrate and lipid inside Royal Jelly in the freeze drying process</i>	Current Research Journal of Biological Sciences, 7(2), 2015 United Kingdom, DOI: 10.19026/crjbs.7.5203 (ISSN: 2041-076X, e-ISSN: 2041-0778) Indexed In: Google Scholar GIF = 0.496 (Global Impact Factor, 2015)	ISI/Scopus <u>ResearchGate</u>
21.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., The multi-objective optimization by the Restricted Area Method to determine the technological mode of cold drying process of carrot product</i>	Research Journal of Applied Sciences, Engineering and Technology, 13(1), 2016 United Kingdom, DOI: 10.19026/rjaset.13.2891 (ISSN: 2040-7459; e-ISSN: 2040-7467) Indexed In: SJR = 0.14 (2016); H Index = 16 Journal Impact = 0.22 (2016) (ResearchGate) Google Scholar GIF = 0.654 (2015)	ISI/Scopus <u>ResearchGate</u>
22.	<i>Nguyen Tan Dzung., Study of determining the technological mode in the freeze drying process of royal jelly in Viet Nam</i>	Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845), 8(2), 2016 Indexd in: ISI/SCIE. ..., (IF = 0.33)	ISI/Scopus <u>ResearchGate</u>
23.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., The multi-objective optimization by the Utopian Point Method to determine the technological mode of infrared radiation drying process of jackfruit product in Viet Nam</i>	Research Journal of Applied Sciences, Engineering and Technology, 13(1), 2016 United Kingdom, DOI: 10.19026/rjaset.13.2892 (ISSN: 2040-7459; e-ISSN: 2040-7467) Indexed In: SJR = 0.14 (2016); H Index = 16 Journal Impact = 0.22 (2016) (ResearchGate) Google Scholar GIF = 0.654 (2015)	ISI/Scopus <u>ResearchGate</u>
24.	<i>Nguyen Tan Dzung., Study dynamics of the freeze drying process of royal Jelly in Viet Nam</i>	Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845), 9(3), 2017 Indexd in: ISI/SCIE. ..., (IF = 0.33)	ISI/Scopus <u>ResearchGate</u>
25.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Modeling the freezing process of turmeric starch to determine the rate of freezing water,</i>	Recent Advances in Food Science – RadvFoodSci (ISSN: 2601-5412), 1(1), 2018 Indexd in: Google Scholar	Google Scholar

26.	<i>Nguyen Tan Dzung., Study the heat transfer model in the freezing process of Basa sausage in Vietnam to determine the technological mode</i>	Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845) Indexd in: ISI/SCIE. ..., (IF = 0.33), 10(2), 2018	ISI/Scopus ResearchGate
27.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Study the loss of 10-HDA inside royal jelly in vietnam for the freeze-drying process.</i>	Recent Advances in Food Science – RadvFoodSci (ISSN: 2601-5412), 1(2), 2018 Indexd in: Google Scholar	Google Scholar
28.	<i>Nguyen Tan Dzung., Building a Mathematical Model To Determine the Relationship between Heat Emission Coefficient and Pressure of the Freeze Drying Environment of Solid Materials</i>	2018 4th International Conference on Green Technology and Sustainable Development (GTSD). Indexd in: IEEE Xplore Digital Library; Google Scholar	ISI/Scopus ResearchGate
29.	<i>Nguyen Tan Dzung., Nghiên cứu xác định chế độ công nghệ lạnh đông sản phẩm cá ngừ đại dương fillet</i>	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn “Vietnam Journal Of Agriculture And Rural Development”, (ISSN: 1859-4581), tháng 8/2018	Tạp chí trong nước, Danh mục hội đồng GS 0.5đ
30.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Study and manufacture of the low temperature vacuum drying system in pillot scale</i>	Journal of Technical Education Science No.48 (07/2018) Ho Chi Minh City University of Technology and Education	Tạp chí trong nước, Danh mục hội đồng GS 0.5đ
31.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Study the freezing royal jelly in Viet Nam for using in the freeze-drying process</i>	Recent Advances in Food Science – RadvFoodSci (ISSN: 2601-5412), 2(1), 2019, pp 161-171 Indexd in: Google Scholar	Google Scholar
32.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Research factors in the freeze drying process affecting the quality of natto preparation.</i>	Recent Advances in Food Science – RadvFoodSci (ISSN: 2601-5412), 2(1), 2019, pp 181-189 Indexd in: Google Scholar	Google Scholar
33.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Study of Production Technology for Pennywort Powder by Cold-Drying Method</i>	Recent Advances in Food Science; (ISSN: 2601-5412), 3(1), 2020, pp 268-278 Indexd in: Google Scholar	Google Scholar
34.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Research on dried potato production by low-temperature vacuum drying technology</i>	Recent Advances in Food Science; (ISSN: 2601-5412), 3(2), 2020, pp 279-290 Indexd in: Google Scholar	Google Scholar
35.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Multi-objective optimization to</i>	Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845), 12(3), 2020,	ISI/Scopus ResearchGate

	determine the cold drying mode of gac (<i>Momordica cochinchinensis Spreng</i>)	pp 23-34 Indexd in: ISI/SCIE., (IF = 0.33)	
--	---	--	--

b) Danh mục bài báo khoa học công bố trong **05 năm liền kề** 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*):

STT	Tên bài báo	Tên tạp chí, năm xuất bản	Loại tạp chí
1.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., The multi-objective optimization by the Restricted Area Method to determine the technological mode of cold drying process of carrot product</i>	Research Journal of Applied Sciences, Engineering and Technology, 13(1), 2016 United Kingdom, DOI: 10.19026/rjaset.13.2891 (ISSN: 2040-7459; e-ISSN: 2040-7467) Indexed In: SJR = 0.14 (2016); H Index = 16 Journal Impact = 0.22 (2016) (ResearchGate) Google Scholar GIF = 0.654 (2015)	ISI/Scopus ResearchGate
2.	<i>Nguyen Tan Dzung., Study of determining the technological mode in the freeze drying process of royal jelly in Viet Nam</i>	Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845), 8(2), 2016 Indexd in: ISI/SCIE., (IF = 0.33)	ISI/Scopus ResearchGate
3.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., The multi-objective optimization by the Utopian Point Method to determine the technological mode of infrared radiation drying process of jackfruit product in Viet Nam</i>	Research Journal of Applied Sciences, Engineering and Technology, 13(1), 2016 United Kingdom, DOI: 10.19026/rjaset.13.2892 (ISSN: 2040-7459; e-ISSN: 2040-7467) Indexed In: SJR = 0.14 (2016); H Index = 16 Journal Impact = 0.22 (2016) (ResearchGate) Google Scholar GIF = 0.654 (2015)	ISI/Scopus ResearchGate
4.	<i>Nguyen Tan Dzung., Study dynamics of the freeze drying process of royal Jelly in Viet Nam</i>	Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845), 9(3), 2017 Indexd in: ISI/SCIE., (IF = 0.33)	ISI/Scopus ResearchGate
5.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Modeling the freezing process of turmeric starch to determine the rate of freezing water,</i>	Recent Advances in Food Science – RadvFoodSci (ISSN: 2601-5412), 1(1), 2018 Indexd in: Google Scholar	Google Scholar
6.	<i>Nguyen Tan Dzung., Study the heat transfer model in the freezing process of Basa sausage in Vietnam to determine the technological mode</i>	Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845) Indexd in: ISI/SCIE., (IF = 0.33), 10(2), 2018	ISI/Scopus ResearchGate
7.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Study the loss of 10-HDA inside</i>	Recent Advances in Food Science – RadvFoodSci (ISSN: 2601-5412), 1(2), 2018	Google Scholar

	<i>royal jelly in vietnam for the freeze-drying process.</i>	Indexd in: Google Scholar	
8.	<i>Nguyen Tan Dzung., Building a Mathematical Model To Determine the Relationship between Heat Emission Coefficient and Pressure of the Freeze Drying Environment of Solid Materials</i>	2018 4th International Conference on Green Technology and Sustainable Development (GTSD). Indexd in: IEEE Xplore Digital Library; Google Scholar	ISI/Scopus <u>ResearchGate</u>
9.	<i>Nguyen Tan Dzung., Nghiên cứu xác định chế độ công nghệ lạnh đông sản phẩm cá ngừ đại dương fillet</i>	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn “Vietnam Journal Of Agriculture And Rural Development”, (ISSN: 1859-4581), tháng 8/2018	Tạp chí trong nước, Danh mục hội đồng GS 0.5đ
10.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Study and manufacture of the low temperature vacuum drying system in pillot scale</i>	Journal of Technical Education Science No.48 (07/2018) Ho Chi Minh City University of Technology and Education	Tạp chí trong nước, Danh mục hội đồng GS 0.5đ
11.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Study the freezing royal jelly in Viet Nam for using in the freeze-drying process</i>	Recent Advances in Food Science – RadvFoodSci (ISSN: 2601-5412), 2(1), 2019, pp 161-171 Indexd in: Google Scholar	Google Scholar
12.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Research factors in the freeze drying process affecting the quality of natto preparation.</i>	Recent Advances in Food Science – RadvFoodSci (ISSN: 2601-5412), 2(1), 2019, pp 181-189 Indexd in: Google Scholar	Google Scholar
13.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Study of Production Technology for Pennywort Powder by Cold-Drying Method</i>	Recent Advances in Food Science; (ISSN: 2601-5412), 3(1), 2020, pp 268-278 Indexd in: Google Scholar	Google Scholar
14.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Research on dried potato production by low-temperature vacuum drying technology</i>	Recent Advances in Food Science; (ISSN: 2601-5412), 3(2), 2020, pp 279-290 Indexd in: Google Scholar	Google Scholar
15.	<i>Nguyen Tan Dzung., Multi-objective optimization to determine the cold drying mode of gac (momordica cochinchinensis spreng)</i>	Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845), 12(3), 2020, pp 23-34 Indexd in: ISI/SCIE., (IF = 0.33)	ISI/Scopus <u>ResearchGate</u>

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 đa chủ trì/chủ nhiệm: 0 cấp Nhà nước; **04 cấp Bộ và tương đương.**

<i>TT</i>	<i>Tên đề tài/dự án</i>	<i>Mã số & cấp quản lý</i>	<i>Thời gian thực hiện</i>	<i>Chủ nhiệm /Tham gia</i>	<i>Ngày nghiệm thu</i>	<i>Kết quả</i>
1.	Nghiên cứu tính toán thiết kế, chế tạo hệ thống sấy thăng hoa năng suất nhỏ phục vụ cho chế biến thực phẩm cao cấp.	Mã số: B2006 - 22 - 08; Cấp bộ	2006 - 2008	Chủ nhiệm	16/10/2008	Tốt
2.	Nghiên cứu ứng dụng sấy thăng hoa trong bảo quản sữa ong chúa phục vụ cho xuất khẩu	MS: B2013-22-01; Cấp bộ	2013 - 2015	Chủ nhiệm	20/06/2016	Tốt
3.	Nghiên cứu hoàn thiện công nghệ và thiết kế, chế tạo hệ thống sấy thăng hoa kết hợp bơm nhiệt năng suất 35kg nước ngưng/24 giờ	Dự án sản xuất thử nghiệm, Sở KH&CN TpHCM	2016 - 2018	Chủ nhiệm	18/03/2018	Tốt
4	<i>Nghiên cứu ứng dụng và Phát triển công nghệ tiên tiến trong chế biến và bảo quản, chế biến nông thủy hải sản vùng ĐBSCL</i>	<i>Chương trình KH&CN cấp bộ CT2020.01</i>	2020-2023	Ban chủ nhiệm chương trình	2003	Đang thực hiện

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*):

2.4. Công trình khoa học khác (nếu có)

Các nhiệm vụ khoa học công nghệ cấp cơ sở

<i>TT</i>	<i>Tên nhiệm vụ khoa học và công nghệ (CT, ĐT, ...)</i>	<i>CN/PC N/TK</i>	<i>Mã số và cấp quản lý</i>	<i>Thời gian thực hiện</i>	<i>Thời gian nghiệm thu (Ngày, tháng, năm)</i>
1	Thiết kế, chế tạo mô hình dạy học, điều khiển hệ thống lạnh bằng phương pháp lập trình trên máy vi tính.	CN	Mã số T59-2003; Cấp cơ sở	2002-2003	25/12/2003
2	Nghiên cứu thiết kế, chế tạo mô hình dạy học hệ thống máy lạnh ghép tầng.	CN	Mã số T70-2004; Cấp cơ sở	2004-2005	02/12/2004
3	Nghiên cứu ứng dụng sấy thăng hoa trong bảo quản sản phẩm thủy sản nhóm giáp xác (tôm sú, tôm	CN	Mã số: T2010 - 67; Cấp cơ sở	2010-2011	05/01/2011

	bạc và tôm thẻ) được nuôi thương phẩm ở ĐBSCL.				
4	Khảo sát chọn dung môi trích ly dầu từ quả bơ ở các tỉnh Tây Nguyên và Miền Đông Nam Bộ.	CN	Mã số: T2011-21TĐ; Cấp cơ sở	2011	14/12/2011
5	Nghiên cứu cải tiến công nghệ lạnh đông sản phẩm xúc xích làm từ cá Basa được nuôi ở ĐBSCL	CN	Mã số: 2012-25TĐ; Cấp cơ sở	2012	10/12/2012
6	Nghiên cứu quá trình lạnh đông ứng dụng bảo quản sữa ong chúa để xuất khẩu	CN	Mã số: 2013-40TĐ; Cấp cơ sở	2013	19/12/2013
7	Nghiên cứu ảnh hưởng của các yếu tố đến sự biến đổi hàm lượng hoạt chất sinh học chống bệnh ung thư 10-HDA của sản phẩm sữa ong chúa sấy đông khô	CN	Mã số: T2014-47TĐ; Cấp cơ sở	2014	19/12/2014

Các chương trình khoa học công nghệ đã được triển khai ứng dụng

TT	Tên chương trình nghiên cứu/Ứng dụng khoa học công nghệ	Đơn vị thực hiện/Ứng dụng	Số hợp đồng và Nghiệm thu thanh lý hợp đồng	Chủ nhiệm/tham gia
1	Chương trình Nghiên cứu ứng dụng công nghệ sấy thăng hoa tại Việt Nam	Trên toàn quốc	Các hợp đồng NCKH & CGCN	Chủ nhiệm
2	Nghiên cứu tính toán thiết kế, chế tạo hệ thống sấy thăng hoa năng suất nhỏ phục vụ cho chế biến thực phẩm cao cấp (HỆ THỐNG SẤY THĂNG HOA DS-3).	Phòng thí nghiệm B108, Trường ĐHSPKT TpHCM	Hợp đồng KHCN; Số HĐ: 08-2006/KHCN-B; Nghiệm thu thanh lý hợp đồng vào ngày 16/10/2008	Chủ nhiệm
3	Chế tạo, lắp ráp, hiệu chỉnh HỆ THỐNG SẤY THĂNG HOA DS-4 với năng suất 20kg nguyên liệu/mẻ.	Xưởng chế biến thực phẩm Công Ty Hương Liệu Việt	Hợp đồng KHCN; Số HĐ: 18-2008/KHCN-B; Nghiệm thu thanh lý hợp đồng vào ngày 15/02/2009	Chủ nhiệm
4	Chế tạo, lắp ráp, hiệu chỉnh HỆ THỐNG SẤY THĂNG HOA DS-5 với năng suất 25kg nguyên liệu/mẻ.	Xưởng chế chèn cấp Công ty chế biến chè Bảo Lộc	Hợp đồng KHCN; Số HĐ: 02-2009/KHCN-B;	Chủ nhiệm

			Nghiên thu thanh lý hợp đồng vào ngày 28/04/2010	
5	Chế tạo, lắp ráp, hiệu chỉnh “THIẾT BỊ SẤY CHÂN KHÔNG NHIỆT ĐỘ THẤP DẠNG BƠM NHIỆT CÓ NGỪNG LẠNH”	Xưởng sản xuất của Viện Công nghiệp thực phẩm	Hợp đồng kinh tế; Số HĐ: 42/HĐKT-VTP; Nghiên thu thanh lý hợp đồng vào ngày 16/10/2014	Chủ nhiệm
6	Chế tạo, lắp ráp, hiệu chỉnh HỆ THỐNG SẤY THĂNG HOA DS-7 với năng suất 300kg nguyên liệu/mẻ.	Công ty Cổ phần Cơ khí NCM	Hợp đồng kinh tế; Số HĐ: 02/HĐKT- 14/NCM - CNMT; Nghiên thu thanh lý hợp đồng vào ngày 15/7/2014; số 02/NTTLHĐ- 14/NCM - CNMT	Chủ nhiệm
7	Chế tạo, lắp ráp, hiệu chỉnh “THIẾT BỊ SẤY – NƯỚNG ĐA NĂNG”	Trường Cao Đẳng Nghề Đồng Nai	Hợp đồng kinh tế; Số HĐ: 01/2016- HĐMB; Nghiên thu thanh lý hợp đồng vào ngày 10/7/2016	Chủ nhiệm
8	Chế tạo, lắp ráp, hiệu chỉnh “HỆ THỐNG THIẾT BỊ SẤY THĂNG HOA DS-6”	Công ty THHN thiết bị D.B.E	Hợp đồng kinh tế; Số HĐ: 03-2016-HĐKT; Nghiên thu thanh lý hợp đồng vào ngày 26/01/2017	Chủ nhiệm
9	Chế tạo, lắp ráp, hiệu chỉnh “HỆ THỐNG THIẾT BỊ SẤY THĂNG HOA DS-8”	Công ty Trà Tân Cương	Hợp đồng kinh tế; Số HĐ: 05-2017-HĐKT; Nghiên thu thanh lý hợp đồng vào ngày 11/02/2017	Chủ nhiệm
10	Chế tạo, lắp ráp, hiệu chỉnh “HỆ THỐNG THIẾT BỊ SẤY THĂNG HOA DS-9”	Công ty THHN Một Thành Viên Thực Phẩm Á Châu III (Asiafood III)	Hợp đồng kinh tế; Số HĐ: 33/17/KTACIII; Nghiên thu thanh lý hợp đồng vào ngày 16/09/2017	Chủ nhiệm

11	Chế tạo, lắp ráp, hiệu chỉnh “HỆ THỐNG THIẾT BỊ SẤY LẠNH DSDL-03”	Công ty THHN Sản Phẩm Sang Trọng Pháp Việt	Hợp đồng kinh tế; Số HĐ: 08/2017-HĐKT; Nghiệm thu thanh lý hợp đồng vào ngày 10/10/2017	Chủ nhiệm
12	Dự án sản xuất thử “Nghiên cứu hoàn thiện công nghệ và thiết kế, chế tạo hệ thống sấy thăng hoa kết hợp bơm nhiệt năng suất 35kg nước ngưng/24 giờ”	Phòng thí nghiệm B108, Trường ĐHSPKT TpHCM	Hợp đồng KHCN; Số HĐ: 177/2016/HD-SKHCN; Nghiệm thu thanh lý hợp đồng vào ngày 18/03/2018	Chủ nhiệm
13	Dự án Chế tạo, lắp ráp, hiệu chỉnh “Máy cắt cap1QV-03”	Công ty Namcong	Hợp đồng kinh tế; Số HĐ: 01/2016-HĐKT; Nghiệm thu thanh lý hợp đồng vào ngày 15/12/2017	Chủ nhiệm

a) Tổng số công trình khoa học khác:

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

TT	Tên độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích	Tên cơ quan cấp	Quyết định và ngày, tháng và năm	Số tác giả
1	Hệ thống sấy thăng hoa cấp nhiệt cho quá trình sấy bằng thiết bị hồi nhiệt	Cục sở hữu trí – Bộ KH&CN	- Ngày nhận hồ sơ của cục SHTT: 15-5-2017 - Ngày chấp nhận đơn: 14-6-2017 - Ngày công bố thông tin: 25-9-2017	04

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

a) Tổng số: 00 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*):

TT	Họ và tên NCS	Đề tài luận án	Cơ sở đào tạo	Năm bảo vệ	Vai trò hướng dẫn

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...)*:

a) Danh mục các bài báo khoa học đã công bố

STT	Tên bài báo	Tên tạp chí, năm xuất bản	Loại tạp chí
1.	Nguyễn Tấn Dũng & Công sự “Nghiên cứu phương pháp xác định tỷ lệ nước đông băng bên trong thực phẩm theo nhiệt độ lạnh đông”	Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ ĐHQG Tp.HCM, (ISSN: 1859-0128), 11(9), 2008, pp58-68	Tạp chí trong nước Danh mục hội đồng GS: 0.75đ
2.	Nguyễn Tấn Dũng & Công sự “Nghiên cứu xác định tỷ lệ nước đông băng và nhiệt độ lạnh đông thích hợp của vật liệu ẩm ở giai đoạn 1 trong sấy thăng hoa.”	Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ ĐHQG Tp.HCM, (ISSN: 1859-0128), 11(12), 2008, pp 74-86	Tạp chí trong nước Danh mục hội đồng GS: 0.75đ
3.	Nguyễn Tấn Dũng & Công sự “Khảo sát các tính chất nhiệt vật lý thủy sản nhóm giáp xác (tôm sú, tôm bạc và tôm thẻ) ảnh hưởng đến quá trình cấp nhiệt tách ẩm trong sấy thăng hoa.”	Khoa học – Công nghệ thủy sản “Review of Science – Technology of Fisheries”, (ISSN: 1859-2252), 3-2008, pp 34-41	Tạp chí trong nước, Danh mục hội đồng GS: 0.5đ
4.	Nguyễn Tấn Dũng & Công sự “Nghiên cứu thiết lập và giải mô hình toán truyền nhiệt – tách ẩm đồng thời trong điều kiện sấy thăng hoa”	Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ ĐHQG Tp.HCM, (ISSN: 1859-0128), 12(8), 2009, pp 67-80	Tạp chí trong nước, Danh mục hội đồng GS: 0.75đ

5.	Nguyễn Tấn Dũng & Công sự. “Xây dựng mô hình toán truyền nhiệt lạnh đông xác định tỉ lệ nước đóng băng và nhiệt độ lạnh đông tối ưu của vật liệu ẩm dạng hình trụ hữu hạn, ở giai đoạn 1 trong sấy thăng hoa”.	Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ ĐHQG Tp.HCM, (ISSN: 1859-0128), 13/k5, 2010, pp 83-98	Tạp chí trong nước, Danh mục hội đồng GS: 0.75đ
6.	Nguyễn Tấn Dũng & Công sự.” Xây dựng và giải mô hình toán truyền nhiệt tách ẩm trong điều kiện sấy thăng hoa bằng phương pháp phần tử hữu hạn.”	Tạp chí Khoa học Công nghệ (Journal of Science and Technology), 48/6A, 2010, pp 192-201.	Tạp chí trong nước, Danh mục hội đồng GS 1.0đ
7.	Nguyễn Tấn Dũng & Công sự. “Tối ưu hóa đa mục tiêu với chuẩn tối ưu tổ hợp R ứng dụng xác lập chế độ công nghệ sấy thăng hoa tôm bạc”	Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ ĐHQG Tp.HCM, (ISSN: 1859-0128), 13/K2, 2010, pp 66-74	Tạp chí trong nước, Danh mục hội đồng GS 0.75đ
8.	Nguyễn Tấn Dũng & Công sự. “Tối ưu hóa đa mục tiêu ứng dụng xác lập chế độ công nghệ sấy thăng hoa tôm thẻ”	Khoa học – Công nghệ thủy sản “Review of Science – Technology of Fisheries”, (ISSN: 1859-2252), 1-2010, pp. 107-114	Tạp chí trong nước, Danh mục hội đồng GS 0.5đ
9.	Nguyễn Tấn Dũng & Công sự. ”Tối ưu hóa đa mục tiêu với chuẩn tối ưu tổ hợp S ứng dụng xác lập chế độ công nghệ sấy thăng hoa cho thủy sản nhóm giáp xác: đại diện là tôm sú.”	Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ ĐHQG Tp.HCM, (ISSN: 1859-0128), 13/K3, 2010, pp 59-72	Tạp chí trong nước, Danh mục hội đồng GS 0.75đ
10.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Application of Multi-Objective Optimization to Determine the Technological Mode of Avocado Oil Extraction</i>	Canadian Journal on Chemical Engineering & Technology (ISSN: 1923-1652), 2(6), 2011, pp 106-112	Scopus Reseachgate
11.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Application of Multi-Objective Optimization by The Restricted Area Method to Determine the Cold Drying Mode of Gac</i>	Canadian Journal on Chemical Engineering & Technology (ISSN: 1923-1652), 2(7), 2011, pp 136-143	Scopus Reseachgate
12.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Multi-Objective Optimization of Concentrated Vacuum Process to</i>	Canadian Journal on Chemical Engineering & Technology (ISSN: 1923-1652), 2(9), 2011, pp 162-170	Scopus Reseachgate

	<i>Determine The Technological Mode of The Marmalade Gac Production.</i>		
13.	<i>Nguyen Tan Dzung., Application of Multi-Objective Optimization by The Utopian Point Method to Determining the Technological Mode of Gac Oil Extraction</i>	International Journal of Chemical Engineering and Applications; DOI: 10.7763/IJCEA.2012.V3.152; (ISSN: 2010 - 0221), 3(1), 2012, pp 18-24 Indexd in: Resereachgate, CAS, Ulrich's, CABI , , ProQuest, and Crossref; Global Impact Factor: (IF = 0.765)	Google Scholar
14.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Building The Mathematical Model To Determine The Technological Mode For The Freezing Process Of Basa Fillet In ĐBSCL Of Vietnam By Experimental Method</i>	<i>The 2012 International Conference on Green Technology and Sustainable Development (GTSD2012), 9(5), 2012, pp 74-81</i>	Google Scholar
15.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Optimization the Freezing Process of Penaeus Monodon To Determine Technological Mode of Freezing for Using in the Freeze Drying.</i>	Canadian Journal on Chemical Engineering & Technology (ISSN: 1923-1652), 3(3), 2012, pp 45-53	Scopus Resereachgate
16.	<i>Nguyen Tan Dzung., Optimization The Freeze Drying Process of Penaeus Monodon to Determine The Technological Mode</i>	International Journal of Chemical Engineering and Applications; DOI: 10.7763/IJCEA.2012.V3.184; (ISSN: 2010 - 0221), 3(3), 2012, pp 187-194 Indexd in: Resereachgate, CAS, Ulrich's, CABI , , ProQuest, and Crossref; Global Impact Factor; (IF = 0.765)	Google Scholar
17.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Building The Method To Determine The Rate of Freezing Water of Penaeus Monodon.</i>	Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845), 4(2), 2012, pp 28-35; Indexd in: ISI/SCIE. ..., (IF = 0.33)	ISI/Scopus
18.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Optimization of The Smoking Process of Pangasius Fish Fillet to Increase The Product Quality</i>	Adv. Journal of Food Science and Technology, United Kingdom, DOI: 10.19026/ajfst.5.3245 (ISSN: 2042-4876; 2042-4868), 2013 Indexed in: Google Scholar, ..., Resereachgate (SJR = 0.13); Global Impact Factor (IF = 0.565)	ISI/Scopus ResearchGate

19.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Building the Method and the Mathematical Model to Determine the Rate of Freezing Water inside Royal Jelly in the Freezing Process</i>	<p>Research Journal of Applied Sciences, Engineering and Technology, 7(2), 2014</p> <p>United Kingdom, DOI: 10.19026/rjaset.7.268 (ISSN: 2040-7459; 2040-7467)</p> <p>Indexed In: SJR = 0.14 (2016); H Index = 16 Journal Impact = 0.22 (2016) (ResearchGate) Google Scholar GIF = 0.654 (2015)</p>	ISI/Scopus <u>ResearchGate</u>
20.	<i>Nguyen Tan Dzung., Study technological factors effect on the loss of protein, carbohydrate and lipid inside Royal Jelly in the freeze drying process</i>	<p>Current Research Journal of Biological Sciences, 7(2), 2015</p> <p>United Kingdom, DOI: 10.19026/crjbs.7.5203 (ISSN: 2041-076X, e-ISSN: 2041-0778)</p> <p>Indexed In: Google Scholar GIF = 0.496 (Global Impact Factor, 2015)</p>	ISI/Scopus <u>ResearchGate</u>
21.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., The multi-objective optimization by the Restricted Area Method to determine the technological mode of cold drying process of carrot product</i>	<p>Research Journal of Applied Sciences, Engineering and Technology, 13(1), 2016</p> <p>United Kingdom, DOI: 10.19026/rjaset.13.2891 (ISSN: 2040-7459; e-ISSN: 2040-7467)</p> <p>Indexed In: SJR = 0.14 (2016); H Index = 16 Journal Impact = 0.22 (2016) (ResearchGate) Google Scholar GIF = 0.654 (2015)</p>	ISI/Scopus <u>ResearchGate</u>
22.	<i>Nguyen Tan Dzung., Study of determining the technological mode in the freeze drying process of royal jelly in Viet Nam</i>	<p>Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845), 8(2), 2016</p> <p>Indexd in: ISI/SCIE. (IF = 0.33)</p>	ISI/Scopus <u>ResearchGate</u>
23.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., The multi-objective optimization by the Utopian Point Method to determine the technological mode of infrared radiation drying process of jackfruit product in Viet Nam</i>	<p>Research Journal of Applied Sciences, Engineering and Technology, 13(1), 2016</p> <p>United Kingdom, DOI: 10.19026/rjaset.13.2892 (ISSN: 2040-7459; e-ISSN: 2040-7467)</p> <p>Indexed In: SJR = 0.14 (2016); H Index = 16 Journal Impact = 0.22 (2016) (ResearchGate) Google Scholar GIF = 0.654 (2015)</p>	ISI/Scopus <u>ResearchGate</u>
24.	<i>Nguyen Tan Dzung., Study dynamics of the freeze drying process of royal Jelly in Viet Nam</i>	<p>Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845), 9(3), 2017</p> <p>Indexd in: ISI/SCIE. (IF = 0.33)</p>	ISI/Scopus <u>ResearchGate</u>

25.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Modeling the freezing process of turmeric starch to determine the rate of freezing water,</i>	Recent Advances in Food Science – RadvFoodSci (ISSN: 2601-5412), 1(1), 2018 Indexd in: Google Scholar	Google Scholar
26.	<i>Nguyen Tan Dzung., Study the heat transfer model in the freezing process of Basa sausage in Vietnam to determine the technological mode</i>	Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845) Indexd in: ISI/SCIE., (IF = 0.33), 10(2), 2018	ISI/Scopus ResearchGate
27.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Study the loss of 10-HDA inside royal jelly in vietnam for the freeze-drying process.</i>	Recent Advances in Food Science – RadvFoodSci (ISSN: 2601-5412), 1(2), 2018 Indexd in: Google Scholar	Google Scholar
28.	<i>Nguyen Tan Dzung., Building a Mathematical Model To Determine the Relationship between Heat Emission Coefficient and Pressure of the Freeze Drying Environment of Solid Materials</i>	2018 4th International Conference on Green Technology and Sustainable Development (GTSD). Indexd in: IEEE Xplore Digital Library; Google Scholar	ISI/Scopus ResearchGate
29.	<i>Nguyen Tan Dzung., Nghiên cứu xác định chế độ công nghệ lạnh đông sản phẩm cá ngừ đại dương fillet</i>	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn “Vietnam Journal Of Agriculture And Rural Development”, (ISSN: 1859-4581), tháng 8/2018	Tạp chí trong nước, Danh mục hội đồng GS 0.5đ
30.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Study and manufacture of the low temperature vacuum drying system in pillot scale</i>	Journal of Technical Education Science No.48 (07/2018) Ho Chi Minh City University of Technology and Education	Tạp chí trong nước, Danh mục hội đồng GS 0.5đ
31.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Study the freezing royal jelly in Viet Nam for using in the freeze-drying process</i>	Recent Advances in Food Science – RadvFoodSci (ISSN: 2601-5412), 2(1), 2019, pp 161-171 Indexd in: Google Scholar	Google Scholar
32.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Research factors in the freeze drying process affecting the quality of natto preparation.</i>	Recent Advances in Food Science – RadvFoodSci (ISSN: 2601-5412), 2(1), 2019, pp 181-189 Indexd in: Google Scholar	Google Scholar
33.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Study of Production Technology for Pennywort</i>	Recent Advances in Food Science; (ISSN: 2601-5412), 3(1), 2020, pp 268-278	Google Scholar

	<i>Powder by Cold-Drying Method</i>	Indexd in: Google Scholar	
34.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Research on dried potato production by low-temperature vacuum drying technology</i>	Recent Advances in Food Science; (ISSN: 2601-5412), 3(2), 2020, pp 279-290 Indexd in: Google Scholar	Google Scholar
35.	<i>Nguyen Tan Dzung and et al., Multi-objective optimization to determine the cold drying mode of gac (momordica cochinchinensis spreng)</i>	Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845), 12(3), 2020, pp 23-34 Indexd in: ISI/SCIE. ..., (IF = 0.33)	ISI/Scopus <u>ResearchGate</u>

b) Danh mục sách đã xuất bản cả quá trình

TT	Tên sách	Loại sách	Nhà xuất bản và năm xuất bản	Số tác giả	Viết MM hoặc CB, phần biên soạn	Xác nhận của CSGDDH
1	Quá trình và Thiết bị trong CNHH&TP, Tập 2, Phần 1: Cơ sở lý thuyết về truyền nhiệt	Giáo trình	Đại Học Quốc Gia TP.HCM, năm 2013 <i>(ISBN: 978-604-73-1774-5)</i>	01	Chủ biên	Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM; Số 53/CV_GTĐT
2	Quá trình và Thiết bị trong CNHH&TP, Tập 2, Phần 3: Các quá trình và thiết bị làm lạnh và làm lạnh đông	Giáo trình	Đại Học Quốc Gia TP.HCM, năm 2013 <i>(ISBN: 978-604-73-1774-5)</i>	01	Chủ biên	Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM; Số 54/CV_GTĐT
3	Tự điều khiển các quá trình và thiết bị nhiệt - lạnh trong sản xuất	Giáo trình	Đại Học Quốc Gia TP.HCM, năm 2018 <i>(ISBN: 978-604-73-6184-7)</i>	04	Chủ biên	Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM; Số 77/CV_GTĐT
4	Mô Hình Hóa Và Tối Ưu Hóa Trong Công Nghệ Hóa Học Và Thực Phẩm	Chuyên khảo	Đại Học Quốc Gia TP.HCM, năm 2017 <i>(ISBN: 978-604-73-5542-6)</i>	03	Chủ biên	Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM; Số 76/CV_GTĐT

5	Quá trình và Thiết bị trong CNHH&TP, Tập 1: Các quá trình và thiết bị cơ học – thủy lực và khí nén	Giáo trình	Đại Học Quốc Gia TP.HCM, năm 2017 <i>(ISBN: 978-604-73-5381-1)</i>	01	Chủ biên	Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM; Số 75/CV_GTĐT
6	Quá trình và Thiết bị trong CNHH&TP, Kỹ thuật và Công nghệ sấy thăng hoa	Chuyên khảo	Đại Học Quốc Gia TP.HCM, năm 2016 <i>(ISBN: 978-604-73-5172-6)</i>	01	Chủ biên	Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM; Số 74/CV_GTĐT
7	Quá trình và Thiết bị trong CNHH&TP, Công nghệ lạnh ứng dụng trong thực phẩm	Chuyên khảo	Đại Học Quốc Gia TP.HCM, năm 2016 <i>(ISBN: 978-604-73-4171-9)</i>	01	Chủ biên	Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM; Số 73/CV_GTĐT
8	Quá trình và Thiết bị trong CNHH&TP, Tập 2, Phần 2: Các quá trình và thiết bị truyền nhiệt trong CNTP	Giáo trình	Đại Học Quốc Gia TP.HCM, năm 2015 <i>(ISBN: 978-604-73-3296-0)</i>	01	Chủ biên	Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM; Số 72/CV_GTĐT
9	The method to determine the rate of freezing water inside product	Giáo trình	LAP LAMBERT ACADEMIC PUBLISHING OF GERMANY, 2015 <i>(ISBN: 978-3-659-49568-7)</i>	01	Chủ biên	Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM; Số 71/CV_GTĐT
10	Thu hồi và hoàn thiện sản phẩm lên men	Giáo trình	Đại Học Quốc Gia TP.HCM, năm 2020	06	Chủ biên	Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM; Số 73/CV_GTĐT

3.2. Tham gia Ban biên tập của các tạp chí khoa học

Hiện này tác giả là Biên tập viên thường trực của tạp chí khoa học quốc tế ISI/Scopus “*Carpathian Journal of Food Science and Technology*”



CARPATHIAN JOURNAL OF FOOD
SCIENCE AND TECHNOLOGY



Menu

Home
About Journal
Interest domain
Editors
Abstracting and indexing
Manuscript submission

Vol 12(3) 2020
Papers Vol 12(3)2020
Vol 12(2) 2020
Papers Vol 12(2)2020
Vol 12(1) 2020
Papers Vol 12(1)2020
Special issue from 5th
International Symposium on
Probiotics and Prebiotics
All numbers

Quick search

Useful Links

Contact

Editor in Chief

Liviu Giurgiulescu,

Chemistry-Biology Department, Technical University of Cluj Napoca, North University Center of Baia Mare, Romania

Web: <http://chimie-biologie.ubm.ro>

Email: giurgiulescu@yahoo.com

Executive-editor

NG EYK,

School of Mechanical & Aerospace Engineering, Nanyang Technological University N3.2-02-70, 50 Nanyang Avenue, Singapore 639798,

Web: <http://www.researcherid.com/rid/A-1375-2011>

Email: MYKNG@ntu.edu.sg

Permanent Editors

Assoc. Professor Anca Peter ,

Chemistry-Biology Department, Technical University of Cluj Napoca, North University Center of Baia Mare, Romania

Email: peteranaluca@yahoo.com

Professor Mohammed Kuddus ,

Department of Biochemistry, College of Medicine, University of Hail, Hail, Kingdom of Saudi Arabia

Email: mkuddus@gmail.com

Professor Ejifor Emmanuel ,

Department of Biochemistry, Faculty of Science, Clifford University, Owerri Abia State, Nigeria

Email: ejioforemanuelbiz@gmail.com

Professor Luiz Gustavo Lacerda ,

State University of Ponta Grossa Department of Food Engineering, Ponta Grossa, PR - Brazil

Email: lulzgustavo75@gmail.com

Professor Emeritus Moustafa El-Shenawy ,

Dept. Food Sci. & Bacteriology, National Research Center, Dokki, Cairo, EGYPT.

Email: elshenawy_moustafa51@yahoo.com

Dr. PUI LIEW PHING ,

Dept. Food Science with Nutrition, Faculty of Applied Sciences, UCSI University Kuala Lumpur, Malaysia

Email: puiip@ucsiuniversity.edu.my

Assoc. Professor Ebrahim Ahmadi ,

Department of Biosystem Engineering, Faculty of Agriculture, Bu-Ali Sina University, Hamedan, Iran

Email: eahmadi.eahmadi@basu.ac.ir

Dr. Fatih Tarlak ,

Department of Nutrition and Dietetics, Istanbul Gedik University, Istanbul, Turkey

Email: ftarlak@gtu.edu.tr

Assoc. Professor Nguyen Tan Dzung ,

Faculty of Chemical and Food Technology, HCMC University of Technology and Education, Vietnam

Email: tandzung072@hcmute.edu.vn

Dr. hab. inż. Marek Kieliszek ,

Department of Food Biotechnology and Microbiology, Warsaw University of Life Sciences, Poland

Email: marek_kieliszek@sggw.edu.pl

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

TT	Tên giải thưởng	Cơ quan/tổ chức ra quyết định	Số Quyết định số và ngày, tháng và năm	Số tác giả
1	Giải Thưởng Khoa học công nghệ, Giải Thưởng Bảo Sơn - 2019	Bộ giáo dục và Đào tạo	Số Quyết định số 835/QĐ-BGDĐT	6
2	Nghiên cứu ứng dụng Công nghệ sấy thăng hoa tại Việt Nam	Bộ giáo dục và Đào tạo	Số Quyết định số 835/QĐ-BGDĐT	4

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

3.5. Ngoại ngữ

- Ngoại ngữ thành thạo phục vụ công tác chuyên môn: Anh.
- Mức độ giao tiếp bằng tiếng Anh: Giao tiếp, Đọc tham khảo tài liệu chuyên ngành.

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

Tp Hồ Chí Minh, ngày 18 tháng 05 năm 2021

NGƯỜI KHAI

(Ký và ghi rõ họ tên)

Nguyễn Tấn Dũng
PGS.TS. Nguyễn Tấn Dũng