

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: NGUYỄN TẤN DŨNG

Năm sinh: 25/10/1972

Giới tính: NAM

Trình độ đào tạo (TS, TSKH) (năm, nơi cấp bằng): Tiến sĩ, Food Industries Research Institute, 2015

Chức danh Giáo sư hoặc Phó giáo sư (năm, nơi bổ nhiệm): 2019

- Ngành, chuyên ngành khoa học: HÓA HỌC – CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
- Chức vụ và đơn vị công tác hiện tại (hoặc đã nghỉ hưu từ năm): TRƯỞNG KHOA CNHH&TP, TRƯỜNG ĐHSPTK TPHCM
- Chức vụ cao nhất đã qua: TRƯỞNG KHOA CNHH&TP, TRƯỜNG ĐHSPTK TPHCM
- Thành viên Hội đồng Giáo sư cơ sở (nếu có) (năm tham gia, tên hội đồng, cơ sở đào tạo): 2021, 2022, 2023
- Thành viên Hội đồng Giáo sư ngành (nếu có) (năm tham gia, tên hội đồng, nhiệm kỳ): KHÔNG
- Thành viên Hội đồng Giáo sư nhà nước (nếu có) (năm tham gia, tên hội đồng, nhiệm kỳ): KHÔNG

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: 3 sách chuyên khảo; 10 giáo trình.
- 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 (chủ biên), Lê Thanh Phong, Lê Văn Hoàng, Lê Tấn Cường và Cộng sự. Tự điều khiển các quá trình nhiệt – lạnh trong sản xuất, NXB ĐHQG Tp.HCM, năm 2018.

[2]. Nguyễn Tấn Dũng (chủ biên), Mai Thị Hải Anh, Đỗ Thùy Khánh Linh, Nguyễn Đặng Mỹ Duyên và Đặng Thị Ngọc Dung. Thu hồi và hoàn thiện sản phẩm lên men, NXB

ĐHQG Tp.HCM, năm 2020.

[3]. **Nguyễn Tấn Dũng**. Quá trình và Thiết bị trong CNHH&TP, Kỹ thuật và Công nghệ sấy thăng hoa (Tái bản lần 1), NXB ĐHQG Tp.HCM, năm 2020.

[4]. **Nguyễn Tấn Dũng và Cộng sự**. Freeze Drying (Sách tiếng Anh), NXB ĐHQG Tp.HCM, năm 2022.

[5]. **Nguyễn Tấn Dũng**. Quá trình và Thiết bị trong CNHH&TP, Tập 2, Phần 1: Cơ sở lý thuyết truyền nhiệt (Tái bản lần 1), NXB ĐHQG Tp.HCM, năm 2023.

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

a) Tổng số đã công bố: 19 bài báo tạp chí trong nước; 32 bài báo tạp chí quốc tế.

b) Danh mục bài báo khoa học công bố trong 05 năm liền kể 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**: 8 bài (tạp chí có trong danh sách tính điểm của HDGSNN) 0,5–1,0 điểm

[1]. **Nguyễn Tấn Dũng và Cộng sự**. Thực trạng tiêu dùng các sản phẩm được phát triển từ cá lóc tại ĐBSCL, Can Tho University Journal of Science (Special issue on Food Technology), Vol 57 (2021).

[2]. **Nguyễn Tấn Dũng và Cộng sự**. Ảnh hưởng của các điều kiện xả tiết đến chất lượng sản phẩm phi lê cá lóc (*Channa striata*), Can Tho University Journal of Science (Special issue on Food Technology), Vol 57 (2021).

[3]. **Nguyễn Tấn Dũng và Cộng sự**. Đánh giá các chỉ tiêu chất lượng của một số loài chanh (*Citrus Sp*) ở Long An, Can Tho University Journal of Science (Special issue on Food Technology), Vol 57 (2021).

[4]. **Nguyễn Tấn Dũng và Cộng sự**. Ảnh hưởng của nhiệt độ sấy đến các hợp chất có hoạt tính sinh học trong vỏ bưởi da xanh (*Citrus maxima* Burm. Merr.). Can Tho University Journal of Science (Special issue on Food Technology), Vol 57 (2021).

[5]. **Nguyen Tan Dung, Do Thuy Khanh Linh, Chau Thanh Tuan**, (2022). Study on Designing and Manufacturing the Freeze Drying System with the Process of Freezing Moist Materials inside the Freeze Drying Chamber to Preserve Valuable Products. *JTE*, Issue 70B, June 2022, 1-14

[6]. **Nguyen Tan Dung, Linh Thuy Khanh Do, Chau Thanh Tuan, Vu Tran Khanh Linh**, (2022). Study on Calculating, Designing and Manufacturing the Smart Infrared Drying System. *JTE*, Issue 73, December 2022, 64-73

[7]. **Nguyen Tan Dung và các Cộng sự**, Designing and Manufacturing a Vacuum Frying System with Intelligent Controlling. *JTE*, Issue 77, June 2023, 10-20.



[8]. **Nguyen Tan Dung và các Cộng sự**, Designing and Manufacturing the Cryoconcentration Equipment (Cold Concentrator) and Apply It to Concentrate a High-quality Product from Dragon (*Hylocereus costaricensis*) Fruit Juice. *JTE, Issue 80, December 2023, 43-54.*

- **Quốc tế:** 13 (Tạp chí quốc tế thường và WoS/Scopus) 1,5 – 2,0 điểm

[1]. **Nguyen Tan Dzung and et al.,** (2019). Study the freezing royal jelly in Viet Nam for using in the freeze-drying process. *Recent Advances in Food Science –RadvFoodSci* (ISSN: 2601-5412); 2(1); 161-171.

[2]. **Nguyen Tan Dzung and et al.,** (2019). Research factors in the freeze drying process affecting the quality of natto preparation. *Recent Advances in Food Science – RadvFoodSci* (ISSN: 2601-5412); 2(1); 181-189.

[3]. **Nguyen Tan Dzung and et al.,** (2020). *Study of Production Technology for Pennywort Powder by Cold-Drying Method.* *Recent Advances in Food Science;* 2020; 3(1): 268-278.

[4]. **Nguyen Tan Dzung and et al.,** (2020). *Research on dried potato production by low-temperature vacuum drying technology.* *Recent Advances in Food Science;* 2020; 3(2): 279-290.

[5]. **Nguyen Tan Dzung and et al.,** (2020). Multi-objective optimization to determine the cold drying mode of gac (*momordica cochinchinensis spreng*). *Carpathian Journal of Food Science and Technology* (ISSN-L 2066-6845), 12(3): 23-34. (ESCI, WoS/Q4).

[6]. **Nguyen Tan Dzung and et al.,** (2021). Mathematical modeling and optimization of low-temperature vacuum drying for banana. *Carpathian Journal of Food Science and Technology* (ISSN-L 2066-6845), 13(4): 47-61. (ESCI, WoS/Q4).

[7]. **Nguyen Tan Dzung and et al.,** (2021). Building and solving the heat transfer models to determine suitable frying conditions for instant noodles. *Carpathian Journal of Food Science and Technology* (ISSN-L 2066-6845), 13(4): 105-115. (ESCI, WoS/Q4).

[8]. **Dzung Tan Nguyen, Linh T.K. Vu, Phu Quang Pham, Dao Thi Anh Phan,** (2022). Building and solving the mathematical model of transient heat transfer during the peanut roasting process to determine the roasting parameters, *Carpathian journal of Food Science and Technology*, 14(4), 2022, 79-88. (ESCI, WoS/Q4)

[9]. **Nguyen Tan Dzung and et al.,** (2022). Spray drying conditions of lime juice prepared by freeze-concentration. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science.*

[10]. **Chawafambira T.A.; Dang H.T.T.; Nguyen D.T.; Nguyen M.V.3; Nguyen M.V.,** (2022). Effects of ascorbic acid and sodium citrate treatments on the sensory quality and lipid stability of fresh snakehead fish (*Channa striata*) fillets during 14 days chilled storage at 2-4oC. *Iranian Journal of Fisheries Sciences.*, 21(6) 1472-1494, 2022. DOI:

[11]. **Nguyen Tan Dzung** and et al., (2023). Study on determining the freezing mode of frozen fillet bigeye tuna (*thunnus obesus*). Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845), 15(3): 17-25. (ESCI, WoS/Q4).

[12]. **Nguyen Tan Dzung** and et al., (2023). Antisolvent Effects of C1–C4 Primary Alcohols on Solid-Liquid Equilibria of Potassium Dihydrogen Phosphate in Aqueous Solutions. ChemEngineering 2023, 7(5), 99, WoS/ESCI (Q2).

[13]. **Nguyen Tan Dzung** and et al., (2023). Prevention of melanosis and quality loss of pacific white shrimp (*litopenaeus vannamei*) by ethanol *persicaria odorata* extract during frozen storage. Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845), 15(3): 157-169. (ESCI, WoS/Q4).

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:

- ✓ 0 cấp Nhà nước;
- ✓ 02 cấp Bộ
- ✓ 01 chương trình KHCN cấp bộ năm 2020-2024;
- ✓ 01 Dự án sản xuất thử nghiệm Sở KHCN TPHCM;
- ✓ 08 cấp cơ sở.

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*):

[1]. Ban chủ nhiệm chương trình KHCN cấp bộ “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”. CT2020, nghiệm thu năm 2023

[2]. Chủ nhiệm dự án sản xuất thử nghiệm Sở KHCN TPHCM “ 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”, DASXTN2016, nghiệm thu năm 2019

2.4. Công trình khoa học khác (nếu có)

a) Tổng số công trình khoa học khác:

- Tổng số có: 01... sáng chế, giải pháp hữu ích
- Tổng số có: 00... tác phẩm nghệ thuật
- Tổng số có: 00.... 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: 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):

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) Bài báo khoa học

TT	Tên bài báo	Số tác giả	Đăng trên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học	Tạp chí quốc tế uy tín (và IF nếu có)	Số trích dẫn của bài báo	Tập/ Số	Trang	Năm công bố
1	Nghiên cứu phương pháp xác định tỷ lệ nước đông băng bên trong thực phẩm theo nhiệt độ lạnh đông	3	Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ ĐHQG Tp.HCM, (ISSN: 1859-0128)		3	11(9)	58-68	2008
2	Nghiên cứu xác định tỷ lệ nước đông băng và nhiệt độ lạnh đông thích hợp của vật liệu ẩm ở giai đoạn I trong sấy thăng hoa.	3	Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ ĐHQG Tp.HCM, (ISSN: 1859-0128)		3	11(12)	74-86	2008
3	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.	3	Khoa học – Công nghệ thủy sản “Review of Science – Technology of Fsiheries”, (ISSN: 1859-2252)		2	3-2008	34-41	2008
4	Nghiên cứu thiết lập và giải mô hình toán truyền nhiệt – tách ẩm đồng thời trong điều kiện sấy thăng hoa	3	Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ ĐHQG Tp.HCM, (ISSN: 1859-0128)		3	12(8)	67-80	2009
5	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	3	Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ ĐHQG Tp.HCM, (ISSN: 1859-0128)		3	13/K5	83-98	2010

	hạn, ở giai đoạn 1 trong sấy thăng hoa		1859-0128)					
6	Xây dựng và giải mô hình toán truyền nhiệt tách ẩm trong điều kiện sấy thăng hoa bằng phương pháp phần tử hữu hạn.	3	Tạp chí Khoa học Công nghệ (Journal of Science and Technology)		3	48/6A	192-201	2010
7	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	3	Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ ĐHQG Tp.HCM, (ISSN: 1859-0128)		2	13/K2	66-74	2010
8	Tối ưu hóa đa mục tiêu ứng dụng xác lập chế độ công nghệ sấy thăng hoa tôm thẻ	4	Khoa học – Công nghệ thủy sản “Review of Science – Technology of Fisheries”, (ISSN: 1859-2252)		2	1-2010	107-114	2010
9	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.	3	Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ ĐHQG Tp.HCM, (ISSN: 1859-0128)		4	13/K3	59-72	2010
10	<i>Application of Multi-Objective Optimization to Determine the Technological Mode of Avocado Oil Extraction</i>	2		Canadian Journal on Chemical Engineering & Technology (ISSN: 1923-1652)	4	2(6)	106-112	2011
11	<i>Application of Multi-Objective Optimization by The Restricted Area Method to Determine the Cold Drying Mode of Gac</i>	1		Canadian Journal on Chemical Engineering & Technology (ISSN: 1923-1652)	6	2(7)	136-143	2011
12	<i>Multi-Objective Optimization of Concentrated Vacuum Process to Determine The Technological Mode of The Marmalade Gac Production.</i>	2		Canadian Journal on Chemical Engineering & Technology (ISSN: 1923-1652)	3	2(9)	162-170	2011
13	<i>Application of Multi-Objective Optimization by S and R* Optimal Combination Criteria to Determine the Freeze Drying Mode of Penaeus monodon</i>	4		Journal of Chemical Engineering and Process Technology, USA, 2:107. DOI 10.4172/2157-7048.1000107.	10	2(2)	107	2011
14	<i>Application of Multi-Objective Optimization</i>	1		International Journal of	12	3(1)	18-24	2012

	<i>by The Utopian Point Method to Determining the Technological Mode of Gac Oil Extraction</i>			Chemical Engineering and Applications; DOI: 10.7763/IJCEA.2012.V3.152; (ISSN: 2010 - 0221) Indexd in: Resereachgate, CAS, Ulrich's, CABI, Google Scholar, ProQuest, and Crossref; Global Impact Factor: (IF = 0.765)				
15	<i>Building The Mathematical Model To Determine The Technological Mode For The Freezing Process Of Basa Fillet In DBSCL Of Vietnam By Experimental Method</i>	2		<i>The 2012 International Conference on Green Technology and Sustainable Development (GTSD2012)</i> Indexd in: Google Scholar	2	9(5)	74-81	2012
16	<i>Optimization the Freezing Process of Penaeus Monodon To Determine Technological Mode of Freezing for Using in the Freeze Drying.</i>	1		Canadian Journal on Chemical Engineering & Technology (ISSN: 1923-1652)	3	3(3)	45-53	2012
17	<i>Optimization The Freeze Drying Process of Penaeus Monodon to Determine The Technological Mode</i>	1		International Journal of Chemical Engineering and Applications; DOI: 10.7763/IJCEA.2012.V3.184; (ISSN: 2010 - 0221) Indexd in: Resereachgate, CAS, Ulrich's, CABI, Google Scholar, ProQuest, and Crossref; Global Impact Factor; (IF = 0.765)	12	3(3)	187-194	2012
18	<i>Building The Method To Determine The Rate of Freezing Water of Penaeus Monodon.</i>	3		Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-	11	4(2)	28-35	2012

				6845) Indexd in: WoS ESCI. Q4, (IF = 0.33)				
19	<i>Optimization of The Smoking Process of Pangasius Fish Fillet to Increase The Product Quality</i>	3		Adv. Journal of Food Science and Technology, United Kingdom, DOI: 10.19026/a jfst.5.3245 (ISSN: 2042-4876; 2042-4868) Indexed in: Google Scholar, Resereachgate (SJR = 0.13); Global Impact Factor (IF = 0.565)	14	5(2)	206-212	2013
20	<i>Building the Method and the Mathematical Model to Determine the Rate of Freezing Water inside Royal Jelly in the Freezing Process</i>	1		Research Journal of Applied Sciences, Engineering and Technology, United Kingdom, DOI: 10.19026/r jaset.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)	9	7(2)	403-412	2014
21	Study technological factors effect on the loss of protein, carbohydrate and lipid inside Royal Jelly in the freeze drying process	3		Current Research Journal of Biological Sciences, United Kingdom, DOI: 10.19026/c rjbs.7.5203 (ISSN: 2041-076X, e-ISSN: 2041-0778) Indexed In: Google Scholar GIF = 0.496	6	7(2)	22-30	2015



				(Global Impact Factor, 2015)				
22	The multi-objective optimization by the Restricted Area Method to determine the technological mode of cold drying process of carrot product	2		Research Journal of Applied Sciences, Engineering and Technology, 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)	6	13(1)	64-74	2016
23	Study of determining the technological mode in the freeze drying process of royal jelly in Viet Nam	1		Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845) Indexed in: WoS ESCI. Q4, (IF = 0.33)	5	8(2)	47-62	2016
24	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	2		Research Journal of Applied Sciences, Engineering and Technology, 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)	5	13(1)	75-84	2016
25	Study dynamics of the freeze drying process of royal Jelly in Viet Nam	1		Carpathian Journal of Food Science and	3	9(3)	17-29	2017

				Technology (ISSN-L 2066-6845) Indexd in: Indexd in: WoS ESCI. Q4, (IF = 0.33)				
26	Modeling the freezing process of turmeric starch to determine the rate of freezing water,	6		Recent Advances in Food Science –RadvFoodSci (ISSN: 2601-5412) Indexd in: Google Scholar	1	1(1)	32-41	2018
27	Study the heat transfer model in the freezing process of Basa sausage in Vietnam to determine the technological mode	1		Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845) Indexd in: WoS ESCI. Q4, (IF = 0.33)	3	10(2)	5-17	2018
28	Study the loss of 10-HDA inside royal jelly in vietnam for the freeze-drying process.	2		Recent Advances in Food Science –RadvFoodSci (ISSN: 2601-5412) Indexd in: Google Scholar	1	1(2)	97-105	2018
29	Building a Mathematical Model To Determine the Relationship between Heat Emission Coefficient and Pressure of the Freeze Drying Environment of Solid Materials	1		2018 4th International Conference on Green Technology and Sustainable Development (GTSD). Indexd in: IEEE Xplore Digital Library; Google Scholar	2	23-24 Nov. 2018	566 – 572	2018
30	Study and manufacture of the low temperature vacuum drying system in pillot scale	9	Journal of Technical Education Science No.48 (07/2018) Ho Chi Minh City University of Technology and Education		2	7/2018	1-8	2018
31	Study the freezing royal jelly in Viet Nam for using in the freeze-drying	2		Recent Advances in Food Science –RadvFoodSci	1	2(1)	161-171	2019



	process			(ISSN: 2601-5412) Indexd in: Google Scholar				
32	Research factors in the freeze drying process affecting the quality of natto preparation.	3		Recent Advances in Food Science –RadvFoodSci (ISSN: 2601-5412) Indexd in: Google Scholar	1	2(1)	181-189	2019
33	Study of Production Technology for Pennywort Powder by Cold-Drying Method	5		Recent Advances in Food Science; 2020; 3(1): 268-278	1	3(1)	268-278	2020
34	Research on dried potato production by low-temperature vacuum drying technology	6		Recent Advances in Food Science; 2020; 3(2): 279-290	1	3(2)	279-290	2020
35	Multi-objective optimization to determine the cold drying mode of gac (<i>momordica cochinchinensis spreng</i>)	3		Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845) Indexd in: WoS ESCI. Q4, (IF = 0.33)	6	12(3)	23-34	2020
36	Thực trạng tiêu dùng các sản phẩm được phát triển từ cá lóc tại ĐBSCL	5	Can Tho University Journal of Science (Special issue on Food Technology), Vol 57 (2021)		1	Vol 57		2021
37	Ảnh hưởng của các điều kiện xả tiết đến chất lượng sản phẩm phi lê cá lóc (<i>Channa striata</i>)	6	Can Tho University Journal of Science (Special issue on Food Technology), Vol 57 (2021)		1	Vol 57		2021
38	Đánh giá các chỉ tiêu chất lượng của một số loài chanh (<i>Citrus Sp</i>) ở Long An	5	Can Tho University Journal of Science (Special issue on Food Technology), Vol 57 (2021)		1	Vol 57		2021
39	Ảnh hưởng của nhiệt độ	10	Can Tho		1	Vol 57		2021

	sây đến các hợp chất có hoạt tính sinh học trong vỏ bưởi da xanh (Citrus maxima Burm. Merr.)		University Journal of Science (Special issue on Food Technology), Vol 57 (2021)					
40	Mathematical modeling and optimization of low-temperature vacuum drying for banana	4		Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845) Indexd in: WoS ESCI. Q4, (IF = 0.33)	2	13(4)		2021
41	Building and solving the heat transfer models to determine suitable frying conditions for instant noodles	4		Carpathian Journal of Food Science and Technology Indexd in: WoS ESCI. Q4, (IF = 0.33)	3	13(4)		2021
42	Study on Designing and Manufacturing the Freeze Drying System with the Process of Freezing Moist Materials inside the Freeze Drying Chamber to Preserve Valuable Products	3		JTE, Issue 70B, June 2022, 1-14	2	70B		2022
43	Building and solving the mathematical model of transient heat transfer during the peanut roasting process to determine the roasting parameters	4		Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845) Indexd in: WoS ESCI. Q4, (IF = 0.33)	4	14(4)		2022
44	Study on Calculating, Designing and Manufacturing the Smart Infrared Drying System.	4		JTE, Issue 73, December 2022,	2	73	64-73	2022
45	Effects of ascorbic acid and sodium citrate treatments on the sensory quality and lipid stability of fresh snakehead fish (Channa striata) fillets during 14 days chilled storage at 2-4°C.	5		Iranian Journal of Fisheries Sciences. DOI: 10.22092/ijfs.2023.128302. (SCIE, WoS/Q3)	1	21(6)	1472 - 1494	2022
46	Spray drying conditions	4		IOP Conference				2022

	of lime juice prepared by freeze-concentration			Series: Earth and Environmental Science				
47	Designing and Manufacturing a Vacuum Frying System with Intelligent Controlling	3		JTE, Issue 77, June		77		2023
48	Study on determining the freezing mode of frozen fillet bigeye tuna (thunnus obesus)	4		Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845) Indexd in: WoS ESCI. Q4, (IF = 0.33)		15(3)	17-25	2023
49	Antisolvent Effects of C1-C4 Primary Alcohols on Solid-Liquid Equilibria of Potassium Dihydrogen Phosphate in Aqueous Solutions	4		ChemEngineering, WoS/ESCI (Q2)				2023
50	Designing and Manufacturing the Cryoconcentration Equipment (Cold Concentrator) and Apply It to Concentrate a High-quality Product from Dragon (Hylocereus costaricensis) Fruit Juice	3		JTE, Issue 80, December		80		2023
51	Prevention of melanosis and quality loss of pacific white shrimp (litopenaeus vannamei) by ethanol persicaria odorata extract during frozen storage	4		Carpathian Journal of Food Science and Technology (ISSN-L 2066-6845) Indexd in: WoS ESCI. Q4, (IF = 0.33)		15(3)	157-169	2023

b) Sách chuyên khảo, giáo trình

TT	Tên sách	Loại sách	Nhà xuất bản và năm xuất bản	Số tác giả	Viết MM hoặc CB, phản biên soạn	Xác nhận của CSGDDH (Số văn bản xác nhận sử dụng sách)
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 (ISBN: 978-604-73-1774-5) Tái bản lần 1 (2023)	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 (ISBN: 978-604-73-1774-5)	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	Chuyên khảo	Đại Học Quốc Gia TP.HCM, năm 2018 (ISBN: 978-604-73-6184-7)	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	Giáo trình	Đại Học Quốc Gia TP.HCM, năm 2017 (ISBN: 978-604-73-5542-6)	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 (ISBN: 978-604-73-5381-1)	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 (ISBN: 978-604-73-5172-6) Tái bản lần 1 (2020)	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 (ISBN: 978-604-73-4171-9) Tái bản lần 1 (2020)	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 (ISBN: 978-604-73-3296-0)	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 (ISBN: 978-3-659-49568-7)	01	Chủ biên	Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM; Số 71/CV_GTĐT
10	Mô hình hóa & Tối ưu hóa trong CNHH&TP	Giáo trình	Đại Học Quốc Gia TP.HCM, năm 2017	03	Chủ biên	Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM; Số

						19/CV_GTĐT
11	Tự điều khiển các quá trình nhiệt - lạnh trong sản xuất	Giáo trình	Đại Học Quốc Gia TP.HCM, năm 2018 (ISBN: 978-604-73-8853-0)	04	Chủ biên	Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM; Số 31/CV_GTĐT
12	Thu hồi và hoàn thiện sản phẩm lên men	Giáo trình	Đại Học Quốc Gia TP.HCM, năm 2020 (ISBN: 978-604-73-7748-0)	06	Chủ biên	Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM; Số 78/CV_GTĐT
13	Freeze Drying	Giáo trình	Đại Học Quốc Gia TP.HCM, năm 2022 (ISBN: 978-604-73-8853-0)	08	Chủ biên	Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TpHCM; Số 105/CV_GTĐT

c) Các nhiệm vụ khoa học công nghệ

T	Tên nhiệm vụ khoa học và công nghệ (CT, ĐT, ...)	CN/PCN /TK	Mã số và cấp quản lý	Thời gian thực hiện	Thời gian nghiệm thu (Ngày, tháng, năm)
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 tính toán thiết kế, chế tạo hệ thống sấy thăng hoa năng suất nhỏ phục vụ cho chế biến thực phẩm cao cấp.	CN	Mã số: B2006 - 22 - 08; Cấp bộ	2006-2008	16/10/2008
4	Nghiên cứu ứng dụng sấy thăng hoa trong bảo quản sản phẩm thủy sản nhóm giáp xác (tôm sú, tôm bạc và tôm thẻ) được nuôi thương phẩm ở ĐBSCL.	CN	Mã số: T2010 - 67; Cấp cơ sở	2010-2011	05/01/2011
5	Khảo sát chọn dung môi trích ly dầu từ quả bơ ở các tỉnh Tây Nguyên và Miền Đông Nam Bộ.	CN	Mã số: T2011-21TD, Cấp cơ sở	2011	14/12/2011
6	Nghiên cứu cải tiến công nghệ lạnh đông sản phẩm xúc xích làm từ cá Basa được nuôi ở ĐBSCL	CN	Mã số: 2012-25TD; Cấp cơ sở	2012	10/12/2012
7	Nghiên cứu quá trình lạnh đông ứng dụng bảo quản sữa ong chúa để xuất khẩu	CN	Mã số: 2013-40TD; Cấp cơ sở	2013	19/12/2013
8	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: T2014-47TD; Cấp cơ sở	2014	19/12/2014

9	Nghiên cứu ứng dụng sấy thăng hoa trong bảo quản sữa ong chúa phục vụ cho xuất khẩu	CN	MS: B2013-22-01; Cấp bộ	2013-2015	20/06/2016
10	Nghiên cứu ứng dụng sấy hồng ngoại trong quá trình bảo quản sản phẩm mít xuất khẩu	CN	Mã số T2015-62TD; Cấp cơ sở	2015-2016	21/11/2015
11	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	CN	Dự án sản xuất thử nghiệm, Sở KH&CN TpHCM	2016-2018	18/03/2018
12	Ban chủ nhiệm chương trình KHCN cấp bộ "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" do Đại học Cần Thơ chủ trì	Thành viên Ban chủ nhiệm chương trình	Các tỉnh phía Nam (ĐBSCL)	Các hợp đồng NCKH công nghệ	2020-2024

d) Các chương trình KHCN tiêu biểu ứng dụng vào sản xuất

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 HD: 08-2006/KHCN-B; Nghiệm thu thanh lý hợp đồng vào ngày 16/10/2008	Chủ nhiệm
3	Chế tạo, lắp ráp, hiệu chỉnh "Thiết bị sấy chân khô nhiệt độ thấp dạng bơm nhiệt có ngưng lạnh"	Xưởng sản xuất của Viện Công nghiệp thực phẩm	Hợp đồng kinh tế; Số HD: 42/HĐKT-VTP; Nghiệm thu thanh lý hợp đồng vào ngày 16/10/2008	Chủ nhiệm
4	Chế tạo, lắp ráp, hiệu chỉnh Hệ thống sấy thăng hoa DS-7 với năng suất 300kg nguyên liệu/mé.	Công ty Cổ phần Cơ khí NCM	Hợp đồng kinh tế; Số HD: 02/HĐKT-14/NCM – CNMT; Nghiệm thu thanh lý hợp đồng vào ngày 15/7/2014; số 02/NTTLHD-14/NCM – CNMT	Chủ nhiệm
5	Chế tạo, lắp ráp, hiệu chỉnh "Thiết bị sấy – nướng đa năng"	Trường Cao Đẳng Nghề Đồng Nai	Hợp đồng kinh tế; Số HD: 01/2016-HĐMB; Nghiệm thu thanh lý hợp đồng vào ngày 10/7/2016	Chủ nhiệm
6	Chế tạo, lắp ráp, hiệu chỉnh "Hệ	Công ty THHN	Hợp đồng kinh tế; Số	Chủ nhiệm

	thống thiết bị sấy thăng hoa DS-6”	thiết bị D.B.E	HD: 03-2016-HDKT; Nghiên thu thanh lý hợp đồng vào ngày 26/01/2017	
7	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 HD: 33/17/KTACIII; Nghiên thu thanh lý hợp đồng vào ngày 16/09/2017	Chủ nhiệm
8	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 HD: 08/2017-HDKT; Nghiên thu thanh lý hợp đồng vào ngày 10/10/2017	Chủ nhiệm
9	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 HD: 177/2016/HD-SKHCN; Nghiên thu thanh lý hợp đồng vào ngày 18/03/2018	Chủ nhiệm
10	Ban chủ nhiệm chương trình KHCN cấp bộ “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” do Đại học Cần Thơ chủ trì	Các tỉnh phía Nam (ĐBSCL)	Các hợp đồng NCKH công nghệ	Thành viên Ban chủ nhiệm chương trình

e) **Chuyên gia về Khoa học công nghệ**

- ✓ Là thành viên Ban biên tập thường trực (Permanent Editors) của tạp chí uy tín khoa học chuyên ngành quốc tế “*Carpathian Journal of Food Science and Technology*” có danh mục nằm trong WoS/Scopus, tham khảo đường link: http://chimie-biologie.ubm.ro/carpathian_journal/editors.html
- ✓ Là thành viên Ban biên tập của tạp chí “*Journal of Technical Education Science*” trong danh sách tính điểm 0-0,5 trong HDGSNN dành cho lĩnh vực Hóa học – Thực phẩm – Môi trường, tham khảo đường link: <https://jte.edu.vn/index.php/jte/about/editorialTeam>
- ✓ Là Trưởng nhóm nghiên cứu trọng điểm, nhóm nghiên cứu mạnh khoa Công nghệ hóa học và Thực phẩm, trường ĐHSPKT TPHCM.




- ✓ Chuyên gia khoa học công nghệ của Bộ KH-CN: tham gia nhiều hội đồng thẩm định, đánh giá đề tài, chương trình KH-CN cấp Quốc gia, cấp Bộ và cấp Sở.

3.2. 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	Tặng bằng khen của Bộ trưởng Bộ giáo dục và Đào tạo về nội dung: Đạt thành tích xuất sắc trong (5 năm) hoạt động Khoa học và Công nghệ giai đoạn 2006-2010	Bộ giáo dục và Đào tạo	Quyết định số: 2307/QĐ-BGDĐT; ngày 02 tháng 06 năm 2011	1
2	Thành viên Ban giám khảo Hội thi thiết bị đào tạo tự làm cấp Thành phố - 2016	Sở Lao động TBXH TPHCM	Số Quyết định số 20596/QĐ-SLĐTBXH	1
3	Đạt thành tích xuất sắc trong (5 năm) hoạt động Khoa học và Công nghệ giai đoạn 2013-2018	Trường ĐHSPT TPHCM		1
4	Đạt thành tích xuất sắc trong hoạt động Khoa học và Công nghệ 2018-2019	Công đoàn giáo dục Việt Nam	Số Quyết định số 204/QĐ-CĐN	1
5	Nhà giáo tiêu biểu năm 2019	Trường ĐHSPT TPHCM	Số Quyết định số 2372/QĐ-ĐHSPT	1
6	Giải Thưởng Bảo Sơn – 2019	Bộ giáo dục và Đào tạo	Số Quyết định số 835/QĐ-BGDĐT	6
7	Cúp vàng Bảo Sơn	Bộ giáo dục và Đào tạo – Quỹ Bảo Sơn	Số Quyết định số 30/2020/QĐ-QBS	6
8	Tặng Bằng khen có nhiều đóng góp cho sự nghiệp giáo dục	Ban Tuyên Giáo Trung Ương	Số Quyết định số 3148-QĐ/BTGTW	1
9	Tặng Bằng khen Đã có nhiều thành tích xuất sắc, tiêu biểu trong phong trào thi đua “Lao động giỏi – Lao động sáng tạo” giai đoạn 2017-2021	Ban chấp hành công đoàn giáo dục Việt Nam	Số Quyết định số 185/QĐ-CĐN	
10	Nhà giáo tiêu biểu năm 2022	Trường ĐHSPT TPHCM	Số Quyết định số 2022/QĐ-ĐHSPT	1

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



Nguyen Tan Dzung ✍️
 Assoc. Prof & PhD of Food Engineering and Technology Process, HCMC University of Technology and
 Email được xác minh tại hcmute.edu.vn - [Trang chủ](#)
 Food Engineering and Tech...

Trích dẫn bởi

Trích dẫn	Tất cả	Từ 2019
Trích dẫn	148	64
h-index	7	5
i10-index	5	0

TIÊU ĐỀ **TRÍCH DẪN BỞI** **NĂM**

Optimization of The Smoking Process of Pangasius Fish Fillet to Increase The Product Quality NTD et al Adv. Journal of Food Science and Technology 5 (2), 200, 212	14	2013
BUILDING THE METHOD TO DETERMINE THE RATE OF FREEZING WATER IN PENAEUS MONODON OF THE FREEZING PROCESS TDB Nguyen Tan Dzung, Trinh Van Dzung Carpenter Journal of Food Science and Technology 4 (2), 28-35	13	2012
Optimization the freeze drying process of penaeus monodon to determine the technological mode NT Dzung International Journal of Chemical Engineering and Applications 3 (3), 187	11	2012
Application of Multi-Objective Optimization by the Utopian Point Method to Determining the Technological Mode of Gac Oil Extraction NT Dzung International Journal of Chemical Engineering and Applications 3 (1), 18	11	2012

Đồng tác giả **CHÍNH SỬA**

Nguyen Van Suc
 Professor of Chemistry, Ho Chi



3.4. Ngoại ngữ

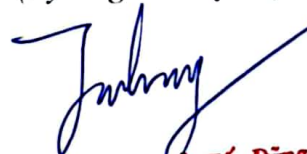
- Ngoại ngữ thành thạo phục vụ công tác chuyên môn: Đọc hiểu và viết công bố quốc tế
- Mức độ giao tiếp bằng tiếng Anh: Giao tiếp phục vụ cho chuyên môn (B2)

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

TPHCM, ngày 14 tháng 5 năm 2024

NGƯỜI KHAI

(Ký và ghi rõ họ tên)



PGS.TS. Nguyễn Tấn Dũng