

TÓM TẮT LÝ LỊCH KHOA HỌC ÚNG VIÊN THAM GIA HỘI ĐỒNG GIÁO SƯ

3. Truong, V., Bhandari, B., Howes, T., Adhikari, B. (2004). Glass transition behaviour of fructose. *International Journal of Food Science and Technology*, 39: 569-578. (20 citations, IF: 1.345)
4. Truong, V., Bhandari, B., Howes, T. (2005). Optimization of co-current spray drying process of sugar rich foods: Part I- Moisture and glass transition temperature profile during drying. *Journal of Food Engineering*, 71(1): 55-65. (91 citations, 5 year IF: 2.984)
5. Truong, V., Bhandari, B., Howes, T. (2005). Optimization of co-current spray drying process of sugar rich foods: Part II- Optimization of spray drying process based on glass transition concept. *Journal of Food Engineering*, 71(1): 66-72. (45 citations, 5 year IF: 2.984)
6. Tuyen Thuc Truong, Shu Fukai, Vinh Truong, and Bhesh Bhandari (2010). Measurement of Glass-Rubber Transition Temperature of Rice by Thermal Mechanical Compression Test (TMCT). *International Journal of Food Properties*, 13:176-183, 2010. (6 citations, IF: 1.14)
7. Tuyen Truong, Vinh Truong, Shu Fukai, and Bhesh Bhandari (2012). Changes in Cracking Behavior and Milling Quality of Selected Australian Rice Varieties Due to Postdrying Annealing and Subsequent Storage. *Drying Technology*, 30:1831-1843. (9 citations, IF: 1.80)
8. H.C. Mai, V. Truong, B. Haut, F. Debaste (2013). Impact of limited drying on Momordica cochinchinensis Spreng. aril carotenoids content and antioxidant activity. *Journal of Food Engineering*, 118:358-364. (24 citations, IF: 2.984)
9. H.C.Mai, V. Truong, F. Debaste (2013). Optimization of Enzyme Aided Extraction of Oil Rich in Carotenoids from Gac Fruit (Momordica Cochinchinensis Spreng.). *Journal of Food Technology and BioTechnology*, 51 (4), 488-499. (11 citations, IF: 0.977)
10. Huynh Cang Mai, Vinh Truong, Frederic Debaste (2014). Carotenoids concentration of Gac (Momordica conchinchinensis Spreng) Fruit Oil Using Cross-Flow Filtration Technology. *Journal of Food Science*, Vol. 79, 11:2222-2231. (3 citations, IF: 1.751)

12. Sách chuyên khảo và giáo trình tiêu biểu (*Liệt kê tối đa 5 sách và/hoặc giáo trình tiêu biểu trong cả quá trình, kèm theo chỉ số trích dẫn, số lần tái bản, nếu có*):

1. Truong, V., Bhandari, B., Adhikari, A., Howes, T. (2002). Analytical model for the prediction of glass transition temperature of food systems. In *Amorphous Food and Pharmaceutical Systems*. H. Levine (ed.). The Royal Society of Chemistry, Cambridge, UK: pp 31-47.
2. Vinh Truong (2009). "Optimization of spray drying of sugar-rich foods" in *Optimization in Food Engineering*, Eds. Ferruh Erdogan, Taylor & Francis, pp 428-460.
3. Vinh Truong (2014). "Glass Transition Temperature and Spray Drying of Sugar Rich Foods – Modelling and Stickiness". Lambert Academic Publishing. ISBN: 978-3-659-54501-6, pp. 440.

4. Phan Hiếu Hiền, Nguyễn văn Xuân, Nguyễn Hùng Tâm, Lê văn Bạn, Trương VĨnh. (1996). *Máy sấy hạt ở Việt Nam (Grain dryer in Viet nam)*. NXB Nông Nghiệp TP HCM, pp. 116.
5. Trương VĨnh, Phạm Tuấn Anh (2009). Cơ sở kỹ thuật thực phẩm, phần 1 (Fundamental of Food Engineering, part 1). NXB Nông Nghiệp, 2009 (tái xuất bản lần 2).

13. Kết quả nghiên cứu khoa học tiêu biểu trong 5 năm gần đây (*Liệt kê tối đa 5 công trình khoa học tiêu biểu trong 5 năm gần đây (bài báo khoa học và/hoặc sách chuyên khảo; sáng chế, giải pháp hữu ích; giải thưởng...)*):

Sách:

Vinh Truong (2014). Glass Transition Temperature and Spray Drying of Sugar Rich Foods – Modelling and Stickiness. *Lambert Academic Publishing*. ISBN: 978-3-659-54501-6, pp. 440.

Bài báo khoa học:

1. Huynh Cang Mai, Vinh Truong, Frederic Debaste (2014). Carotenoids concentration of Gac (*Momordica cochinchinensis* Spreng) Fruit Oil Using Cross-Flow Filtration Technology. *Journal of Food Science*, Vol. 79, 11:2222-2231. (3 citations, IF: 1.751)
2. H.C. Mai, V. Truong, F. Debaste (2016). Carotenoids purification from gac (*Momordica cochinchinensis* Spreng.) fruit oil. *Journal of Food Engineering* 172, pp2-8. (2 citations, IF: 2.984)
3. Tung Thanh Diep, Thoai Phan Dao, Hien T. Vu, Bao Quoc Phan, Duy Ngoc Dao, Tai Huu Bui, Vinh Truong & Viet Nguyen (2018). Double emulsion oil-in water-in oil (O/W/O) stabilized by sodium caseinate and k-carrageenan. *Journal of Dispersion Science and Technology*, 39:12, 1752-1757. (1 citations, IF: 1.454)
4. Tuyen Truong ,Vinh Truong, Shu Fukai & Bhesh Bhandari (2018). Changes in physicochemical properties of rice in response to high-temperature fluidized bed drying and tempering. *Drying Technology*, online April 2018.

14. Các hoạt động cộng đồng hiện nay (*Lãnh đạo các hiệp hội khoa học, kỹ thuật trong nước và quốc tế; Ban biên tập tạp chí khoa học,...*):

Úng viên
(ký và ghi rõ họ tên)
TRƯƠNG VĨNH

