BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

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

BẢN ĐĂNG KÝ XÉT CÔNG NHẬN ĐẠT TIÊU CHUẨN CHỨC DANH: GIÁO SƯ

Mã hồ sơ:.....



Đối tượng đăng ký: Giảng viên ☑; Giảng viên thỉnh giảng ☐

Ngành: Công nghệ Thực phẩm; Chuyên ngành:

A. THÔNG TIN CÁ NHÂN

1. Họ và tên người đăng ký: PHAN TẠI HUÂN
2. Ngày tháng năm sinh: 07/08/1978; Nam ☑; Nữ ☐; Quốc tịch: Việt Nam;
Dân tộc: Kinh; Tôn giáo: không
3. Đảng viên Đảng Cộng sản Việt Nam: ☑
4. Quê quán: xã / phường, huyện /quận, tỉnh / thành phố: Ngọc Hiệp, Nha Trang, Khánh Hòa.
5. Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú (số nhà, phố, phường, quận, thành phố hoặc xã, huyện, tỉnh): 9/2, Đường 9, KP. 3, P. Linh Trung, Q. Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh.
6. Địa chỉ liên hệ (ghi rõ, đầy đủ để liên hệ được qua Bưu điện):

Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại Học Nông Lâm, KP. 6, P. Linh Trung, Q. Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh.

Điện thoại nhà riêng: ; Điện thoại di động: 0906802545; E-mail: pthuan@hcmuaf.edu.vn

7. Quá trình công tác (công việc, chức vụ, cơ quan):

Từ 03/2001 đến 05/2002: Giảng viên Khoa Công nghệ Thực phẩm, trường Đại học Nông Lâm TP.HCM.

Từ 05/2002 đến 12/2003: Học viên cao học, ngành Công nghệ thực phẩm, ENSIA, Montpellier, Pháp.

Từ 01/2004 đến 04/2005: Giảng viên Khoa Công nghệ Thực phẩm, trường Đại học Nông Lâm TP.HCM.

Từ 04/2005 đến 12/2008: Nghiên cứu sinh chuyên ngành Công nghệ Thực phẩm, Trường ĐH Kỹ Thuật Hamburg, CHLB Đức.

Từ 07/2009: Giảng viên Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trưởng Bộ môn Hóa sinh, Trường Đại học Nông Lâm TP.HCM.

Từ 08/2012 đến nay: Trưởng Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nông Lâm TP.HCM.

Chức vụ: Hiện nay: Trưởng Khoa Công nghệ Thực phẩm, kiêm Trưởng Bộ môn Hóa sinh;

Chức vụ cao nhất đã qua: Trưởng Khoa Công nghệ Thực phẩm.

Cơ quan công tác hiện nay: Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nông Lâm – TP.HCM.

Địa chỉ cơ quan: Trường Đại học Nông Lâm, KP. 6, P. Linh Trung, Q. Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh.

Điện thoại cơ quan: 2838966780;

Thỉnh giảng tại cơ sở giáo dục đại học (nếu có): .....

8. Đã nghỉ hưu từ tháng ..... năm .....

Nơi làm việc sau khi nghỉ hưu (nếu có): .....

Tên cơ sở giáo dục đại học nơi hợp đồng thỉnh giảng 3 năm cuối (tính đến thời điểm hết hạn nộp hồ sơ):.....

9. Học vị:

- Được cấp bằng ĐH ngày 23 tháng 03 năm 2001, ngành: Công nghệ hóa học & thực phẩm.

Nơi cấp bằng ĐH (trường, nước): Đại học Bách Khoa TP.HCM, Việt Nam.

- Được cấp bằng ThS ngày 06 tháng 02 năm 2004, ngành: Khoa học và công nghệ thực phẩm.

Nơi cấp bằng ThS (trường, nước): Học viện kỹ thuật thực phẩm quốc gia (École Nationale Supérieure des Industries Agricoles et Alimentaires, ENSIA), Cộng Hòa Pháp.

- Được cấp bằng TS ngày 29 tháng 01 năm 2009, ngành: Tiến sĩ kỹ thuật, Dr.-Ing, chuyên ngành: Công nghệ thực phẩm.

Nơi cấp bằng TS (trường, nước): Đại học Kỹ Thuật Hamburg (Technische Universität Hamburg-Harburg, TUHH), CHLB Đức.

- Được cấp bằng TSKH ngày .... tháng .....năm ....., ngành:....., chuyên ngành: .....

Nơi cấp bằng TSKH (trường, nước): .....

10. Đã được bổ nhiệm/công nhận chức danh PGS ngày 30 tháng 03 năm 2015, ngành: Công nghệ thực phẩm.

11. Đăng ký xét đạt tiêu chuẩn chức danh Giáo sư tại HĐGS cơ sở: Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM.

12. Đăng ký xét đạt tiêu chuẩn chức danh Giáo sư tại HĐGS ngành, liên ngành: Hoá học – Công nghệ thực phẩm.

13. Các hướng nghiên cứu chủ yếu:

- Ứng dụng kỹ thuật tiên tiến sạch và xanh trong công nghệ chế biến thực phẩm.
- Nâng cao giá trị sử dụng và giá trị gia tăng cho các sản phẩm nông sản thực phẩm.

Về hướng ứng dụng kỹ thuật tiên tiến sạch và xanh trong công nghệ chế biến thực phẩm:

- Thực hiện đề tài cao học "Fractionation of functional lipids from sunflower oil refining by-products under supercritical conditions" tại ENSIA, Pháp. Kết quả nghiên cứu đề tài đã minh chứng được khả năng trong việc trích ly và phân tách các loại lipid chức năng, đặc biệt là phụ phẩm của quá trình tinh luyện dầu hạt hoa hướng dương bằng kỹ thuật trích ly bằng carbonic siêu tới hạn.

- Thực hiện luận án tiến sĩ "Extraction, Separation, and Bio-transformation of Natural Plant Derived Compounds within Supercritical CO_2 Environment" tại ĐH Kỹ Thuật Hamburg, Đức. Kết quả nghiên cứu đề tài đã phát triển được phương pháp trích ly dầu cọ có hàm lượng carotene và vitamine E cao bằng kỹ thuật chiết xuất sử dụng carbonic siêu tới hạn. Nghiên cứu này cũng đã phát triển được phương pháp tổng hợp các ester đường béo sử dụng enzyme trong môi trường dung môi giãn nở bằng carbonic siêu tới hạn nhằm làm tăng tốc độ phản ứng đồng thời giảm lượng dung môi độc hại, bảo vệ môi trường.
- Chủ trì đề tài cấp Nhà nước "Ứng dụng kỹ thuật chiết xuất bằng Carbonic siêu tới hạn trong sản xuất thực phẩm chức năng từ nguồn nguyên liệu có sẵn của Việt Nam". Kết quả nghiên cứu đã phát triển được phương pháp sản xuất loại dầu gấc có hàm lượng β-carotene, lycopene và vitamin E cao bằng kỹ thuật chiết xuất sử dụng carbonic siêu tới hạn. Thành công của đề tài đề là tiền đề cho việc ứng dụng công nghệ cao kỹ thuật chiết xuất bằng carbonic siêu tới hạn nhằm nâng cao giá trị cho các nguồn nguyên liệu dồi dào có hoạt tính sinh học cao đặc trưng của Việt Nam.
- Tham gia trong dự án với Trường Đại Học Chaing Mai (Thái Lan) về nghiên cứu ứng dụng công nghệ plasma trong xử lý nông sản do National Research Council of Thailand (NRCT) và Thailand Agricultural Research Development Agency (ARDA) tài trợ.

Về hướng nâng cao giá trị sử dụng và giá trị gia tăng cho các sản phẩm nông sản thực phẩm:

- Chủ trì Đề tài cấp Bộ "Phát triển hỗn hợp "premix" các chất phụ gia thích hợp để ổn định nước quả nectar".
- Chủ trì Đề tài cấp Sở Khoa học và Công nghệ thành phố Hồ Chí Minh "Sản xuất chế phẩm protein thủy phân và màng ruột sấy khô từ phế liệu của quá trình chế biến vỏ bọc xúc xích".
- Chủ trì Đề tài cấp Sở Khoa học và Công nghệ Đồng Nai "Nâng cao giá trị sử dụng, giá trị gia tăng trái cacao Đồng Nai".
- Chủ trì Đề tài cấp Sở Khoa học và Công nghệ Tây Ninh "Nghiên cứu chế biến sản phẩm nước trái cây lên men từ trái mãng cầu ta Tây Ninh".

14. Kết quả đào tạo và nghiên cứu khoa học:

- Đang hướng dẫn 02 NCS (chưa bảo vệ luận án TS);
- Đã hướng dẫn 20 HVCH bảo vệ thành công luận văn ThS;
- Đã hoàn thành chủ trì 01 đề tài NCKH cấp Nhà nước, 04 đề tài NCKH cấp Bộ và Tỉnh/Thành phố;
- Đã được cấp (số lượng).....bằng sáng chế, giải pháp hữu ích;
- Đã công bố 37 bài báo KH, trong đó 13 bài báo KH trên tạp chí quốc tế có uy tín (SCI, SCIE, Scopus);
- Số sách đã xuất bản: 01 sách và 01 chương sách (được viết bằng tiếng Anh xuất bản tại Viên, Áo), thuộc nhà xuất bản có uy tín.
- Số lượng.....tác phẩm nghệ thuật, thành tích thể dục, thể thao đạt giải thưởng quốc gia, quốc tế.

5 công trình KH tiêu biểu nhất:

a. **Phan Tai, H.** and G. Brunner, Sugar fatty acid ester synthesis in high pressure acetone-CO_2 system. The Journal of Supercritical Fluids 48 (1) (2009) 36-40. ISSN: 0896-8446 (SCI, chỉ số ảnh hưởng IF 3.481, chỉ số trích dẫn 30).

b. **Phan Tai, H.** and G. Brunner, Mono- and di-acylglycerol synthesis in CO_2-expanded acetone. The Journal of Supercritical Fluids 59 (2011) 87-91. ISSN: 0896-8446 (SCI, chỉ số ảnh hưởng IF 3.481, chỉ số trích dẫn 12).

c. Tuyen C. Kha, **Huan Phan-Tai**, Minh H. Nguyen, Effects of pre-treatments on the yield and carotenoid content of Gac oil using supercritical carbon dioxide extraction. Journal of Food Engineering 120 (2014) 44–49. ISSN: 0260-8774 (SCI, chỉ số ảnh hưởng IF 3.625, chỉ số trích dẫn 26).

d. **Phan Tai, H.** and Khanh K Phan Thi, Supercritical carbon dioxide extraction of Gac oil. The Journal of Supercritical Fluids 95 (2014) 567–571. ISSN: 0896-8446 (SCI, chỉ số ảnh hưởng IF 3.481, chỉ số trích dẫn 14).

e. **Phan Tai, H.**, Enzymatic esterification under high pressure, in High Pressure Processes in Chemical Engineering, M. Lackner, Editor. ProcessEng Engineering GmbH: Wien, Austria (2010) 321-339 (ISBN: 978-390-26-5512-7).

15. Khen thưởng (các huân chương, huy chương, danh hiệu):

- Danh hiệu Chiến sĩ thi đua cấp Bộ năm học 2010/2011 – 2012/2013
- Danh hiệu Chiến sĩ thi đua cấp Bộ năm học 2014/2015 – 2016/2017

16. Kỷ luật (hình thức từ khiển trách trở lên, cấp ra quyết định, số quyết định và thời hạn hiệu lực của quyết định):..... .....

B. TỰ KHAI THEO TIÊU CHUẨN CHỨC DANH GIÁO SƯ:

1. Tiêu chuẩn và nhiệm vụ của nhà giáo (tự đánh giá)

Từ tháng 03 năm 2001 tôi bắt đầu nhận công tác tại Khoa Công nghệ Thực phẩm - Trường Đại học Nông Lâm TP.HCM ở vị trí ngạch giảng viên. Đồng thời tôi cũng đã tham gia với vai trò là cán bộ nghiên cứu của Trung Tâm Nghiên Cứu Bảo Quản và Chế Biến Rau Quả - Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM.

Tháng 05 năm 2002, tôi nhận được học bổng từ chính phủ Pháp để học tập nâng cao trình độ, tham gia chương trình Thạc sĩ Á-Âu ngành Công nghệ thực phẩm tại SEARCA, Philipines và Học Viện Kỹ thuật thực phẩm quốc gia Pháp (ENSIA), hoàn thành học vị thạc sĩ vào đầu năm 2004. Trở về làm việc tại Trường Đại học Nông Lâm TP.HCM cho đến tháng 04 năm 2005 tôi được Cơ quan trao đổi hành lâm Đức (DAAD) cấp học bổng nghiên cứu sinh tại Đại học kỹ thuật Hamburg, bảo vệ thành công luận án tiến sĩ cuối năm 2008.

Trong hơn 18 năm làm việc tại Đại Học Nông Lâm TP HCM, tôi đã có hơn 11 năm tham gia công tác giảng dạy đại học và 9 năm giảng dạy cao học cho chương trình đào tạo Thạc sĩ và đào tạo Tiến sĩ chuyên ngành Công nghệ thực phẩm. Bên cạnh đó tôi còn tham gia giảng dạy 2 môn chuyên ngành cho Chương trình tiên tiến giảng dạy bằng tiếng Anh ngành Công nghệ thực phẩm trong chương trình hợp tác với ĐH California Davis, Hoa Kỳ.

Về nghiên cứu khoa học, tôi đã thực hiện và bảo vệ thành công 1 đề tài cấp Nhà nước, 1 đề tài cấp Bộ, 3 đề tài cấp Tỉnh/Thành phố. Tất cả các đề tài trên tôi đều tham gia với vai trò là chủ nhiệm đề tài.

Trong thời gian qua tôi cũng đã đóng góp nhiều công trình khoa học, trong đó là tác giả của 37 báo cáo khoa học với 06 bài quốc tế thuộc SCI, 03 bài thuộc SCIE, và 04 bài thuộc Scopus, hiện tại chỉ số H-index = 6. Bên cạnh đó tôi đã tham gia nhiều hội thảo khoa học quốc tế chuyên

ngành có uy tín với vai trò là thành viên ban tổ chức, thành viên ban khoa học, thành viên phản biện hoặc là báo cáo viên

Xem xét quá trình phấn đấu đến nay, tôi nhận thấy mình đã hoàn thành tốt nhiệm vụ của một giảng viên, đóng góp nhiều công sức cho đào tạo sinh viên các bậc học trong chương trình giảng dạy bằng tiếng Việt và cả chương trình giảng dạy bằng tiếng Anh, tham gia xây dựng và phát triển các chương trình đào tạo ngành công nghệ thực phẩm, đóng góp nhiều kết quả nghiên cứu có giá trị tham khảo cho sinh viên, nhà nghiên cứu cũng như thực tế sản xuất. Những kết quả khiêm tốn trên, với sự hỗ trợ từ quý Thầy Cô, đồng nghiệp, học viên và sinh viên, chính là cơ sở, là niềm tin và là động lực quan trọng để tôi tiếp tục sự nghiệp giảng dạy và nghiên cứu của mình trong thời gian tới.

2. Thời gian tham gia đào tạo, bồi dưỡng từ trình độ đại học trở lên:

Tổng số 11 năm.

(Khai cụ thể ít nhất 6 năm học, trong đó có 3 năm học cuối tính đến ngày hết hạn nộp hồ sơ)

TT	Năm học	Hướng dẫn NCS		HD luận văn ThS	HD đồ án, khóa luận tốt nghiệp ĐH	Giảng dạy		Tổng số giờ giảng/số giờ quy đổi
		Chính	Phụ			ĐH	SĐH	
1	2013 - 2014			3	4	299	67,5	366,5
2	2014 - 2015			2	4	402	37,5	439,5
3	2015 - 2016			4	3	402	37,5	439,5
	3 năm học cuối							
4	2016 - 2017	2		1	4	327	37,5	364,5
5	2017 - 2018			2	1	382	52,5	434,5
6	2018 - 2019				1	394	67.5	461,5

3. Ngoại ngữ:

3.1. Ngoại ngữ thành thạo phục vụ chuyên môn: tiếng Anh

a) Được đào tạo ở nước ngoài ☑ :

- Học ĐH ☐; Tại nước: .....; Từ năm.....đến năm.....

- Bảo vệ luận văn ThS ☑ hoặc luận án TS ☑ hoặc TSKH ☐; Tại nước : tại Pháp năm 2003 và tại CHLB Đức năm 2008 bằng tiếng Anh.

- Thực tập dài hạn (> 2 năm) ☐; Tại nước : .....

b) Được đào tạo ngoại ngữ trong nước ☐ :

- Trường ĐH cấp bằng tốt nghiệp ĐH ngoại ngữ: .....; số bằng:.....; năm cấp:.....

c) Giảng dạy bằng tiếng nước ngoài ☑:

- Giảng dạy bằng ngoại ngữ: giảng dạy bằng tiếng Anh bậc Đại học ngành Công nghệ thực phẩm cho các môn: Biochemistry, Physical and Chemical Methods for Food Analysis.

- Nơi giảng dạy (cơ sở đào tạo, nước): Chương trình tiên tiến Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nông Lâm TP.HCM.

d) Đối tượng khác □ ; Diễn giải: .....

3.2. Tiếng Anh (văn bằng, chứng chỉ): .....

4. Hướng dẫn NCS làm luận án TS và học viên làm luận văn ThS (đã được cấp bằng/có quyết định cấp bằng)

TT	Họ tên NCS hoặc HV	Đối tượng		Trách nhiệm HD		Thời gian hướng dẫn từ..... đến.....	Cơ sở đào tạo	Năm được cấp bằng/có quyết định cấp bằng
		NCS	HV	Chính	Phụ			

Ghi chú: Ứng viên chức danh GS chỉ kê khai số lượng NCS.

5. Biên soạn sách phục vụ đào tạo đại học và sau đại học

(Tách thành 2 giai đoạn: Đối với ứng viên chức danh PGS: trước khi bảo vệ học vị TS và sau khi bảo vệ học vị TS; Đối với ứng viên GS: trước khi được công nhận chức danh PGS và sau khi được công nhận chức danh PGS)

TT	Tên sách	Loại sách (CK, GT, TK, HD)	Nhà xuất bản và năm xuất bản	Số tác giả	Viết MM hoặc CB, phần biên soạn	Xác nhận của CS GDĐH (Số văn bản xác nhận sử dụng sách)
	Trước khi được công nhận chức danh PGS					
1	High Pressure Processes in Chemical Engineering	CK	ProcessEng Engineering GmbH: Wien, Austria, 2010 (ISBN: 978-3902655127)	17 chương	Biên soạn 1 chương "Enzymatic esterification under high pressure", trang 321-339	Văn bản xác nhận số: 1717/GXN-ĐHNL, Hiệu trưởng Trường ĐHNL TP.HCM ký ngày 19/6/2019
	Sau khi được công nhận chức danh PGS					
2	Ứng dụng kỹ thuật tiên tiến trong chế biến các sản phẩm gấc.	CK	Nhà xuất bản Đại học Quốc gia TP.HCM, 2019. (ISBN: 978-604-73-7031-3).	6	Chủ biên	Văn bản xác nhận số: 1717/GXN-ĐHNL, Hiệu trưởng Trường ĐHNL TP.HCM ký ngày 19/6/2019

- Trong đó, sách chuyên khảo xuất bản ở NXB uy tín trên thế giới sau khi được công nhận PGS (đối với ứng viên chức danh GS) hoặc cấp bằng TS (đối với chức danh PGS):.....

Các chữ viết tắt: CK: sách chuyên khảo; GT: sách giáo trình; TK: sách tham khảo; HD: sách hướng dẫn: MM: viết một mình; CB: Chủ biên; phần ứng viên biên soạn đánh dấu từ trang ... đến trang ... (ví dụ: 17-56; 145 - 329); CT: chương trình; ĐT: đề tài;CN.CT: Chủ nhiệm chương

trình; PCN.CT: Phó chủ nhiệm chương trình; TK.CT: Thư ký chương trình; CN: Chủ nhiệm đề tài.

6. Thực hiện nhiệm vụ khoa học và công nghệ đã nghiệm thu

TT	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)
	Trước khi được công nhận chức danh PGS				
1	ĐT: Ứng dụng kỹ thuật chiết xuất bằng Carbonic siêu tới hạn trong sản xuất thực phẩm chức năng từ nguồn nguyên liệu có sẵn của Việt Nam	CN	Mã số: KC.07.TN05 /11-15 Cấp nhà nước	2011-2012	13/03/2013
2	ĐT: Phát triển hỗn hợp "premix" các chất phụ gia thích hợp để ổn định nước quả (nectar)	CN	Mã số: B2009 - 12 - 82 Cấp Bộ	2009-2011	14/06/2012
3	ĐT: Sản xuất chế phẩm protein thủy phân và màng ruột sấy khô từ phế liệu của quá trình chế biến vỏ bọc xúc xích	CN	137/HĐ-SKHCN Sở Khoa học và Công nghệ Tp. HCM	2012-2014	09/09/2014
	Sau khi được công nhận chức danh PGS				
4	ĐT: Nâng cao giá trị sử dụng, giá trị gia tăng trái cacao Đồng Nai	CN	Mã số DTT2014-15-A Sở Khoa học và Công nghệ Đồng Nai	2015-2018	05/04/2018
5	ĐT: Nghiên cứu chế biến sản phẩm nước trái cây lên men từ trái mãng cầu ta Tây Ninh	CN	11/HĐ-KHCN Sở Khoa học và Công nghệ Tây Ninh	2017-2019	15/05/2019

Các chữ viết tắt: CT: chương trình; ĐT: đề tài; CN: Chủ nhiệm; PCN: Phó chủ nhiệm; TK: Thư ký.

7. Kết quả nghiên cứu khoa học và công nghệ đã công bố (bài báo khoa học, sáng chế/giải pháp hữu ích, giải thưởng quốc gia/quốc tế)

7.1. Bài báo khoa học đã công bố

(Tách thành 2 giai đoạn: Đối với ứng viên chức danh PGS: Trước khi bảo vệ học vị TS và sau khi bảo vệ học vị TS; đối với ứng viên GS: Trước khi được công nhận chức danh PGS và sau khi được công nhận chức danh PGS)

TT	Tên bài báo	Số tác giả	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học	Tạp chí quốc tế uy tín (và IF)	Số trích dẫn của bài báo	Tập/ số	Trang	Năm công bố
	Trước khi được công nhận chức danh PGS							
1	Phân tích nhanh các loại lipid thông dụng.	1	Tạp chí Khoa Học Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp, Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM ISSN: 1859-1523			1	66-68	2004
2	Sản xuất các loại lipid chức năng từ dầu thực vật.	1	Tạp chí Khoa Học Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp, Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM ISSN: 1859-1523			1	111-116	2004
3	Enriching lipid fractions with supercritical carbon dioxide.	4	Vietnam – Korean International Symposium in Bio- Technology & System Engineering. Nong Lam University, Ho Chi Minh City, Vietnam.				65-71	2005
4	Improved Extraction of Oil and Vitamins from Oil Palm Fruits with Supercritical CO_2.	2	Tạp chí Khoa Học Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp, Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM ISSN: 1859-1523 Số Tiếng Anh			4	36-40	2007
5	Sugar fatty acid ester synthesis in high pressure acetone-CO_2 system.	2	The Journal of Supercritical Fluids. ISSN: 0896-8446	**SCI, IF: 3.481**	30	48	36-40	2008
6	Glucose palmitate synthesis in CO_2 saturated acetone	2	4th International Congress on Biocatalysis					2008

	(Poster Presentation)		(Biocat) 2008. August 30 - September 4. Hamburg, Germany. ISBN: 9783930400744					
7	Screening enzymatic synthesis of glucose palmitate in expanded organic solvent.	2	Tạp chí Khoa Học Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp, Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM ISSN: 1859-1523 Số Tiếng Anh			4	95-99	2010
8	Mono- and di-acylglycerol synthesis in CO_2-expanded acetone.	2	The Journal of Supercritical Fluids. ISSN: 0896-8446	**SCI, IF: 3.481**	12	59	87-91	2011
9	Tối ưu hóa thành phần hỗn hợp Carrageenan, Guar gum và Carboxymethyl cellulose để ổn định độ lắng nectar dứa.	1	Tạp chí Khoa Học Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp, Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM ISSN: 1859-1523			3	67-71	2011
10	Sàng lọc 7 loại phụ gia thương phẩm để ổn định độ lắng thịt quả.	1	Tạp chí Khoa Học Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp, Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM ISSN: 1859-1523			2	49-55	2011
11	Optimization of supercritical carbon dioxide extraction of Gac oil using response surface methodology.	2	International workshop on Agricultural engineering and post-harvest technology for Asia sustainability. Ha Noi, Vietnam, 5-6 December 2013, ISBN: 9786046701606				513-521	2013
12	Modeling of supercritical carbon dioxide extraction of	1	International workshop on Agricultural				421-428	2013

	Gac oil from dried Gac aril.		engineering and post-harvest technology for Asia sustainability. Ha Noi, Vietnam, 5-6 December 2013, ISBN: 9786046701606					
13	Enzymatic hydrolysis of porcine intestinal mucosa using Alcalase	2	Tạp chí Khoa Học Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp, Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM ISSN: 1859-1523 Số đặc biệt Tiếng Anh			4	59-64	2013
14	Effects of pre-treatments on the yield and carotenoid content of Gac oil using supercritical carbon dioxide extraction	3	Journal of Food Engineering ISSN: 0260-8774	**SCI, IF: 3.625**	26	120	44-49	2014
15	Supercritical carbon dioxide extraction of Gac oil	2	The Journal of Supercritical Fluids. ISSN: 0896-8446	**SCI, IF: 3.481**	14	95	567–571	2014
16	Gac aril powder processing by using microwave drying and its incorporation into the rice porridge product	3	Food and Applied Bioscience Journal. Chiang Mai University, Thailand ISSN: 2286-8615	**Thai-Journal Citation Index**	1	2(2)	97-113	2014
17	Pilot producing of dried pig intestinal mucosa from waste of process making sausage casing.	2	The 2nd Asian Food Safety and Security Association (AFSSA) Conferences on Food Safety and Food Security, August 15-17, 2014. Dong Nai, Vietnam ISSN: 2306-2150				54-57	2014

18	Ảnh hưởng của tiền xử lý màng gấc đến quá trình trích ly dầu	2	Tạp chí Khoa Học Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp, Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM ISSN: 1859-1523			1	58-63	2014
19	Application of *Saccharomyces boulardii* Cells inYogurt.	3	SAFE 2015 (Asia Pacific Network for Sustainable Agriculture, Food and Energy) conference, November 17-18, 2015, Ho Chi Minh City, Vietnam					2015
	Sau khi được công nhận chức danh PGS							
20	Polyphenol Content and Antioxidant Capacity of Herbal Tea from Vietnamese Water Hyssop (*Bacopa monnieri*).	2	International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology ISSN: 2088-5334	**Scopus, Q2: engineering (miscellaneous)** **Cite score: 1.31**		6(1)	61-68	2016
21	Screening of Fungal Strains Grown in Solid-state Culture for Production of Pectinase from Coffee Husk.	3	International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology SSN: 2088-5334	**Scopus, Q2: engineering (miscellaneous)** **Cite score: 1.31**	2	6(3)	273-276	2016
22	Effect of sweetened condensed milk, glucose syrup and wheat flour on the structure and sensory aspects of milk candy.	2	Proceedings of 3rd AFSA Conference on Food Safety and Food Security, Bhubaneswar, India, September 15-17 (2016) ISSN: 2306-2150				55-60	2016
23	Effect of non-thermal plasma on physicochemical properties of Nam Dok Mai mango.	4	International Journal on Advanced Science, Engineering and	**Scopus, Q2: engineering (miscellaneous)**		7(1)	263-268	2017

			Information Technology ISSN: 2088-5334	**Cite score: 1.31**				
24	Non-thermal plasma for pesticides and microbial elimination on fruits and vegetables: An overview.	4	International Journal of Food Science & Technology ISSN:1365-2621	**SCI, IF: 2.383**	15	52 (10)	2127 - 2137	2017
25	Effects of chitosan and gum arabic combination as an edible coating on changes in total phenolics, anthocyanin and characteristics of fresh-cut purple sweet potato (*Ipomoea batatas L.*) during storage.	4	Proceedings of the 19th Food Innovation Asia Conference 2017 (FIAC 2017), Bangkok, Thailand, June 15-17: p192 – 200. ISBN:				192-200.	2017
26	Vu T.L.A., Nguyen M.H., Phan T.H., Selection of Acetobacter species isolated from fermented cocoa beans in Dong Nai Province for their potential use as starter cultures.	3	Proceedings of the International Food Research Conference 2017, Universiti Putra Malaysia, July 25-27 (2017) ISBN: 978-967-960-421-4				452 - 455	2017
27	Isolation and Identification of Yeast Associated with Custard Apple Fruit in Tay Ninh Province.	3	Proceedings of the 15th ASEAN Conference on Food Science and Technology, Ho Chi Minh City, Vietnam, November 14-17 (2017), Vol (1), p207-211. ISBN: 9786046710059			1	207-211	2017
28	Establishment of a processing procedure for manufacturing dried dragon fruit.	3	Tạp chí Khoa Học Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp, Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM			6	32-38	2017

			ISSN: 1859-1523 Số đặc biệt Tiếng Anh					
29	Impacts of main factors on alcoholic fermentation of cacao pulp juice by saccharomyces cerevisiae VTCC-Y-0011	3	VBFoodNet (Food Science and Technology Network between Vietnam and Belgium) 2017 International Conference, Nong Lam University – Ho Chi Minh city, 12th-14th November, 2017				131-137	2017
30	Effects of Cooking Methods on the Changes of Total Anthocyanins, Phenolics Content and Physical Characteristics of Purple-Fleshed Sweet Potato (Ipomoea batatas L.) Grown in Vietnam.	4	International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology, Vol. 8 (2018) No. 1, pages: 227-233. ISSN: 2088-5334	**Scopus, Q2: engineering (miscellaneous) Cite score: 1.31**	1	8(1)	227-233	2018
31	Non-thermal plasma for elimination of pesticide residues in mango.	7	Innovative Food Science & Emerging Technologies 48 (2018), 164–171 ISSN: 1466-8564	**SCIE, IF: 4.085**	6	48	164–171	2018
32	Effect of growing culture on growth characteristics of Acetobacter Pasteurianus NH6 and their survival after heat-pump drying.	2	Proceedings of the 1st International Conference on Innovations in Food Ingredients & Food Safety (IFIFS 2018), Bangkok, Thailand, September 12-13, 2018: 149 -154. ISBN: 978-974-8257-97-6				149 - 154	2018
33	Processing effects on anthocyanins,	5	Journal of Food Processing and	**SCIE, IF: 1.288**		42 (9)	e13722	2018

	phenolic acids, antioxidant activity, and physical characteristics of Vietnamese purple-fleshed sweet potato flours		Preservation. Volume 42, Issue 9, September 2018, e13722. ISSN: 1745-4549					
34	Factors affected in the discoloration of deep-fried eggplant	2	1st INDO-ASEAN Conference on Innovative Approaches in Applied Sciences and Technologies (iAsT-2018), 13-17 June, 2018, Nong Lam University Ho Chi Minh City-Vietnam.					2018
35	Factors affecting betacyanin stability in juice of LD5 Red-fleshed dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*).	6	Journal of Agriculture and Development, tên cũ: Tạp chí Khoa Học Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp, Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM - ISSN: 1859-1523, Số tiếng Anh, Số 6/2018).			6	đang biên tập in	2018
36	Gliding arc discharge non-thermal plasma for retardation of mango anthracnose.	7	LWT - Food Science and Technology 105 (2019), 142-148 ISSN: 0023-6438	**SCI, IF: 3.714**		105	142-148	2019
37	Extraction of Oil and Minor Compounds from Oil Palm Fruit with Supercritical Carbon Dioxide.	2	Processes 2019, 7, 107. EISSN 2227-9717	**SCIE, IF: 1.963**	1	7(2)	107	2019
38	Ảnh hưởng của điều kiện ngâm và ủ đến hàm lượng γ-aminobutyric acid và polyphenol trong hạt đậu xanh nẩy mầm.	3	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển, tên cũ: Tạp chí Khoa Học Kỹ Thuật Nông Lâm Nghiệp, Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM -,			2	đang biên tập in	2019

			Số 2/2019, ISSN: 1859-1523					
39	Optimization of alcoholic fermentation of dragon fruit juice using response surface methodology		Beverages, ISSN 2306-5710	**Emerging Sources Citation Index (ESCI),** Food Science and Technology Abstracts				Submitted

- Trong đó, bài báo đăng trên tạp chí khoa học quốc tế uy tín sau khi được công nhận PGS: 9

7.2. Bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích

TT	Tên bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích	Tên cơ quan cấp	Ngày tháng năm cấp	Số tác giả
1				
2				
...				

- Trong đó, bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích cấp sau khi được công nhận PGS:

7.3 Giải thưởng quốc gia, quốc tế (Tên giải thưởng, quyết định trao giải thưởng,...)

TT	Tên giải thưởng	Cơ quan/tổ chức ra quyết định	Số quyết định và ngày, tháng, năm	Số tác giả
1				
2				
...				

- Trong đó, giải thưởng quốc gia, quốc tế sau khi được công nhận PGS:

8. Chủ trì hoặc tham gia xây dựng, phát triển, phát triển chương trình đào tạo hoặc chương trình nghiên cứu, ứng dụng khoa học công nghệ của cơ sở giáo dục đại học.

- Chương trình chất lượng cao ngành Công nghệ thực phẩm (đã được phê duyệt của Bộ GD&ĐT theo công văn số 5464/BGDĐT-GDĐH ngày 21 tháng 10 năm 2015).
- Thạc sĩ chuyên ngành Công nghệ thực phẩm (đã được phê duyệt của Bộ GD&ĐT theo quyết định số 5279/QĐ-BGDĐT, ngày 20/8/2009).
- Tiến sĩ chuyên ngành Công nghệ thực phẩm (đã được phê duyệt của Bộ GD&ĐT theo quyết định số 3064/QĐ-BGDĐT, ngày 29/8/2016).

9. Các tiêu chuẩn còn thiếu so với quy định cần được thay thế bằng bài báo khoa học quốc tế uy tín:

- Thời gian được cấp bằng TS, được bổ nhiệm PGS: ☐
- Giờ chuẩn giảng dạy: ☐

- Công trình khoa học đã công bố: ☐
- Chủ trì nhiệm vụ khoa học và công nghệ: ☐
- Hướng dẫn NCS, ThS: ☑

Đề xuất thay thế tiêu chuẩn còn thiếu về hướng dẫn NCS bằng 06 bài báo khoa học quốc tế uy tín sau đây:

a. Khanh Thi Kim Phan, **Huan Tai Phan**,Charles S. Brennan, Joe M. Regenstein, Kittisak Jantanasakulwong, Dheerawan Boonyawan, Yuthana Phimolsiripol. Gliding arc discharge non-thermal plasma for retardation of mango anthracnose. LWT - Food Science and Technology 105 (2019), 142-148. ISSN: 0023-6438 **(SCI, IF: 3.714)**

b. Phan Thi Lan Khanh, Sasivimon Chittrakorn, Boonjira Rutnakornpituk, **Huan Phan Tai**, Khanitta Ruttarattanamongkol . Processing effects on anthocyanins, phenolic acids, antioxidant activity, and physical characteristics of Vietnamese purple-fleshed sweet potato flours. Journal of Food Processing and Preservation. Volume 42, Issue 9, September 2018, e13722. ISSN: 1745-4549 **(SCIE, IF: 1.288)**

c. Khanh Thi Kim Phan, **Huan Tai Phan**, Dheerawan Boonyawan, Pilairuk Intipunya, Charles S. Brennan, Joe M. Regenstein, Yuthana Phimolsiripol. Non-thermal plasma for elimination of pesticide residues in mango. Innovative Food Science & Emerging Technologies 48 (2018), 164–171. ISSN: 1466-8564 **(SCIE, IF: 4.085)**

d. Khanh Thi Lan Phan, Sasivimon Chittrakorn, **Huan Phan Tai**, Khanitta Ruttarattanamongkol. Effects of Cooking Methods on the Changes of Total Anthocyanins, Phenolics Content and Physical Characteristics of Purple-Fleshed Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L.) Grown in Vietnam. International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology, Vol. 8 (2018) No. 1, pages: 227-233. ISSN: 2088-5334 **(Scopus, Cite score: 1.31)**

e. Khanh Thi Kim Phan, **Huan Tai Phan**, Charles Brennan, Yuthana Phimolsiripol. Non-thermal plasma for pesticides and microbial elimination on fruits and vegetables: An overview. International Journal of Food Science & Technology (2017). 52 (10), 2127–2137. ISSN:1365-2621 **(SCI, IF: 2.383)**

f. Phan, K. T. K., **Phan, H. T.**, Uthaichana, K. & Phimolsiripol, Y. (2017). Effect of non-thermal plasma on physicochemical properties of Nam Dok Mai mango. International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology, Vol 7, No 1 (2017): 263-268. ISSN: 2088-5334 **(Scopus, Cite score: 1.31)**

C. CAM ĐOAN CỦA NGƯỜI ĐĂNG KÝ XÉT CÔNG NHẬN ĐẠT TIÊU CHUẨN CHỨC DANH:

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

TP. HCM, ngày 04 tháng 07 năm 2019
Người đăng ký
(Ký và ghi rõ họ tên)

PGS.TS. Phan Tại Huân

D. XÁC NHẬN CỦA NGƯỜI ĐỨNG ĐẦU NƠI ĐANG LÀM VIỆC

- Về những nội dung "Thông tin cá nhân" ứng viên đã kê khai.
- Về giai đoạn ứng viên công tác tại đơn vị và mức độ hoàn thành nhiệm vụ trong giai đoạn nàyXác nhận các khoảng thời gian ứng viên thuộc biên chế giảng viên đại học và mức độ hoàn thành nhiệm vụ trong giai đoạn này.

(Những nội dung khác đã kê khai, ứng viên tự chịu trách nhiệm trước pháp luật).

TP. HCM, ngày 4 tháng 7 năm 2019

KT. HIỆU TRƯỞNG

(Ký và ghi rõ họ tên, đóng dấu)

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM TP. HỒ CHÍ MINH

PHÓ HIỆU TRƯỞNG

PGS.TS. Huỳnh Thanh Hùng