

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: Kha Chan Tuyền
- Năm sinh: 1980
- Giới tính: Nam
- Trình độ đào tạo: TS (năm, nơi cấp bằng): 2014, Đại học Newcastle, Úc
- Chức danh Phó giáo sư (năm, nơi bổ nhiệm): 2018, Đại học Nông Lâm TP. HCM
- Ngành, chuyên ngành khoa học: Hoá học, Công nghệ Thực phẩm
- Chức vụ và đơn vị công tác hiện tại: Phó Trưởng Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nông Lâm TP. Hồ Chí Minh

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: sách chuyên khảo; 01 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. **Tuyen Chan Kha & Linh** (2020). *Plant extracts: Antimicrobial properties, Mechanisms of action and Applications*. In Advanced Antimicrobial Materials and Applications. In press.
2. **Kha Chan Tuyền và Nguyễn Thị Thanh Thảo** (2019). Thực hành kỹ thuật ổn định thực phẩm bằng phương pháp đóng hộp. NXB Đại học Quốc Gia TP. HCM. ISBN: 978-604-73-7246-1.

3. **Kha Chấn Tuyền**, Đặng Thị Yến và Phan Tại Huân (2019). *Ứng dụng sấy vi ba trong chế biến bột gạo* (tr 122-149). Sách “Ứng dụng kỹ thuật tiên tiến trong chế biến các sản phẩm gạo. NXB Đại học Quốc Gia TP. HCM. ISBN: 978-604-73-7031-3.
4. **Tuyen Chan Kha** & Minh H. Nguyen (2015). *Extraction and Isolation of Plant Bioactives* (pp 117-144). In Scarlett, C.J. & Vuong, V.Q, Plant Bioactive compounds for Pancreatic Cancer Prevention and Treatment. Nova Science Publishers, Inc. ISBN: 978-1-63463-324-6.

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

- a) Tổng số đã công bố: 11 bài báo tạp chí trong nước; 20 bài báo tạp chí quốc tế.
- 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*):

- Trong nước:

1. Tran, S. Q., **Kha, T. C.**, & Ruttarattanamongkol, K. (2019). Effect of different drying methods on the nutritional and physicochemical properties of unpeeled banana flour. *The Journal of Agriculture and Development*, 18(3), 64 -73.
2. Anh T. Vu, **Tuyen C. Kha**, Huan T. Phan (2019). Effects of soaking and germination conditions on gamma-aminobutyric acid on total phenolic content in germinated mung bean. *The Journal of Agriculture and Development*, 18(2), 112-118. (In Vietnamese)
3. Thu H.T. Pham, Giang T. Nguyen, **Tuyen C. Kha** (2019). Effects of several factors on the stability of canned coconut milk emulsion. *Van Hien University Journal of Science*, 6(5), 142-158. (In Vietnamese).
4. **Tuyen C. Kha**, Anh T. Vu (2019). Calculation of sterilization conditions using Ball method and shelf life for canned salmon fish bone extract. *The Journal of Agriculture and Development*, 18(1), 117-126. (In Vietnamese)
5. Thanh T. Le, **Tuyen C. Kha** (2018). A study on processing conditions of fermented acerola juice. *The Journal of Agriculture and Development*, 17(5), 123-136. (In Vietnamese)
6. Duong V. Luan, **Tuyen C. Kha** (2018). Optimization of microwave drying assisted screw press conditions from salmon head and belly flap. *Van Hien University Journal of Science*, 6(2), 131-138. (in Vietnamese).

7. Yen T.X Nguyen, Costas Stathopoulos, Chockchaisawasdee Suwimol, Phuong L. Nguyen, **Tuyen C. Kha** (2018). Total phenolic content and antioxidant activity of sesame cake aqueous extracts. *The Journal of Agriculture and Development*, 17(6), 77-84.
 8. Bùi Văn Miên, Nguyễn Anh Trinh, **Kha Chấn Tuyền**, Nguyễn Thị Phước Thuỷ, Nguyễn Trung Hậu, Nguyễn Hữu Cường (2017). Tối ưu hoá thành phần nguyên vật liệu ảnh hưởng đến cấu trúc của sản phẩm xúc xích cá sấu. *Tạp chí Khoa học Đại học Văn Hiến*, 55-63.
- Quốc tế:
1. Cong Binh Nguyen, Hong Minh Xuan Nguyen, Kha Hoang Nam Nguyen, and **Tuyen Chan Kha** (2021). Optimization of Treatment Conditions for Non-collagen Removal from Yellowfin Tuna Skin (*Thunnus albacares*). *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*, 20(1), in Press.
 2. Xuan T. Tran, Sophie E. Parks, Minh H. Nguyen, Paul D. Roach, **Tuyen C. Kha** (2017). Changes in physicochemical properties of Gac fruit (*Momordica cochinchinensis* Spreng.) during storage. *Australian Journal of Crop Science*, 11(4), 447-452.
 3. **Tuyen C. Kha** & Anh T. Vu (2017). Microencapsulation of Salmon oil by spray drying: Effects of wall materials and drying temperatures. Proceedings of the 2nd international workshop on encapsulation technology in South East Asia, p.p 28-39.
 4. Tan, S.P., **Kha, T.C.**, Parks, S.E., Roach, P.D. (2016). Bitter Melon (*Momordica charantia* L.) bioactive composition and health benefits: A review. *Food Reviews International*, 32(2), 181-202.
 5. Tan, S.P., **Kha, T.C.**, Parks, S.E., Stathopoulos, C.E., Roach, P.D. (2015). Optimising the encapsulation of an aqueous bitter melon extract by spray-drying. *Foods*, 3, 400-419.
 6. **Tuyen C. Kha**, Minh H. Nguyen, Paul D. Roach & Costas Stathopoulos (2015). A storage study of encapsulated Gac (*Momordica cochinchinensis*) oil powder and its fortification into foods. *Journal of Food and Bioproducts Processing*, 96, 113-125.

7. Tan, S.P., **Kha, T.C.**, Parks, S.E., Stathopoulos, C.E., Roach, P.D. (2015). Effects of spray-drying conditions on physical and chemical properties of the encapsulated bitter melon extract powder. *Journal of Powder Technology*, 281, 65-75.
8. **Tuyen C. Kha**, Minh H. Nguyen, Paul D. Roach & Costas Stathopoulos (2015). Ultrasound-Assisted Aqueous Extraction of Oil and Carotenoids from Microwave-dried Gac (*Momordica cochinchinensis* Spreng) Aril. *International Journal of Food Engineering*, 11(4), 479-492.
9. **Tuyen C. Kha**, Huan Phan-Tai & Minh H. Nguyen (2014). Effects of Pre-treatments on the Yield and Carotenoid Content of Gac Oil Using Supercritical Carbon Dioxide Extraction. *Journal of Food Engineering*, 120(1), 44-49.
10. **Tuyen C. Kha**, Minh H. Nguyen, Paul D. Roach & Costas Stathopoulos (2014). Microencapsulation of Gac Oil by Spray Drying: Optimisation of Wall Material Concentration and Oil Load Using Response Surface Methodology. *Drying Technology: An International Journal*, 32(4), 385-397.
11. **Tuyen C. Kha**, Minh H. Nguyen, Paul D. Roach & Costas Stathopoulos (2014). Effect of Drying Pre-treatments on the Yield and Bioactive Content of Oil Extracted from Gac Aril. *International Journal of Food Engineering*, 10(1), 103-112.
12. Yen T. Dang, Huan T. Phan & **Tuyen C. Kha** (2014). A study of Gac aril processing by using microwave drying and its incorporation into the rice porridge product. *Food and Applied Bioscience Journal*, Faculty of Agro- Industry, Chiang Mai University, Thailand. 2(2), 98-114.
13. **Tuyen C. Kha**, Minh H. Nguyen, Paul D. Roach & Costas Stathopoulos (2014). Microencapsulation of Gac oil: Optimisation of spray drying conditions using response surface methodology. *Powder Technology*, 264, 298-309.

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:cấp Nhà nước; 01 cấp Bộ.
- b) Danh mục đề tài tham gia đã được nghiệm thu trong 05 năm liền kề với thời điểm được bổ nhiệm thành viên Hội đồng gần đây nhất (tên đề tài, mã số, thời gian thực hiện, cấp quản lý đề tài, trách nhiệm tham gia trong đề tài):

TT	Tên CT, ĐT	CN	TG	Mã số và cấp quản lý	Thời gian thực hiện
1	Nghiên cứu phát triển xử lý chiếu xạ cho thị trường xuất khẩu trái Anh Đào: ảnh hưởng đến chất lượng và thời gian bảo quản	✓		CS-CB16-CNTP-05 Cấp Cơ Sở	05.2016 - 10.2017
2	Nghiên cứu chế biến sữa bột uống bổ sung gấc bằng phương pháp sấy phun	✓		CS-CB16-CNTP-06 Cấp Cơ Sở	11.2016 - 10.2017
3	Nghiên cứu tận dụng phụ phẩm trong chế biến sản phẩm fillet cá hồi	✓		B2016-NLS-02 Cấp Bộ	01.2016 - 12.2017
4	A pilot scale production of Gac aril powder by a heat pump drying and its use as a natural colour additive and a nutrient supplement in pork sausage product	✓		IFS grant No: E/5759-1	08.2015- 08.2017

2.4. Công trình khoa học khác (nếu có)

a) Tổng số công trình khoa học khác:

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

-..... Tổng số có: tác phẩm nghệ thuật

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

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

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

a) Tổng số: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 htróng 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...):

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

1. Awarded SERS Excellence Research Award - 2018 for outstanding contribution in the field of Food Technology by Scientific and Educational Research Society, Meerut, U.P., India.
2. The Best Poster Presentation Award granted by the Australian Institute of Food Science and Technology at the 47th Annual AIFST Convention in Melbourne, 22 - 25th June, 2014.
3. Outstanding Postgraduate (Research) Student Achievement Award granted by the Faculty of Science and Information Technology, The University of Newcastle, in 2013.
4. The 1st Best Poster Presentation Award granted by International Conference on Food and Biosystems Engineering, Skiathos, Greece, 30 May - 02 June, 2013.
5. The Best Poster Presentation Award (Nutrition category) granted by the Australian Institute of Food Science and Technology at the 45th Annual AIFST Convention in Adelaide, 15 - 18th July, 2012.

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

ORCID iD: <https://orcid.org/0000-0003-0632-7197>

Scopus Author ID: 35722350500

H-index: 11

5.3. Ngoại ngữ

- Ngoại ngữ thành thạo phục vụ công tác chuyên môn: Tiếng Anh
- Mức độ giao tiếp bằng tiếng Anh: D

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

Thủ Đức, ngày 19 tháng 05 năm 2020

NGƯỜI KHAI



PGS. TS. Kha Chấn Tuyền

