Mẫu số 03[10]

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:Trương Vĩnh.....
- Năm sinh: 1960.....
- ■ Giới tính: Nam.....
- Trình độ đào tạo (TS, TSKH) (năm. nơi cấp bằng): TS, năm 2003

- Chức danh Giáo sư hoặc Phó giáo sư (năm, nơi bổ nhiệm): PGS năm 2009, Trường Đại học Nông Lâm, TP HCM

- Ngành, chuyên ngành khoa học:Khoa học và Công nghệ Thực Phẩm
- Chức vụ và đơn vị công tác hiện tại (hoặc đã nghỉ hưu từ năm): Giảng viên Bộ Môn Công Nghệ Hóa học, Đại học Nông Lâm TP HCM

- Chức vụ cao nhất đã qua:Trưởng Bộ Môn (trực thuộc Trường).....

- Thành viên Hội đồng Giáo sư cơ sở (nếu có) (năm tham gia, tên hội đồng, cơ sở đào tạo):các năm 2014-2019, Trường Đại học Nông lâm, 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: 04..... 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).*

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.

^ Mẫu này được sửa đổi theo quy định tại khoản 3 Điều 1 của Thông tư số 06/2020/TT-BGDĐT sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế tổ chức và hoạt động của Hội đồng Giáo sư nhà nước, các Hội đồng Giáo sư ngành, liên ngành và Hội đồng Giáo sư cơ sở ban hành kèm theo Thông tư số 04/2019/TT-BGDĐT ngày 28 tháng 3 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, có hiệu lực kể từ ngày 15 tháng 5 năm 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; 25 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. Vinh Truong*, Phuong T. Nguyen, Phuong N. M. Ta, Phuong T. Nguyen, & Nhung T. C. Pham. (2020). Effects of type and concentration of alginate on microencapsulation characteristics of lime essential oil (*Citrus aurantifolia*) produced by extrusion-dripping methods. *The Journal of Agriculture and Development* 19(1), 65-76.
2. Trương Vĩnh, Trương Thảo Vy, Hồ thị Cẩm Tú, Nguyễn Quốc Đạt, Nguyễn thị Thanh Thúy. (2018). Thu hoạch tảo *Chlorella vulgaris* nuôi trong hệ thống quang hợp tuần hoàn kín bằng chitosan để ứng dụng trong thực phẩm. *Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển* Đại Học Nông Lâm TP HCM, Số 4: 44-52.
3. Truong Thao Vy, Luong Hong Quang, Truong Vinh. (2014). Study Of Cell Wall Degradation Of Microalgae And Its Application To Puffing Snack. Journal of Agricultural Sciences and Technology, Special Issue No 4, pp 52-59, Nong Lam University, HCM city.

- Quốc tế:

1. Viet Nguyen*, Tom Rimaux, Vinh Truong, Koen Dewettinck, Filip Van Bocks. (2020). Granular Crystals in Palm Oil Based Shortening/Margarine: A Review. *Cryst. Growth Des.* 2020, 20, 2, 1363-1372.
2. 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

3. 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. https://doi.org/10.1080/07373937.2018.1452031
4. H.C. Mai, V. Truong, F. Debaste (2016). Carotenoids purification from gac (Momordica cochinchinensis Spreng.) fruit oil. Journal of Food Engineering 172, pp2-8.
5. Huynh Cang Mai, Vinh Truong, Frederic Debaste (2014). Caratenoids concentration of Gac (Momordica conchinchinensis Spreng) Fruit Oil Using Cross-Flow Filtration Technology. Journal of Food Science, Vol. 79, 11:2222-2231, 2014.

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:..... cấp Nhà nước; 03 cấp Bộ và tương đương; 03 Quốc tế.

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):*

Tên đề tài	Mã	Thời gian	Cấp quản lý	Trách nhiệm
Algal biomass production for bioproducts through treatment of wastewater of rubber processing plants in Vietnam	ZEIN2014Z176	Sep, 2014 -Sep, 2016	Quốc tế VLIRUOS/ KU-Leuven University, Belgium	Chủ nhiệm
Nghiên cứu hạt nano vi bọc carotenoid được tinh sạch từ dầu gấc (Momordica cocochinensis Spreng.) nhằm ứng dụng phát triển sản phẩm mỹ phẩm thiên nhiên: kem dưỡng da.	B2016-NLS-04	2016-2018	Bộ	Thành viên

2.4. Công trình khoa học khác *(nếu có)*

a) Tổng số công trình khoa học khác:

-..... Tổng số có: 02 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 bàng 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: 04 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):*

STT	Họ và tên NCS	Đề tài	Cơ sở đào tạo	Năm bảo vệ	Vai trò
1	Mai Huỳnh Cang	Nghiên cứu chiết xuất lycopen từ quả gấc	Đại học ULB (Bỉ)	2014	Đồng 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...):*

Bài báo khoa học tiêu biểu:

1. Truong, V., Bhandari, B.R., Adhikari, B. and Howes, T. (2002). Physical ageing of amorphous fructose. *Journal of Food Science*, 67(8): 3011-3018. (10 citations, IF: 1.751)
2. Adhikari, B., Howes, T., Bhandari, B., Truong, V. (2003). Surface stickiness of drops of carbohydrate and organic acid solutions during convective drying: experiments and modeling. *Drying Technology*, 21(5): 839 - 873.(182 citations, 5 year IF: 1.80)
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. (95 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). Caratenoids 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).
11. Truong Thao Vy, Luong Hong Quang, Truong Vinh. (2014). Study Of Cell Wall Degradation Of Microalgae And Its Application To Puffing Snack. Journal of Agricultural Sciences and Technology, Special Issue No 4, pp 52-59, Nong Lam University, HCM city.
12. H.C. Mai, V. Truong, F. Debaste (2016). Carotenoids purification from gac (Momordica cochinchinensis Spreng.) fruit oil. Journal of Food Engineering 172, pp2-8.
13. 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. https://doi.org/10.1080/07373937.2018.1452031
14. Trương Vĩnh, Trương Thảo Vy, Hồ thị Cẩm Tú, Nguyễn Quốc Đạt, Nguyễn thị Thanh Thúy. (2018). Thu hoạch tảo *Chlorella vulgaris* nuôi trong hệ thống quang hợp tuần hoàn kín bằng chitosan để ứng dụng trong thực phẩm. *Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển* Đại Học Nông Lâm TP HCM, Số 4: 44-52.
15. 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
16. Vinh Truong*, Phuong T. Nguyen, Phuong N. M. Ta, Phuong T. Nguyen, & Nhung T. C. Pham. (2020). Effects of type and concentration of alginate on microencapsulation characteristics of lime essential oil (*Citrus aurantifolia*) produced by extrusion-dripping methods. *The Journal of Agriculture and Development* 19(1), 65-76.
17. Viet Nguyen*, Tom Rimaux, Vinh Truong, Koen Dewettinck, Filip Van Bocks. (2020). Granular Crystals in Palm Oil Based Shortening/Margarine: A Review. *Cryst. Growth Des.* 2020, 20, 2, 1363-1372.

Sách chuyên khảo và giáo trình tiêu biểu:

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 Erdogdu, 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, phần1 (Fundamental of Food Engineering, part 1). NXB Nông Nghiệp, 2009 (tái xuất bản lần 2).

Sáng chế/Giải pháp hữu ích

1. Trương Vĩnh, Phan Hiếu Hiền, Nguyễn văn Xuân, Nguyễn Hùng Tâm. (1998). *Máy Sấy Liên Tục (Continuous Dryer)*, số 203 do Cục Sở Hữu Công Nghiệp cấp theo quyết định số 252/QĐHI ngày 15-9-1998.

2. Nguyễn văn Xuân, Phan Hiếu Hiền, Trương Vĩnh. (1997). *Lò Đốt Trấu (Rice Furnace)*, số HI-0179 do Cục Sở Hữu Công Nghiệp cấp theo quyết định số 098/QĐHI ngày 24-10-1997.

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

3.3. Các thông tin về chỉ số định danh ORCID, hồ sơ Google scholar, H-index, số lượt trích dẫn (nếu có): H-index: 15; số lượt trích dẫn:950

3.4. Ngoại ngữ

- Ngoại ngữ thành thạo phục vụ công tác chuyên môn: Anh văn.....
- Mức độ giao tiếp bằng tiếng Anh: trôi chảy.....

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.HCM (Địa danh)..., ngày 22 tháng 5 năm 2020

PHÓ HIỆU TRƯỞNG

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM TP. HỒ CHÍ MINH

PGS.TS. Nguyễn Tất Toàn

NGƯỜI KHAI

PGS.TS. Trương Vĩnh