**Họ & tên: Ngô Thị Hoài Dương**

**I. QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO**

* 1989-1994: Kỹ sư, chuyên ngành Công nghệ Chế biến Thủy sản, Đại học Thủy sản, Việt nam.
* 1997 - 2000: Thạc sĩ, chuyên ngành Công nghệ Chế biến Thủy sản, Đại học Thúy sản, Việt Nam.
* 2009 - 2015: Tiến sĩ, chuyên ngành Công nghệ Chế biến Thủy sản, Đại học Nha Trang, Việt Nam.

**II. HOẠT ĐỘNG GIẢNG DẠY**

**CÁC HỌC PHẦN ĐẢM NHIỆM**

**Bậc Đại học:**

* Ứng dụng công nghệ sinh học trong thực phẩm
* Công nghệ sinh học trong bảo quản và chế biến thực phẩm
* Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản giá trị gia tăng
* Công nghệ đồ hộp thủy sản
* Phụ gia thực phẩm
* Sản xuất sạch hơn trong chế biến thủy sản

**Bậc Cao học:**

* Quản lý chất thải và tận dụng phụ phẩm trong công nghiệm thực phẩm

**GIÁO TRÌNH-BÀI GIẢNG-SÁCH THAM KHẢO**

* Sản xuất sạch hơn trong chế biến thủy sản
* Phụ gia thực phẩm
* Công nghệ sản xuất sản phẩm giá trị gia tăng từ thủy sản
* Bộ Thủy Sản-Dự án cải thiện chất lượng và xuất khẩu thủy sản (SEAQIP), 2004. Cá tươi, Chất lượng và các biến đổi về chất lượng. NXB Nông nghiệp. Biên dịch.

**III. HOẠT ĐỘNG NGHIÊN CỨU KHOA HỌC**

**HƯỚNG NGHIÊN CỨU**

* Ứng dụng công nghệ sinh học trong chế biến thủy sản và các sản phẩm thực phẩm
* Ứng dụng công nghệ sinh học trong khai thác nguyên liệu còn lại từ quá trình chế biến thủy sản: thu nhận protein, chitin, chitosan và các dẫn xuất có hoạt tính sinh học.
* Sản xuất các sản phẩm giá trị gia tăng từ các loại nguyên liệu thủy sản nuôi mới

**ĐỀ TÀI – DỰ ÁN**

**Chủ nhiệm**

1. Khảo sát nguồn lợi mực, cá tạp và chuyển giao công nghệ sản xuất chả cá, chả mực cho công ty Cổ phần xuất nhập khẩu thuỷ sản Quảng Bình. Mã số: B2007 – 13 -29TĐ.7/2007-7/2008.

**Tham gia**

1. Nghiên cứu ứng dụng công nghệ chế biến các sản phẩm từ rong sụn *Kappaphycus alvarezii* (Doty) - Đề tài nhánh của đề tài cấp nhà nước mã số 4-07/HĐ/RS.1-12/2007
2. Dự án SRV2701 (Dự án Norad) về Nâng cao năng lực đào tạo và nghiên cứu của Trường Đại học Nha Trang - Pha 2 - Hợp phần 3.2009-2013

**CÔNG TRÌNH CÔNG BỐ

Bài báo quốc tế**

1. Ngo Thi Hoai Duong, Ngo Dang Nghia, 2017. *Effects of low–frequency ultrasound on heterogenous deacetylation of chitin*. International Journal of Biological Macromolecules. Available online 22 March 2017 [In Press, Corrected Proof](http://www.sciencedirect.com/science/journal/aip/01418130). <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2017.03.117>.
2. Ngo Thi Hoai Duong, Ngo Dang Nghia, 2014. *Kinetics and optimization of the deproteinization by pepsin in chitin extraction from white shrimp shell*. Journal of Chitin and Chitosan Science. Vol (2), pp1-8.

**Bài báo trong nước**

1. Nguyen Van Minh, Phan Thi My Le, Ngo Thi Hoai Duong. Influence of chilling and superchilling temperature on lipid degreadtion and quality of Cobia *(Rachycetron canadum)* fillets during storage. Journal of Fisheries science and Technology. No3-2016, p63-71. Nhatrang University.
2. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, Phạm Thị Hiền, Ngô Thị Hoài Dương. Nghiên cứu áp dụng phản ứng Fenton để phân tích hoạt tính chống oxy hóa. Tạp chí Khoa học và Công nghệ Thủy sản, số 3/2014: 9-15.
3. Ngô Thị Hoài Dương, Đào Thị Tuyết Mai, Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, Ngô Đăng Nghĩa, 2013. *Nghiên cứu sử dụng Pepsin để tích hợp quá trình khử khoáng và khử protein - Giải pháp rút ngắn thời gian và giảm thiểu lượng hóa chất sử dụng trong sản xuất chitin*. Tạp chí Khoa học công nghệ thủy sản số 1/2013, Tr.13-18. Trường đại học Nha Trang
4. Nguyễn Thị Ngọc Hoài, Ngô Thị Hoài Dương, Ngô Đăng Nghĩa, 2013. *Tối ưu hóa quá trình thủy phân protein từ đầu tôm thẻ chân trắng (Penaeus vannamei ) bằng Alcalase theo phương pháp mặt đáp ứng*. Tạp chí Khoa học công nghệ thủy sản số 2/2013, Tr.131-18. Trường đại học Nha Trang
5. Ngo Thi Hoai Duong, Ngo Dang Nghia, 2013. *Study on kinetics and optimization of the deproteinization by pepsin in chitin extraction from white shrimp shell*. Proceeding of the 10th ASIA-PACIFIC CHITIN & CHITOSAN SYMPOSIUM, Yonago - Japan.
6. Ngo Thi Hoai Duong, Khong Trung Thang, Ngo Dang Nghia, 2013. *Study of chemical composition and suggestions for utilizing efficiently by-products from exported shrimp processing in Vietnam*. Journal of Fisheries Science and Technology, Special issue 2013, pp.41 - 49.
7. Ngo Thi Hoai Duong, Tran Thị Huyen, Do Trong Son, Ngo Dang Nghia, 2013. *Estimating the possibility of using sonication to improve deproteinization by Alcalase in chitin production*. Journal of Fisheries Science and Technology, Special issue 2013, pp33-39.
8. Ngô Thị Hoài Dương, Đào Thị Tuyết Mai, Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, Ngô Đăng Nghĩa, 2013. Nghiên cứu sử dụng Pepsin để tích hợp quá trình khử khoáng và khử protein - Giải pháp rút ngắn thời gian và giảm thiểu lượng hóa chất sử dụng trong sản xuất chitin. Tạp chí Khoa học công nghệ thủy sản số 1/2013, Tr.13-18. Trường đại học Nha Trang
9. Phạm Văn Đạt, Ngô Thị Hoài Dương, 2012. Nghiên cứu ảnh hưởng của tỷ lệ nước lã bổ sung và số lần cho muối đến chất lượng và thời gian sản xuất mắm nêm. Thông tin Khoa học công nghệ - Kinh tế số 3/2012, Tr 13-17. Bộ nông nghiệp và phát triển nông thôn-Trung tâm Tin học và thống kê.
10. Ngô Thị Hoài Dương, Phạm Văn Đạt, 2011. Sản xuất chả từ cá tạp và phụ phẩm mực-một hướng tận dụng nhiều triển vọng. Tạp chí Khoa học công nghệ thủy sản số 4/2011, Tr.92-97. Trường đại học Nha Trang
11. Trang Sĩ Trung, Phạm Thị Đan Phượng, Ngô Thị Hoài Dương, 2008. Kết hợp xử lý‎ sơ bộ bằng axit formic trong qui trình chế biến phế liệu tôm để nâng cao chất lượng chitin-chitosan, Tạp chí Khoa học công nghệ thủy sản số 4/2008, Tr.24-29. Trường đại học Nha Trang.
12. Nguyễn Minh Trí, Ngô Thị Hoài Dương, Phạm Thị Mai, Đỗ Thị Ánh Hoà, 2009. Thu nhận protease từ canh cấy chủng vi khuẩn Pseudomonas aeruginosa CB07- Xác định một số tính chất của enzym thu đươc. Tạp chí Khoa học công nghệ thủy sản số 4/2009, Tr.39-45. Trường đại học Nha Trang.

**Kỷ yếu hội thảo – Hội nghị**

1. Nguyen Thanh Hai, Ngo Thi Hoai Duong. Screening the posibility of using sweet potato as a basic component to cultivate Saccharomyces cerevisiae. International conference: Food Technology: Towards a more efficient use of natural recources. VBFoodNet, 24-26/11/2015, Nha Trang University, Vietnam.
2. Pham Văn Dat, Ngo Thi Hoai Duong, Vu Ngoc Boi. Screening the changes in Histamine content during production and storage time of traditional Vietnamese fish sauce produced from anchovy (Stolephorus sp.). International symposium: Aquatic products processing cleaner production chain for healthier food , 7 – 9/12/2015. Can Tho University, Vietnam.
3. Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Xuân Duy, Ngô Thị Hoài Dương (2015). “Biến đổi chất lượng của cá ngừ đại dương nghề câu tay kết hợp ánh sáng tại bình định”. Hội thảo khoa học “Nghiên cứu phát triển & đảm bảo chất lượng sản phẩm thủy sản”, Khoa Thủy sản, trường Đại học Công Nghiệp Thực phẩm, TP. HCM, 11/4/2015.
4. Tran Huynh Vy, Ngo Thi Hoai Duong and Nguyen Xuan Duy (2014). Deacetylation of chitin by microwave technique for reducing chemical use and time. Dong Nai Technology University, 15-18/8/2014.
5. Khong Trung Thang, Ngo Thi Hoai Duong, Ngo Dang Nghia, Trang, Si Trung, Kjell M. Vårum, 2012. *Chemical composition and quality of chitin from white shrimp and black tiger shrimp*. Proceeding of the 6th SIAQ and the 12th ICCC, Fortaleza - Brazil.
6. Ngo Thi Hoai Duong, Dao Thi Tuyet Mai, Huynh Nguyen Duy Bao, Ngo Dang Nghia, 2011. *Demineralization and deproteinization of Shrimp Waste for chitin recovery using pepsin in concert with HCl*. Proceeding of the 9th ASIA-PACIFIC CHITIN & CHITOSAN SYMPOSIUM, Nha Trang -Vietnam.

**Bằng sáng chế: Không**