**THÔNG TIN CÁ NHÂN**

**Họ & tên: Nguyễn Thị Thanh Hải**

**Ngày tháng năm sinh: 21/06/1972**

**Quê quán: Thái Bình**

**Chức danh: Giảng viên Học hàm/Học vị: Thạc sĩ**

**Địa chỉ thường trú: 7/6A Nguyễn Thiện Thuật, Lộc Thọ, Nha Trang**

**I. QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO**

1/ Đại học:

Thời gian đào tạo: 1992 -1997,

Tên bằng, chuyên ngành đào tạo: Kĩ sư Chế biến Thủy sản,

Nơi đào tạo: Trường Đại học Thủy sản Nha Trang

2/ Cao học:

Thời gian đào tạo: 2002-2004,

Tên bằng, chuyên ngành đào tạo chuyên ngành: Công nghệ sau thu hoạch,

 Nơi đào tạo: Trường Đại học Nha Trang

3/ Tiến sĩ:

**II. HOẠT ĐỘNG GIẢNG DẠY**

**1/ CÁC HỌC PHẦN ĐẢM NHIỆM**

**Bậc Đại học:** Vi sinh vật Thực phẩm (lý thuyết và thực hành)

**2/ GIÁO TRÌNH-BÀI GIẢNG-SÁCH THAM KHẢO:**

**Giáo trình- bài giảng:**

**Lê Nhã Uyên, Nguyễn Thị Thanh Hải. 2016. Thực hành vi sinh vật thực phẩm. Trường Đại học Nha Trang.**

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

**HƯỚNG NGHIÊN CỨU**

1/ Ứng dụng vsv trong chế biến thực phẩm:

2/ Vi sinh vật an toàn thực phẩm

**ĐỀ TÀI – DỰ ÁN**

**Chủ nhiệm:**

**1/ Nguyễn Thị Thanh Hải, Nguyễn Minh Trí. 2013.** Phương pháp đánh giá mức độ nhiễm *Listeria monocytogenes* trên rau ăn sống tại Nha Trang và đề xuất biện pháp kiểm soát. Tr2012 -13-13; Trường Đại học Nha Trang.

2/ Nguyễn Thị Thanh Hải, Lê Nhã Uyên. 2016. Phân lập, tuyển chọn chủng giống nấm men ứng dụng sản xuất đồ uống nước xoài lên men. Tr2015-13-04, Trường Đại học Nha Trang.

**Tham gia:**

**1/ Chủ nhiệm đề tài: Nguyễn Minh Trí.** 2012-2015. Nghiên cứu sản xuất chế phẩm sinh học sử dụng vào việc nâng cao giá trị sử dụng của bã sắn. B2012-13-02. Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn.

2/ Chủ nhiệm đề tài: Mai Thị Tuyết Nga. 2014-2016. Hợp tác nghiên cứu, thiết kế và chế tạo hệ thống giám sát sử dụng mạng cảm biến không dây trong kiểm soát chất lượng và tiết kiệm năng lượng cho chuỗi hậu cần thủy sản lạnh. ĐT cấp NN.

3/ Chủ nhiệm đề tài: Nguyễn Văn Minh. 2014-2016. Nghiên cứu quá trình ôxy hóa lipid và acid béo của sản phẩm cá bớp (Rachycentron canadum) phi lê trong chế biến và bảo quản đông lạnh. Mã số: B2014-13-11. Bộ Khoa học Công nghệ.

**CÔNG TRÌNH CÔNG BỐ *(Sắp xếp theo trình tự thời gian từ mới đến cũ, cập nhật đến tháng 7/2017)***

**Bài báo quốc tế:**

1/ “Comparison of antibacterial activity of chitosan nanoparticles and chitosan nanoparticles loaded with various metal ions.” Inter-Regional J. Organisation & Regulation of Physicological-biochemical Processes, Voronezh State University, Russia, V.19, pp. 75-85. 2017.

**Bài báo trong nước :**

1/Nguyễn Minh Trí và cộng sự. 2009. Ép tách protein từ đầu tôm thẻ *Periaeus vannamei* trong sản xuất chi tin và bổ sung vào chượp trong sản xuất nước mắm. Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản, Số đặc biệt/2009 , T141- 146.

2/Nguyễn Văn Ân và cộng sự. 2011.D - Acid amin trong thực phẩm Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản, Số 3/2011 , T173- 184.

3/Nguyễn Thị Thanh Hải và cộng sự. 2012.Tình hình nhiễm vi khuẩn Listeria monocytogenes trên rau xà lách ở Nha trang. Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản, Số 1/2012 , T36- 40.

4/Nguyễn Thị Thương và cộng sự. 2013.Tuyển chọn chủng vi khuẩn Lactic lên mên dịch ép óc đậu trong sản xuất đậu khuôn. Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản, Số 1/2013, T170- 175.

5/ Nguyễn Thị Thanh Hải và cộng sự. 2013. Tình hình nhiễm vi khuẩn Listeria monocytogenes trên rau cải bẹ và trong quá trình muối chua. Tạp chí Nông nghiệp và PTNT số 12, kỳ 2, 6/ 2013, T45-50.

6/ Nguyễn Minh Trí và cộng sự. 2016. Điều kiện ủ thích hợp và khả năng thủy phân tinh bột và protein trong bã sắn của chủng Bacillus subtilis C7. Tạp chí Khoa học Công nghệ Thủy sản, Số 2-2016, T101-106.

**Kỷ yếu hội thảo – Hội nghị:**

1/ Tran Thi Hoang Quyen, Do Thi Anh Hoa, Nguyen Cong Minh, Nguyen Thi Thanh Hai, Pham Thi Dan Phuong, Trang Si Trung, Pham Thi Minh Thu, Dang Thi Thuy Ni, Hoang Thi Thuy, Nguyen Van Hoa. Effect of surfactant on stability and antibacterial activity hội thảo Nanochitosan suspension: Vietnam-Korea Chemical Engineering Joint Symposium, Fer. 2017

**Bằng sáng chế**