

*Khánh Hòa, ngày 10 tháng 2 năm 2017*

## **LÝ LỊCH KHOA HỌC**

### **I. LÝ LỊCH SƠ LƯỢC**

Họ và tên: Thái Văn Đức;

Giới tính: Nam

Ngày, tháng, năm sinh: 19/7/1974;

Nơi sinh: Hà Tĩnh

Quê quán: Xã Phù Việt, Huyện Thạch Hà, Tỉnh Hà Tĩnh; Dân tộc: Kinh

Học vị cao nhất: Tiến sĩ;

Năm, nước nhận học vị: 2014

Chức danh khoa học cao nhất:

Năm bổ nhiệm:

Chức vụ: Trưởng Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang.

Đơn vị công tác: Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang

Chỗ ở riêng hoặc địa chỉ liên lạc: số 11, Đường Nguyễn Hiền, Phường Vĩnh Hải, TP. Nha Trang.

Điện thoại liên hệ: CQ: 0583831149; NR: 0583833360; DD: 0913417474

Fax: 0583831147; Email: ductv@ntu.edu.vn

### **II. QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO**

#### **1. Đại học:**

Hệ đào tạo: Chính qui

Nơi đào tạo: Trường Đại học Nha Trang

Ngành học: Công nghệ Chế biến Thủy sản

Nước đào tạo: Việt Nam

Năm tốt nghiệp: 1997

#### **2. Sau đại học**

- Thạc sĩ chuyên ngành: Công nghệ Chế biến Thủy sản; Năm cấp bằng: 2005

Nơi đào tạo: Trường Đại học Nha Trang

- Tiến sĩ chuyên ngành: Công nghệ Chế biến Thủy sản; Năm cấp bằng: 2014

Nơi đào tạo: Trường Đại học Nha Trang

- Tên luận án: Nghiên cứu sử dụng tinh bột biến tính nhằm nâng cao độ dẻo, độ dai và độ bền đông kết của sản phẩm tôm surimi cá hổ (*Trichiurus haumenla*)

**3. Ngoại ngữ:** 1. Tiếng Anh

Mức độ sử dụng: Khá

2. Tiếng Pháp

Mức độ sử dụng: Trung bình

### **III. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC CHUYÊN MÔN**

<b>Thời gian</b>	<b>Nơi công tác</b>	<b>Công việc đảm nhiệm</b>
Từ 11/1997-3/2000	Bộ môn Công nghệ Chế biến - Khoa CNTP – Trường ĐH Nha Trang	Giảng viên
Từ 03/2000-4/2008	Bộ môn Công nghệ Thực phẩm - Khoa CNTP – Trường ĐH Nha Trang	Giảng viên
Từ 5/2008-10/2011		Giảng viên – Phó Bộ môn CNTP
Từ 11/2011 - nay		Giảng viên – Trưởng Bộ môn CNTP

#### **IV. QUÁ TRÌNH NGHIÊN CỨU KHOA HỌC**

1. Các đề tài nghiên cứu khoa học đã và đang tham gia:

<b>TT</b>	<b>Tên đề tài nghiên cứu</b>	<b>Năm bắt đầu/Năm hoàn thành</b>	<b>Đề tài cấp (NN, Bộ, ngành, trường)</b>	<b>Trách nhiệm tham gia trong đề tài</b>
1	Hoàn thiện công nghệ SX surimi xuất khẩu và các sản phẩm mô phỏng từ surimi	2007-2009	Dự án cấp nhà nước KC.06.DA09/06	Tham gia
2	“Nghiên cứu công nghệ sản xuất và ứng dụng chế phẩm Oligosaccharide (Oligichitin và Olio-chitosan) để bảo quản sau thu hoạch nguyên liệu thủy sản đánh bắt xa bờ	2011-2015	Đề tài trọng điểm cấp nhà nước mã số KC.07.02/11-15	Tham gia
3	Nghiên cứu công nghệ và thiết bị bảo quản, chế biến rong nho (Caulerpa-lentillifera) quy mô công nghiệp	2011-2015	Đề tài NC trọng điểm cấp nhà nước mã số KC.07.08/11-15	Tham gia
4	Nghiên cứu SX sản phẩm mô phỏng Cua biển từ surimi cá Hồ	2008-2010	Đề tài cấp Bộ	Chủ nhiệm
5	Nghiên cứu chế biến một số sản phẩm từ cây măng tây trồng tại Ninh Thuận	2013-2015	Cấp tỉnh	Thư ký đề tài
6	Nghiên cứu ứng dụng công nghệ chế biến các sản phẩm từ rong sụn Kappaphycus alvarezii	2006-2008	Đề tài cấp Bộ	Tham gia
7	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số chất đông tạo gel đến chất lượng surimi cá mối trong quá trình bảo quản đông	2003-2004	Đề tài cấp Trường	Chủ nhiệm

2. Các công trình khoa học đã công bố:

TT	Tên công trình	Năm công bố	Tên tạp chí
1	Nghiên cứu ảnh hưởng của tinh bột đến chất lượng surimi cá mối trong quá trình bảo quản đông	2007	<i>Tạp chí Khoa học và Công nghệ Thủy sản</i> , số 03/2007 tr 8-11
2	Nghiên cứu sử dụng chất xơ (mì căn) từ bột mì trong sản xuất sản phẩm mô phỏng gà surimi cá hổ	2009	<i>Tạp chí Khoa học và Công nghệ Thủy sản</i> , số đặc biệt, Tr 8-11
3	Nghiên cứu ảnh hưởng của tinh bột biến tính đến chất lượng surimi cá hổ trong bảo quản đông	2011	<i>Tạp chí Khoa học và Công nghệ Thủy sản</i> , số 3, Tr 8-11
4	Nghiên cứu ảnh hưởng của công đoạn rửa đến chất lượng của surimi cá hổ	2013	<i>Tạp chí Khoa học và Công nghệ Thủy sản</i> , số 01/2013, Tr 19-24
5	effects of washing and dewatering stages on the quality of surimi produced from haitail”	2013	VBFoodNet 2013 Conference Postharvest Technology, Food Chemistry and Processing, 11-13 Nov 2013 tại Đại học Nông nghiệp HN
6	“Effect of pre-harvest factor (harvesting period) and post-harvest factors (calcium chloride treatment, transportation temperature, storage) on quality of green asparagus ( <i>Asparagus officinalis</i> Linn)”	2015	Proceedings of the VBFoodNet2015 conference “Food technology: Towards a more efficient use of natural resources”, Nha Trang University, Vietnam, 24-26 November 2015
7	Nghiên cứu sản xuất dầu thô từ trái bơ trồng tại Đắk Lắk	2016	<i>Tạp chí Khoa học và Công nghệ Thủy sản</i> , số 02/2016, Tr 19-24
8	Nghiên cứu ảnh hưởng của gelatin, sorbitol, tinh bột biến tính đến độ bền đông kết surimi cá hổ	2017	<i>Tạp chí Khoa học và Công nghệ Thủy sản 2017</i>

Nha Trang, ngày 10 tháng 2 năm 2017

Xác nhận của cơ quan

Người khai kí tên

(Ghi rõ chức danh, học vị)

**TS. Thái Văn Đức**