

## LÝ LỊCH KHOA HỌC CHUYÊN GIA KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

<b>1. Họ và tên: MAI THỊ TUYẾT ANGA</b>					
2. Năm sinh: 23/12/1971			3. Nam/Nữ: Nữ		
4. Học hàm:			Năm được phong:		
Học vị: Tiến sỹ			Năm đạt học vị: 2010		
<b>5. Lĩnh vực nghiên cứu trong 5 năm gần đây:</b>					
Khoa học Tự nhiên <input type="checkbox"/>	Khoa học Kỹ thuật và Công nghệ <input checked="" type="checkbox"/>		Khoa học Y dược <input type="checkbox"/>		
Khoa học Xã hội <input type="checkbox"/>	Khoa học Nhân văn <input type="checkbox"/>		Khoa học Nông nghiệp <input type="checkbox"/>		
<b>Mã chuyên ngành KH&amp;CN:</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<i>(Mã chuyên ngành KH&amp;CN căn cứ theo Bảng phân loại lĩnh vực nghiên cứu KH&amp;CN ban hành kèm theo Quyết định số 12/2008/QĐ-BKH&amp;CN ngày 4/9/2008 của Bộ trưởng Bộ KH&amp;CN được đính kèm theo phiếu này)</i>					
<b>6. Chức danh nghiên cứu:</b>					
Chức vụ hiện nay (tại cơ quan công tác và tại các chương trình khoa học và công nghệ cấp Quốc gia hoặc tương đương): Phó trưởng Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nha Trang					
<b>7. Địa chỉ nhà riêng:</b> 33/6 Nguyễn Lộ Trạch (D4), Vĩnh Nguyên, Nha Trang, Khánh Hòa					
Điện thoại NR: 058.3881721; CQ: 058.3831149; Mobile: 0914074318					
E-mail: <a href="mailto:ngamtt@ntu.edu.vn">ngamtt@ntu.edu.vn</a>					
<b>8. Cơ quan công tác:</b>					
Tên cơ quan: Trường Đại học Nha Trang					
Tên người đứng đầu: PGS.TS. Trang Sĩ Trung					
Địa chỉ cơ quan: 02 Nguyễn Đình Chiểu, Nha Trang, Khánh Hoà					
Điện thoại: 058.2224.3868; Fax: 058.3.831147; Website: <a href="http://www.ntu.edu.vn">http://www.ntu.edu.vn</a>					
<b>9. Quá trình đào tạo</b>					
Bậc đào tạo	Nơi đào tạo		Chuyên ngành	Năm tốt nghiệp	

Đại học	Trường ĐH Thủy sản Kaliningrad (cũ, nay là Trường ĐH Tổng hợp Quốc gia Kaliningrad), CHLB Nga	Công nghệ Chế biến Thủy sản	1995
Thạc sỹ	Trường Đại học Thủy sản (cũ, nay là Trường ĐH Nha Trang)	Công nghệ Chế biến Thủy sản	2000
Tiến sỹ	Trường Đại học Iceland, Iceland	Khoa học Thực phẩm	2010
Thực tập sinh khoa học			

**10. Trình độ ngoại ngữ** (mỗi mục đề nghị ghi rõ mức độ: *Tốt/Khá/TB*)

TT	Tên ngoại ngữ	Nghe	Nói	Đọc	Viết
1	Anh	Tốt	Tốt	Tốt	Tốt
2	Nga	Tốt	Tốt	Tốt	Tốt

**11. Quá trình công tác**

Thời gian (từ năm... đến năm...)	Vị trí công tác	Lĩnh vực chuyên môn	Cơ quan công tác
Từ tháng 01/1996 đến tháng 4/2011	Giảng viên	Công nghệ Thực phẩm Công nghệ Chế biến thủy sản	Trường Đại học Nha Trang
Từ tháng 5/2011 đến nay	Giảng viên chính	Khoa học Thực phẩm	Trường Đại học Nha Trang
Từ tháng 11/2011 đến nay	Giảng viên chính, Phó trưởng Khoa Công nghệ Thực phẩm	Khoa học Thực phẩm	Trường Đại học Nha Trang

**12. Các công trình KH&CN chủ yếu được công bố, sách chuyên khảo**

(liệt kê công trình tiêu biểu đã công bố trong 5 năm gần nhất)

TT	Tên công trình (bài báo, công trình...)	Là tác giả hoặc là đồng tác giả công trình	Nơi công bố (tên tạp chí đã đăng/ nhà xuất bản)	Năm công bố
1	Tạp chí quốc tế			

1.	Benefits of traceability in fish supply chains - case studies	Tác giả thứ nhất	British Food Journal. Vol 112(9), 976 - 1002.	2010
2.	Evaluation of a seafood firm traceability system based on process mapping information - More efficient use of recorded data	Tác giả thứ nhất	International Journal of Food, Agriculture & Environment: Vol 8. (2), 51-59.	2010
3.	Performance of a photochromic time–temperature indicator under simulated fresh fish supply chain conditions	Tác giả thứ nhất	International Journal of Food Science & Technology, 46(2), 297-304.	2011
4.	Continuous quality and shelf life monitoring of retail-packed fresh cod loins in comparison with conventional methods	Tác giả thứ nhất	Food Control, 22(6), 1000-1007.	2011
5.	Temperature Mapping of Fresh Fish Supply Chains – Air and Sea Transport	Tác giả thứ nhất	Journal of Food Process Engineering 35, 622–656, DOI: 10.1111/j.1745-4530.2010.00611.x.	2012
6.	Fermentation of Cocoa with Addition of Lactic Acid Bacteria	Tác giả thứ nhất	Khon Kaen Agriculture Journal 42 Suppl. 4: (2014), 211-217	2014
7.	Sensory Changes of Chill-stored Black Tiger Shrimp as Evaluated by Different Methods	Tác giả thứ nhất	The International Journal of Science & Technoledge. Volume 5, Issue 4, April 2017: 117-124.	2017
8.	Kinetics of quality changes of Pangasius fillets at stable and dynamic temperatures, simulating downstream cold chain conditions	Tác giả thứ nhất	Journal of Food Quality, Volume 2017 (2017), Article ID 2865185, 9 pages	2017
9.	Survival prediction system for waterless live Chinese Sturgeon transportation based on temperature related glucose changes	Đồng tác giả	Journal of Food Process Engineering (2017); e12646. <a href="https://doi.org/10.1111/jfpe.12646">https://doi.org/10.1111/jfpe.12646</a> . (SCIE)	2017
10.	Development and evaluation of key ambient factors online monitoring system in live <i>Urechis unicinctus</i> transportation strategies	Đồng tác giả	Computers and Electronics in Agriculture (2018), 145, 43-52	2018
<b>2</b>	<b>Tạp chí quốc gia</b>			
1.	Đánh giá độ tươi và dự đoán thời gian bảo quản của cá trích trong nước đá bằng thang điểm cảm quan Torry và	Tác giả thứ nhất	Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản: Số 02/2007, trang 53-58.	2007

	phương pháp phân tích mô tả định lượng			
2.	Sự thay đổi số lượng vi khuẩn lactic trong quá trình lên men tự nhiên hạt ca cao và tuyển chọn chủng vi khuẩn lactic thích hợp cho quá trình lên men ca cao	Tác giả thứ nhất	Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản, số 2/2013, trang 118-122	2013
3.	Xây dựng các thuộc tính cảm quan của cá bóp nuôi ( <i>Rachycentron canadum</i> ) cho phân tích mô tả định lượng (QDA)	Tác giả	Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản, số 3/2013, trang 27-32	2013
4.	Tuyển chọn chủng vi khuẩn lactic khử cyanua tổng thích hợp trên môi trường bã sắn	Đồng tác giả	Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản, số 2/2014, trang 67-72	2014
5.	Các yếu tố ảnh hưởng đến tỉ lệ nảy mầm của hạt lúa giống OM 4900 theo thời gian bảo quản	Đồng tác giả	Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản, số 2/2016, trang 87-92	2016
6.	Nghiên cứu mật độ Coliform và <i>E.coli</i> trên tôm sú nguyên liệu khi bảo quản ở nhiệt độ dương thấp	Tác giả	Tạp chí Khoa học - Công nghệ Thủy sản, số 4/2016, trang 91-99.	2016
7.	Study on the counts of coliforms and <i>Escherichia coli</i> in tra catfish ( <i>Pangasius hypophthalmus</i> ) fillets during isothermal and non-isothermal temperature conditions, simulating downstream steps of cold supply chains	Tác giả thứ nhất	Tạp chí Khoa học Kỹ thuật Nông Lâm nghiệp-Trường Đại học Nông Lâm Tp. Hồ Chí Minh, số 6/2016, trang 41-49	2016
<b>3</b>	<b>Hội nghị quốc tế</b>			
1.	Application of Quality Index Method, Texture Measurements and Electronic Nose to Assess the Freshness of Atlantic Herring ( <i>Clupea harengus</i> ) Stored in Ice	Tác giả thứ nhất	World Academy of Science, Engineering and Technology, Vol. 57, pp. 371-377, WASET, Amsterdam.	2009
2.	Cost-benefit analysis of implementing traceability - a case study	Tác giả	Workshop “ <i>Harmonizing methods for food traceability process mapping and cost/benefit calculations related to implementation of electronic traceability systems</i> ”. Nofima Market, Tromsø University, Tromsø, Norway. 25-26 February 2009	2009
3.	Temperature controlled transportation alternatives for fresh fish – air or sea?	Tác giả thứ nhất	J. S. Arlbjørn (Ed.), Logistics and Supply Chain Management in a	2010

			Globalised Economy. Proceedings of the 22nd Annual NOFOMA (The Nordic Logistics Research Network) Conference, June 10-11, 2010. (pp. 147-162). Kolding, Denmark: Department of Entrepreneurship and Relationship Management, University of Southern Denmark.	
4.	Temperature profile of a fish product in the fresh fish supply chain	Tác giả thứ nhất	1st Conference on Aquatic Food Product Science and Technology “ <i>The link between Researchers and Producers</i> ”. Nha Trang University, Nha Trang, Vietnam. 23-24 September 2010.	2010
5.	Application of a photochromic time-temperature indicator to continuously monitor the quality and shelf life of fresh cod	Tác giả thứ nhất	The 2nd Conference on Food Science & Technology “Food Safety & Food Quality in Southeast Asia Challenges for the Next Decade”. Can Tho, Vietnam. November 9 - 12, 2011.	2011
6.	Development of a quality index scheme for sensory evaluation of chill-stored <i>Pangasius hypophthalmus</i> fillets.	Tác giả	Chye Fook Yee, Lee Jau Shya, Siew Chee Kiong, Noorakmar Ab Wahab, and Ramlah Mohd Rosli (Ed.), Traditional resources: Scientific approaches towards quality foods. Proceedings of International Conference on Food Science and Nutrition 2012 (ICFSN 2012), 2-4 April 2012 (pp. 819-829). Kota Kinabalu, Sabah, Malaysia. ISBN 978-983-2641-90-2, Published in Malaysia by School of Food Science and Nutrition Universiti Malaysia Sabah.	2012
7.	Development of New Product-Nectar from Wild Mango <i>Bouea oppsitifolia</i> (Roxb) Meissn.	Tác giả thứ nhất	In Buhri Arifin et al. (Ed.), Greening the Technologies and Resources for Human Wellbeing. Proceedings of Universiti Malaysia Terengganu 11th International Annual Symposium on Sustainability Science and Management (UMTAS 2012), 9-	2012

			11 July 2012 (pp. 694-697). Kuala Terengganu, Malaysia. e-ISBN 978-967-5366-93-2, Published in Malaysia by WordPress.	
8.	Developing a quality index scheme for chilled Japanese flying squid ( <i>Todarodes pacificus</i> )	Tác giả	Proceedings of the 5th Cold Chain Management Workshop, University Bonn, Bonn, Germany, 10-11 June 2013	2013
9.	An overview on aquatic food production situation in Central Coast of Vietnam	Tác giả thứ nhất	Book of abstracts of the Workshop on Utilization of waste/rest raw materials and by-products in the fish processing industry: Opportunities and Challenges. Nhatrang University, Vietnam, December 2013	2013
10.	QIM Scheme Development for Chilled-stored Farmed Cobia ( <i>Rachycentron canadum</i> ) Slices	Tác giả	13th ASEAN Food Conference 2013 – AFC2013, Singapore, 09-11 September 2013	2013
11.	A Traceability System of a <i>Pangasius Hypophthalmus</i> Processing Company in Vietnam	Tác giả	Proceedings of the VBFoodNet 2013 “Developing the supply chain towards more healthy food”. Ha Noi University of Agriculture, Ha Noi, Vietnam, 11-13 November 2013	2013
12.	Application of quality index method for freshness evaluation of chilled-stored farmed cobia ( <i>Rachycentron canadum</i> ) portions	Tác giả	Proceedings of SPISE2014 Summer Program in Sensory Evaluation, 25-27 July 2014, Vietnam National University, HCM City Publishing House (pp. 21-26)	2014
13.	The isolation and identification of predominant microorganisms in natural fermentation of cocoa from Highland region of Vietnam	Tác giả thứ nhất	Conference Handbook IJFST 50th Celebration Conference: The future of food innovation, nutrition and technology Tuesday 17 to Thursday 19 February 2015, Lincoln University, New Zealand, pp. 34	2015
14.	“Which conventional assessment method should be used in quality and shelf life evaluation of fresh fish: the case of farmed Tra catfish ( <i>Pangassius hypophthalmus</i> )”	Tác giả thứ nhất	World Seafood Congress 2015 (WSC2015) “Upskilling for a Sustainable Future”, Grimsby, UK, 07-09 September 2015.	2015

15.	Application of quantitative descriptive analysis (QDA) in characterizing sensory attributes of aquatic products: the case of Vietnamese farmed black tiger shrimp	Tác giả thứ nhất	Abstract in the Proceedings of VBFoodNet 2015 International Conference on Food Technology: Towards a more efficient use of natural resources, November 24-26, 2015, Nha Trang University, Nha Trang, Vietnam, pp.45	2015
16.	Changes of specific spoilage organisms in black tiger shrimp ( <i>Penaeus monodon</i> ) stored at low temperatures	Tác giả	Abstract book of the FoodFactor I Conference “Established, emerging and exploratory food science and technology”, 2-4 November 2016, University of Barcelona, Barcelona, Spain, page: 64.	2016
17.	Study on the counts of coliforms and <i>Escherichia coli</i> in Tra catfish ( <i>Pangasius hypophthalmus</i> ) fillets during low temperature storage	Tác giả thứ nhất	Proceedings of the Sustainable agriculture and environment - SAE2016 Conference, 13-14 December 2016, Nong Lam University, Ho Chi Minh city, Vietnam, page 109.	2016
<b>4</b>	<b>Sách chuyên khảo</b>			
	Giáo trình: “Truy xuất nguồn gốc thủy sản”	Chủ biên	Nhà xuất bản Nông nghiệp	2016
<b>13. Số lượng văn bằng độc quyền sáng chế/ giải pháp hữu ích/ văn bằng bảo hộ giống cây trồng/ thiết kế bố trí mạch tích hợp đã được cấp (nếu có)</b>				
TT	Tên và nội dung văn bằng		Năm cấp văn bằng	
1				
<b>14. Số lượng công trình, kết quả nghiên cứu được áp dụng trong thực tiễn (nếu có)</b>				
TT	Tên công trình	Hình thức, quy mô, địa chỉ áp dụng		Thời gian
1				
<b>15. Các đề tài, dự án, nhiệm vụ KH&amp;CN đã chủ trì hoặc tham gia trong 5 năm gần đây</b>				
<b>Tên đề tài, dự án, nhiệm vụ KH&amp;CN đã chủ trì</b>		<b>Thời gian (bắt đầu - kết thúc)</b>	<b>Thuộc Chương trình (nếu có)</b>	<b>Tình trạng (đã nghiệm thu-xếp loại, chưa nghiệm thu)</b>
“Ứng dụng thang điểm chỉ số chất lượng QIM trong nghiên cứu và đào		2012/2013	Đề tài cấp Trường: TR2012-13-24	Đã nghiệm thu, xếp loại tốt

tạo ngành công nghệ thực phẩm và công nghệ chế biến thủy sản”			
“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”	2014/2016	Nhiệm vụ Nghị định thư với Trung Quốc	Đã nghiệm thu, đạt loại khá (B)
<b>Tên đề tài, dự án, nhiệm vụ KH&amp;CN đã tham gia</b>	<b>Thời gian (bắt đầu - kết thúc)</b>	<b>Thuộc Chương trình (nếu có)</b>	<b>Tình trạng (đã nghiệm thu, chưa nghiệm thu)</b>
“Developing and integrating novel technologies to improve safety, transparency and quality assurance of the chilled/frozen food supply chain - test case fish and poultry” (Project acronym: CHILL-ON)	2008/2010	Project No.: FP6-016333-2. EU Sixth Framework Programme	Đã nghiệm thu
Hỗ trợ xây dựng hồ sơ (sổ ghi chép) và hướng dẫn ghi chép hồ sơ truy xuất nguồn gốc cho các đại lý thu mua”	2010	Dự án POSMA: DARD/FSPS-II/POSMA/2010/1.1.5.2	Đã nghiệm thu
“Công nghệ giám sát chất lượng và truy xuất nguồn gốc thủy sản trong chuỗi cung ứng bằng RFID” (RFID-based Dynamic Monitoring and Traceability Technology for Fish Product Quality During Cold Chain)	2011/2012	Dự án do quỹ hợp tác nghiên cứu và công nghệ Trung-Việt tài trợ theo kết quả của Hội nghị lần thứ VIII của Ủy ban Hỗn hợp hợp tác KHCN hai nước Trung – Việt. 8-07S	Đã nghiệm thu
“Nghiên cứu công nghệ và thiết bị bảo quản, chế biến rong nho ( <i>Caulerpa lentillifera</i> ) quy mô công nghiệp”	2013/2015	Đề tài trọng điểm cấp Nhà nước: KC.07.08/11-15	Đã nghiệm thu
“Nghiên cứu chế biến một số sản phẩm từ cây măng tây ( <i>Asparagus officinalis Linn</i> ) trồng tại Ninh Thuận”	2013-2015	Đề tài cấp tỉnh Ninh Thuận	Đã nghiệm thu, đạt yêu cầu
<b>16. Giải thưởng (về KH&amp;CN, về chất lượng sản phẩm, ...)</b>			
TT	Hình thức và nội dung giải thưởng		Năm tặng thưởng



1	Award of Scientific Committee of Fisheries Industry - Russian Federation for the conference presentation in the section of "Technology of nutritious products", April 14 <sup>th</sup> 1995. Giấy khen của Hội đồng Khoa học Ngành Thủy sản-CHLB Nga cho phần trình bày về “Công nghệ các sản phẩm dinh dưỡng”, 14/4/1995			1995
<b>17 Kinh nghiệm về quản lý, đánh giá KH&amp;CN (số lượng các Hội đồng tư vấn, xét duyệt, nghiệm thu, đánh giá các chương trình, đề tài, dự án KH&amp;CN cấp quốc gia hoặc tương đương trong và ngoài nước đã tham gia trong 5 năm gần đây)</b>				
TT	Hình thức Hội đồng			Số lần
1	Hội đồng xét duyệt đề tài cấp Tỉnh			01
2	Hội đồng xét duyệt đề tài cấp Trường			03
3	Hội đồng nghiệm thu đề tài cấp Bộ			05
<b>18. Nghiên cứu sinh đã hướng dẫn bảo vệ thành công (nếu có)</b>				
TT	Họ và tên	Hướng dẫn hoặc đồng hướng dẫn	Đơn vị công tác	Năm bảo vệ thành công
1				
2				

Tôi xin cam đoan những thông tin được ghi ở trên là hoàn toàn chính xác.

*Khánh Hoà, ngày 15 tháng 3 năm 2018*

**Xác nhận của Thủ trưởng đơn vị**  
(Ký và ghi rõ họ tên)

**Người khai**  
(Ký và ghi rõ họ tên)