

LÝ LỊCH KHOA HỌC CHUYÊN GIA KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

1. Họ và tên: Tạ Thị Minh Ngọc					
2. Năm sinh: 1982			3. Nam/Nữ: Nữ		
4. Học hàm: Học vị: Tiến sĩ			Năm được phong: Năm đạt học vị: 2010		
5. Lĩnh vực nghiên cứu trong 5 năm gần đây:					
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"/>	
Mã chuyên ngành KH&CN:		2	1	1	0
		1	Tên gọi: Kỹ thuật thực phẩm		
<i>(Mã chuyên ngành KH&CN căn cứ theo Bảng phân loại lĩnh vực nghiên cứu KH&CN ban hành kèm theo Quyết định số 12/2008/QĐ-BKHCN ngày 4/9/2008 của Bộ trưởng Bộ KH&CN được đính kèm theo phiếu này)</i>					
6. Chức danh nghiên cứu: 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):					
7. Địa chỉ nhà riêng:					
Điện thoại NR:		; CQ:		; Mobile: 09 34 31 33 98	
E-mail: ngocttm@ntu.edu.vn					
8. Cơ quan công tác:					
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: http://www.ntu.edu.vn					
9. Quá trình đào tạo					
Bậc đào tạo	Nơi đào tạo		Chuyên ngành	Năm tốt nghiệp	
Đại học	Đại học Bách Khoa Hà Nội		Công nghệ thực phẩm	2005	
Thạc sỹ	Đại học Bourgogne, Dijon, Pháp		Khoa học thực phẩm	2006	
Tiến sỹ	Đại học Bourgogne, Dijon, Pháp		Khoa học thực phẩm	2010	
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	Tiếng Pháp	Tốt	Tốt	Tốt	Tốt
2	Tiếng Anh	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	
2011 – 2012	Bộ môn Công nghệ sinh học, Viện Công nghệ sinh học và môi trường		Giảng viên	Đại học Nha Trang	

2012 đến nay	Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch, Khoa Công nghệ thực phẩm	Giảng viên	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			
	Traditional fermented sausage 'Nem chua' as a source of yeast biocatalysts efficient for the production of the aroma compound γ -decalactone.	Đồng tác giả	International Journal of Food Science & Technology 49 :1099-1105	2013
	A shift to 50 degrees C provokes death in distinct ways for glucose- and oleate-grown cells of <i>Yarrowia lipolytica</i>	Tác giả chính	Applied Microbiology and Biotechnology 93 :2125-34.	2012
2	Tạp chí quốc gia			
	Ảnh hưởng của chất hoạt động bề mặt và điều kiện đông tụ tới tính chất hình học của hạt vi nang chitosan – dầu gấc	Đồng tác giả	Tạp chí Khoa học và công nghệ Việt Nam 12 (1): 62 – 64	2017
	Ảnh hưởng của việc bổ sung agar-agar tới khả năng tạo vi nang dầu gấc - gelatin theo phương pháp đa nhũ tương o/w/o	Đồng tác giả	Tạp chí Khoa học và Công nghệ 52, 387-392.	2014
	Effect of carrageenan addition in encapsulation of gac oil using gelatin gelation method	Đồng tác giả	Tạp chí Khoa học công nghệ thủy sản, Số đặc biệt: 58 – 62	2013
	Sản xuất chất thơm dẫn xuất carotenoids bằng công nghệ enzyme	Tác giả chính	Tạp chí Khoa học công nghệ thủy sản 2, 187 - 190.	2013
	Dispersion of gac oil in aqueous phase: effect of polymer and homogenous conditions,	Đồng tác giả	Tạp chí Khoa học và Công nghệ, 50, 988 - 993.	2013
	Influence of culture conditions on yeast membrane diffusion of hydrophobic compounds	Đồng tác giả	Tạp chí Khoa học và Công nghệ, 50, 994 - 998	2013
	Nghiên cứu tạo vi nang dầu	Đồng tác giả	Tạp chí Khoa học và công	2013

	gác bằng phương pháp sấy phun		nghệ Việt Nam 12: 51 – 55	
	Study on biotransformation of carotenoids from different sources into aroma compounds during cooxidation using xanthine oxidase	Đồng tác giả	Journal of Science and Technology 50, 482 - 488	2012
3	Hội nghị quốc tế			
	Single-stage Biohythane Production via Co-immobilized Fermentative Microorganisms	Đồng tác giả	Proceeding of the 1 st international conference on Environmental technology and innovations, Ho Chi Minh city, Vietnam - CRC Press	2017
	Impact of alkaline solution on gac oil chitosan bead formation.	Đồng tác giả	XXIII International conference on Bioencapsulation, Delft, Netherland.	2015
	Use of Box-Behnken design to investigate beta-carotene encapsulation in yeast cell.	Tác giả chính	XXIII International conference on Bioencapsulation, Delft, Netherland.	2015
	Encapsulation of β -carotene in yeast: influence of culture conditions.	Tác giả chính	XXI international Conference on Bioencapsulation, Berlin, Germany.	2013
	Microencapsulation of Gac oil in chitosan microcapsules.	Đồng tác giả	XXI international Conference on Bioencapsulation, Berlin, Germany.	2013
4	Sách chuyên khảo			
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)				
TT	Tên và nội dung văn bằng		Năm cấp văn bằng	
14. Số lượng công trình, kết quả nghiên cứu được áp dụng trong thực tiễn (nếu có)				
TT	Tên công trình	Hình thức, quy mô, địa chỉ áp dụng	Thời gian	
15. Các đề tài, dự án, nhiệm vụ KH&CN đã chủ trì hoặc tham gia trong 5 năm gần đây				
Tên đề tài, dự án, nhiệm vụ KH&CN đã chủ trì		Thời gian (bắt đầu - kết thúc)	Thuộc Chương trình (nếu có)	Tình trạng (đã nghiệm thu-xếp loại, chưa nghiệm thu)

Nghiên cứu công nghệ sản xuất vi nang sinh học sử dụng nấm men và ứng dụng trong tạo chất thơm/ chất màu dạng bột	2012 - 2017	Bộ Giáo dục và Đào tạo	Chưa nghiệm thu	
Nghiên cứu tạo sinh khối vi nang chứa hoạt chất tiền vitamin A từ phế liệu thủy sản	2015 - 2016	Quỹ Khoa học quốc tế IFS	Đã nghiệm thu	
Tên đề tài, dự án, nhiệm vụ KH&CN đã tham gia	Thời gian (bắt đầu - kết thúc)	Thuộc Chương trình (nếu có)	Tình trạng (đã nghiệm thu, chưa nghiệm thu)	
Nghiên cứu ứng dụng công nghệ sản xuất vi nang chứa các hợp chất thiên nhiên có hoạt tính sinh học sử dụng trong sản xuất thực phẩm	2014 – 2015	KC-07, Bộ Khoa học và Công nghệ	Đã nghiệm thu	
Nghiên cứu ứng dụng công nghệ vi nang (microencapsulation) để bao gói dầu gấc tinh chế đạt tiêu chuẩn thực phẩm	2012	KC-07, Bộ Khoa học và Công nghệ	Đã nghiệm thu	
16. Giải thưởng (về KH&CN, về chất lượng sản phẩm, ...)				
TT	Hình thức và nội dung giải thưởng		Năm tặng thưởng	
17 Kinh nghiệm về quản lý, đánh giá KH&CN (số lượng các Hội đồng tư vấn, xét duyệt, nghiệm thu, đánh giá các chương trình, đề tài, dự án KH&CN cấp quốc gia hoặc tương đương trong và ngoài nước đã tham gia trong 5 năm gần đây)				
TT	Hình thức Hội đồng		Số lần	
18. Nghiên cứu sinh đã hướng dẫn bảo vệ thành công (nếu có)				
TT	Họ và tên	Hướng dẫn hoặc đồng hướng dẫn	Đơn vị công tác	Năm bảo vệ thành công

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

Khánh Hoà, ngày 14 tháng 3 năm 2017

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

Người khai
(Ký và ghi rõ họ tên)

Tạ Thị Minh Ngọc