

## Sơ yếu lý lịch (*Faculty Vitae*)

<b>1. Họ và tên (<i>Name</i>)</b>
- Họ và tên: NGUYỄN THỊ VÂN LINH - Full-time
<b>2. Học vị (<i>Education</i>)</b>
- Thạc sĩ: Kỹ thuật. <ul style="list-style-type: none"><li>● Ngành học: Toán ứng dụng.</li><li>● Trường cấp bằng: Trường Đại học Bách Khoa, Đại học Quốc Gia Tp.HCM.</li><li>● Năm cấp bằng: 2016.</li></ul> - Thạc sĩ: Kỹ thuật. <ul style="list-style-type: none"><li>● Ngành học: Công nghệ thực phẩm.</li><li>● Trường cấp bằng: Trường Đại học Bách Khoa, Đại học Quốc Gia Tp.HCM.</li><li>● Năm cấp bằng: 2013.</li></ul> - Kỹ sư: Công nghệ thực phẩm và đồ uống. <ul style="list-style-type: none"><li>● Ngành học: Công nghệ thực phẩm và đồ uống.</li><li>● Trường cấp bằng: Trường Đại học Bách Khoa, Đại học Quốc Gia Tp.HCM.</li><li>● Năm cấp bằng: 2011.</li></ul>
<b>3. Kinh nghiệm làm việc trong môi trường học thuật (<i>Academic experience</i>)</b>
- Trường Đại học Nguyễn Tất Thành - Địa chỉ: 331 quốc lộ 1A, An Phú Đông, Q.12, Tp.HCM. - Khoa: Khoa Kỹ thuật Thực phẩm và Môi trường. - Chức vụ: <ul style="list-style-type: none"><li>● Trưởng Bộ môn Công nghệ thực phẩm.</li></ul> - Thời gian công tác: từ năm 2011 – đến nay.
<b>4. Kinh nghiệm làm việc ngoài môi trường học thuật (<i>Non-academic experience</i>)</b>
-
<b>5. Giấy chứng nhận hoặc chứng chỉ hành nghề (<i>Certifications or professional registrations</i>)</b>
- Lý luận giảng dạy đại học - Nghiệp vụ sư phạm nghề. - TOEIC 685.
<b>6. Các tổ chức nghề nghiệp đã và đang tham gia (<i>Membership in professional organizations</i>)</b>
-
<b>7. Thành tích và giải thưởng (<i>Honors and awards</i>)</b>
- Chiến sĩ thi đua năm 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2018, 2019, 2020.
<b>8. Phục vụ cộng đồng - bên trong và bên ngoài nhà trường (<i>Service activities</i>)</b>
- Giảng dạy: hoá học thực phẩm, kỹ thuật bao bì thực phẩm, công nghệ chế biến trà cà phê cao; - Nghiên cứu khoa học: Hướng dẫn nghiên cứu khoa học; Thực hiện các đề tài nghiên cứu khoa học về việc phát triển đa dạng hoá sản phẩm từ nông sản.

## 9. Lĩnh vực nghiên cứu (*Areas of research*)

- Nghiên cứu về các kỹ thuật sấy thực phẩm
- Nghiên cứu phát triển, đa dạng hoá sản phẩm từ nông sản.

## 10. Công bố khoa học, bài thuyết trình, tác phẩm (*Publications, presentations, creative works*)

### Đăng trên tạp chí Quốc tế:

- [1] **Nguyen, Thi Van Linh**, My D. Nguyen, Duy C. Nguyen, Long G. Bach, and Tri D. Lam. 2019. "Model for Thin Layer Drying of Lemongrass (*Cymbopogon Citratus*) by Hot Air." *Processes* 7(1). doi: 10.3390/pr7010021.
- [2] **Nguyen, Thi Van Linh**, Thi Yen Nhi Tran, Duc Tri Lam, Long Giang Bach, and Duy Chinh Nguyen. 2019. "Effects of Microwave Blanching Conditions on the Quality of Green Asparagus (*Asparagus Officinalis* L.) Butt Segment." *Food Science & Nutrition* 7(11):3513–19. doi: 10.1002/fsn3.1199.
- [3] **Nguyen, Thi Van Linh**, Tan Thanh Vo, Tri Duc Lam, and Long Giang Bach. 2019. "Water Blanching Conditions on the Quality of Green Asparagus Butt Segment (*Asparagus Officinalis* L.)." *Materials Today: Proceedings* 18:4799–4809.
- [4] **Nguyen, Thi-Van-Linh**, Phuoc-Bao-Duy Nguyen, Xuan-Cuong Luu, Bao-Long Huynh, Sitaraman Krishnan, and Phong T. Huynh. 2019. "Kinetics of Nutrient Change and Color Retention during Low-temperature Microwave-assisted Drying of Bitter Melon (*Momordica Charantia* L.)." *Journal of Food Processing and Preservation* 43(12):e14279.
- [5] **Nguyen, Thi-Van-Linh**, Quoc-Duy Nguyen, Phuoc-Bao-Duy Nguyen, Bich-Lam Tran, and Phong T. Huynh. 2020. "Effects of Drying Conditions in Low-temperature Microwave-assisted Drying on Bioactive Compounds and Antioxidant Activity of Dehydrated Bitter Melon (*Momordica Charantia* L.)." *Food Science & Nutrition* 8(7):3826–34.
- [6] **Nguyen, Thi-Van-Linh**, Thi-Ngoc-Mai Vuong, Thi-Yen-Nhi Tran, and Lam, Tri-Duc. 2019. "Interactions of Xanthan Gum and Carboxymethyl Cellulose on Physical and Sensory of Cloudy Asparagus Juice Using Response Surface Methodology." *Asian Journal of Chemistry* 31(10):2345–50. doi: 10.14233/ajchem.2019.22146.
- [7] Thanh-Thuy, D., N. Quoc-Duy, and **NT Van-Linh\***. 2020. "Kinetic Study on Polyphenol and Antioxidant Activity from Karonda Fruit (*Carissa Carandas*) Extraction via Microwave." P. 012049 in Vol. 991. IOP Publishing.

### Đăng trên tạp chí Trong nước:

- [1] **Nguyễn Thị Vân Linh**, Nguyễn Quốc Duy, and Trương Quỳnh Trân. 2018. "Ảnh Hưởng Của Nhiệt Độ Đến Động Học Quá Trình Sấy Đồi Lưu Của Một Số Loại Nấm Tại Việt Nam." *Journal of Science and Technology* 1(1):23–27.
- [2] **Nguyễn, Thị Vân Linh**, Huỳnh Đăng Khoa Nguyễn, Phước Bảo Duy Nguyễn, and Tiến Phong Huỳnh. 2018. "Động Học và Năng Lượng Hoạt Hóa Khi Sấy Khô qua ở Nhiệt Độ Tác Nhân Sấy Thấp Có Sự Hỗ Trợ Của vi Ba." *Tạp Chí Nông Nghiệp và Phát Triển Nông Thôn* 20(2):60–67.
- [3] Nguyễn, Thị Thùy Dung, Thị Cúc Phương Trần, and **Thị Vân Linh Nguyễn**. 2019. "Ảnh Hưởng Của Phụ Gia Tạo Nhớt và Nhiệt Độ Đến Tính Chất Lưu Biến Của Nước Quả Đục Măng Tây Xanh." *Tạp Chí Công Thương - Các Kết Quả Nghiên Cứu Khoa Học và Ứng Dụng Công Nghệ* 17.

[4] Dung, Nguyen Thi Thuy, **Nguyen Thi Van Linh**, and Dang Thanh Thuy. 2019. "Changes in Amino Acid and Protein Content during Hot-Air Drying of Mushrooms." *The University of Danang-Journal of Science and Technology* 22–27.

[5] **Nguyễn, Thị Vân Linh**, Lê Tú Uyên Nguyễn, and Tấn Thành Võ. 2019. "Ảnh Hưởng Của Nhiệt Độ Trong Quá Trình Chần và Sấy Đến Hàm Lượng Vitamin C Trong Gốc Măng Tây Xanh (*Asparagus Officinalis L.*)." *Tạp Chí Khoa Học và Công Nghệ ĐH NTT* 5:40–45.

[6] Nguyễn, Thị Thuỳ Dung, and **Nguyễn, Thị Vân Linh**. 2020. "Ảnh Hưởng Của Quá Trình Thanh Trùng Đến Một Số Thành Phần Có Hoạt Tính Sinh Học Trong Nước Xương Rồng Nopal (*Opuntia Ficus-Indica (L.) Mill.*)." *Tạp Chí Công Thương - Các Kết Quả Nghiên Cứu Khoa Học và Ứng Dụng Công Nghệ* 21:90–94.

[7] **Nguyễn, Thị Vân Linh**, Thị Thuỳ Dung Nguyễn, and Phước Bảo Duy Nguyễn. 2020. "Ứng Dụng Quy Hoạch Nhân Tố Từng Phần Tối Ưu Hoạt Tính Chống Oxy Hoá Các Sản Phẩm Trà Túi Lọc Từ Gốc Măng Tây Xanh (*Asparagus Officinalis L.*)." *Tạp Chí Nông Nghiệp và Phát Triển Nông Thôn*.

[8] Nguyễn, Quốc Duy, Thị Thuỳ Dung Nguyễn, and **Nguyễn Thị Vân Linh**. 2021. "Ảnh Hưởng Của Quá Trình Chần và Sấy Phun Lên Hàm Lượng Flavonoid, và Hoạt Tính Bất Gốc Tự Do DPPH Của Bột Măng Tây Xanh." *Engineering and Technology for Sustainable Development* 1(1):062–066.

#### Đăng trên kỷ yếu hội nghị/ hội thảo quốc tế:

[1] **Linh T.V. Nguyen**, Duy P.B. Nguyen, Cuong X. Luu, Phong T. Huynh, "Drying Kinetics of Low-Temperature Microwave-Assisted Drying of Sliced Bitter Melon (*Momordica charantia L.*)", in *Food Science and Technology: Proceedings of the 15th ASEAN Conference on Food Science and Technology, AFC 2017, Ho Chi Minh City, Vietnam, November 14-17, 2017*. Science and Technics Publishing House, 2017, pp. 401-409.

#### 11. Các hoạt động phát triển nghề nghiệp (*Professional development activities*)

- Tham gia đề tài nghiên cứu khoa học các cấp
  - o 1 đề tài cấp tỉnh Tiền Giang
  - o 3 đề tài cấp Bộ Công Thương
  - o > 10 đề tài cấp cơ sở
- Tập huấn về thiết kết và xây dựng chương trình đào tạo do trường tổ chức.
- Tập huấn về sở hữu trí tuệ.
- Tham gia báo cáo các chuyên đề nghiên cứu khoa học tại các hội nghị trong nước và quốc tế về lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

#### 12. Năng lực giảng dạy (*Teaching competence*)

- Hoàn thành tốt nhiệm vụ giảng dạy về số giờ chuẩn quy định, cải tiến trong phương pháp giảng dạy nhằm đem lại hiệu quả và hứng thú học tập cho người học.
- Tham gia xây dựng chương trình đào tạo mới và đề cương môn học.

- Hướng dẫn sinh viên, học viên tốt nghiệp ngành công nghệ thực phẩm.
- Hướng dẫn sinh viên tham gia các cuộc thi nghiên cứu khoa học Eureka.
- Hướng dẫn sinh viên tham gia các cuộc thi khởi nghiệp do trường và Sở Nông nghiệp tổ chức.