

Sơ yếu lý lịch (*Faculty Vitae*)

1. Họ và tên (<i>Name</i>)
- Họ và tên: NGUYỄN QUỐC DUY - Full-time
2. Học vị (<i>Education</i>)
- Thạc sĩ: Công nghệ Thực phẩm và Đồ uống <ul style="list-style-type: none">Ngành học: Công nghệ Thực phẩm và Đồ uốngTrường cấp bằng: Trường Đại học Bách Khoa Tp. Hồ Chí MinhNăm cấp bằng: 24/04/2013 - Kỹ sư: Công nghệ Hóa học và Thực phẩm <ul style="list-style-type: none">Ngành học: Công nghệ thực phẩmTrường cấp bằng: Trường Đại học Bách Khoa Tp. Hồ Chí MinhNăm cấp bằng: 14/04/2011
3. Kinh nghiệm làm việc trong môi trường học thuật (<i>Academic experience</i>)
- Trường Đại học Nguyễn Tất Thành - Địa chỉ: 331 Quốc lộ 1A, P. An Phú Đông, Q. 12. Tp. Hồ Chí Minh - Khoa: Kỹ thuật Thực phẩm và Môi trường - Chức vụ: Giảng viên - Thời gian công tác: từ năm 2013 – đến nay.
4. Kinh nghiệm làm việc ngoài môi trường học thuật (<i>Non-academic experience</i>)
5. Giấy chứng nhận hoặc chứng chỉ hành nghề (<i>Certifications or professional registrations</i>)
- Chứng chỉ bồi dưỡng nghiệp vụ sư phạm cấp ngày 22/02/2017 bởi trường Đại học Sư phạm Hà Nội 2.
6. Các tổ chức nghề nghiệp đã và đang tham gia (<i>Membership in professional organizations</i>)
7. Thành tích và giải thưởng (<i>Honors and awards</i>)
- Lao động tiên tiến năm 2014 – 2015, 2015 – 2016, 2016 – 2017, 2017 – 2018, 2018 – 2019, 2019 - 2020: Quyết định của trường Đại học Nguyễn Tất Thành
8. Phục vụ cộng đồng - bên trong và bên ngoài nhà trường (<i>Service activities</i>)
- Giảng dạy: Tiếng Anh chuyên ngành Thực phẩm, Phân tích thực phẩm, Quy hoạch và xử lý số liệu thực nghiệm, Phương pháp nghiên cứu khoa học. - Nghiên cứu khoa học: Hướng dẫn nghiên cứu khoa học sinh viên, hướng dẫn sinh viên tham gia Giải thưởng Sinh viên Nghiên cứu Khoa học Eureka lần XXII năm 2020
9. Lĩnh vực nghiên cứu (<i>Areas of research</i>)
- Nghiên cứu trích ly và vi bao các chất màu tự nhiên nhằm ứng dụng trong sản phẩm thực phẩm
10. Công bố khoa học, bài thuyết trình, tác phẩm (<i>Publications, presentations, creative works</i>)
Đăng trên tạp chí Quốc tế: <ul style="list-style-type: none">Nguyen Quoc Duy, Thi My Hao Nguyen, Tri Duc Lam, Tri Nhut Pham, and Tran Trung Thanh (2020). Extraction and Determination of Antioxidant Activity of Vietnamese Butterfly Pea (<i>Clitoria ternatia</i> L.). Materials Science Forum 977:207–211.Nguyen Quoc Duy, Tri Nhut Pham, Mai Le Thanh Binh, Ma Thuan, Ngo Thi Thanh Van, Tri Duc Lam, and Phu Thuong Nhan Nguyen (2020). Effects of Extraction Conditions on Antioxidant Activities of Roselle (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.) Extracts. Materials Science Forum 977:201–206.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): 3826–3834.

- **Nguyễn Quốc Duy**, Mai Le Thanh Binh, Ma Thuan, Ngo Thi Thanh Van, Tri Duc Lam, Thien Hien Tran, and Phu Nguyen Thuong Nhan (2019). Effects of Extraction Conditions on Total Phenolic Content and Total Flavonoid Content of Roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) Extracts.” Key Engineering Materials 814:469–474.
- **Nguyễn Quốc Duy**, Huynh Anh Thoai, Tri Duc Lam, and Xuan Tien Le (2019). Effects of Different Extraction Solvent Systems on Total Phenolic, Total Flavonoid, Total Anthocyanin Contents and Antioxidant Activities of Roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) Extracts. Asian Journal of Chemistry 31(11):2517–2521.
- **Nguyễn Quốc Duy**, Nguyen Phuoc Minh, Dong Thi Anh Dao (2013). Different extraction methods to obtain the highest phytic acid yield from peanut seeds, International Journal of Biology, Pharmacy and Allied Sciences 2(12): 2378–2399.
- Tran Minh Tam, **Nguyễn Quốc Duy**, Nguyen Phuoc Minh, Dong Thi Anh Dao (2013). Optimization of beta-glucan extraction from waste brewer’s yeast *Saccharomyces cerevisiae* using autolysis, enzyme, ultrasonic and combined enzyme – ultrasonic treatment. American Journal of Research Communication 1(11): 149–158.

Đăng trên tạp chí Trong nước:

- **Nguyễn Quốc Duy**, Nguyễn Thị Thùy Dung, Nguyễn Thị Vân Linh (2021). Ảnh hưởng của quá trình chần và sấy phun lên hàm lượng flavonoid, và hoạt tính bắt gốc tự do DPPH của bột măng tây xanh. Kỹ thuật và Công nghệ cho Phát triển bền vững 1(1):62–66.
- **Nguyễn Quốc Duy** (2020). Ảnh hưởng của nồng độ cơ chất lên một số chỉ tiêu hóa lý của dịch lên men cellulose sử dụng vi khuẩn *Acetobacter xylinum*. Tạp chí Công Thương - Các kết quả nghiên cứu khoa học và ứng dụng công nghệ 21:68–72.
- Nguyễn Thị Ngọc Lan, **Nguyễn Quốc Duy**, Trần Thị Thanh Ngọc (2020). Thu nhận tinh dầu sả Java (*Cymbopogon winterianus* Jowitt) tại Lâm Đồng, Việt Nam bằng phương pháp chưng cất trực tiếp. Tạp chí Công Thương - Các kết quả nghiên cứu khoa học và ứng dụng công nghệ 21:73–78.
- Đặng Thanh Thủy, **Nguyễn Quốc Duy**, Bùi Thị Thu (2018). Ảnh hưởng của quá trình chần lên hàm lượng anthocyanin, hàm lượng polyphenol tổng và hoạt tính chống oxy hóa của bắp cải tím. Tạp chí Công Thương - Các kết quả nghiên cứu khoa học và ứng dụng công nghệ 8:473–480.
- Nguyễn Hồng Khôi Nguyên, **Nguyễn Quốc Duy**, Quách Thị Mai Sa (2018). Ảnh hưởng của quá trình thẩm thấu đường lên hàm lượng polyphenol tổng và hàm lượng carotenoid của cà chua bi. Tạp chí Công Thương - Các kết quả nghiên cứu khoa học và ứng dụng công nghệ 8:480–485.
- **Nguyễn Quốc Duy**, Đặng Thanh Thủy, Nguyễn Hồng Khôi Nguyên (2018). Trích ly anthocyanin từ bắp cải tím và tạo phức chelate với ion kim loại. Tạp chí Công Thương - Các kết quả nghiên cứu khoa học và ứng dụng công nghệ 8:495–500.
- **Nguyễn Quốc Duy**, Nguyễn Thị Vân Linh, Trương Huỳnh Mai, Nguyễn Thị Thảo Quyên, Lý Ngọc Bảo (2017). Ảnh hưởng của điều kiện trích ly lên hàm lượng betalain của dịch trích từ củ dền. Tạp chí Công Thương - Các kết quả nghiên cứu khoa học và ứng dụng công nghệ 10:404–409.
- Nguyễn Thị Vân Linh, **Nguyễn Quốc Duy**, Trương Quỳnh Trân, Lê Thị Thu (2018). Ảnh hưởng của nhiệt độ đến động học quá trình sấy đối lưu của các loại nấm tại Việt Nam. Tạp chí Khoa học và Công nghệ Đại học Nguyễn Tất Thành 1:23–27.
- Nguyễn Thị Quỳnh Trang, **Nguyễn Quốc Duy**, Đông Thị Anh Đào (2012). Nghiên cứu thu nhận chế phẩm β -glucan từ bã nấm men bia bằng phương pháp tự phân, siêu âm và kết hợp tự phân – siêu âm, Tạp chí Hóa học 50(4A): 464–468.

Đăng trên kỷ yếu hội nghị/ Hội thảo Quốc tế:

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

- Tập huấn “Food Hygiene and safety” tổ chức bởi USDA, USA Poultry & Egg Export Council và Missouri Soybeans: Chứng nhận cấp ngày 09/11/2016.
- Tập huấn “US Poultry” tổ chức bởi USDA, USA Poultry & Egg Export Council và Missouri Soybeans: Chứng nhận cấp ngày 10/11/2016.
- Tập huấn về “Thiết kế và sử dụng rubrics trong đánh giá hoạt động học tập để đạt chuẩn đầu ra”: Chứng nhận số 469/2021/ĐTCB-NTT ngày 19/04/2021.

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 theo hệ thống chương trình đào tạo ELO.
- Hướng dẫn sinh viên tốt nghiệp ngành Công nghệ Thực phẩm