

LÝ LỊCH KHOA HỌC

Cập nhật: Ngày 04 tháng 6 năm 2020

ThS. HỒ THỊ NGÂN HÀ

Bộ Môn Công Nghệ Thực Phẩm

Khoa Nông Nghiệp & Tài Nguyên Thiên Nhiên

Trường Đại Học An Giang – Đại học Quốc Gia TP.HCM

Địa chỉ: Số 18, Đường Ung Văn Khiêm, Phường Đông Xuyên,
Thành phố Long Xuyên, Tỉnh An Giang

Email: htnha@agu.edu.vn or nganhaft@gmail.com

Điện thoại: 0919965143 Fax: 02963842560

LĨNH VỰC NGHIÊN CỨU CHÍNH

- Nghiên cứu chế biến các sản phẩm mới từ những nguồn nguyên liệu có giá trị.
- Ứng dụng các kỹ thuật mới trong chế biến nhằm nâng cao chất lượng.

QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO

08/2001 - 05/2005	Kỹ sư Chuyên ngành Công nghệ thực phẩm Trường Đại học An Giang
09/2008 - 08/2010	Thạc sĩ Chuyên ngành Công nghệ thực phẩm và đồ uống Trường Đại học Bách khoa TPHCM

QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC

09/2005 - Hiện tại	Giảng viên Học phần Nguyên lý các quá trình và thiết bị trong chế biến thực phẩm Học phần Công nghệ bảo quản và chế biến thủy sản Học phần Các quá trình cơ lý trong chế biến thực phẩm Học phần Chế biến thực phẩm đại cương
--------------------	--

XUẤT BẢN BÀI BÁO KHOA HỌC

Năm 2020

- Thuy, N.M., **Ha, H.T.N.** and Tai, N.V. Kinetics of ascorbic acid loss during thermal treatment in different pH buffer solutions and the presence of oxygen. *Food Research*, 4(5) 1513-1519 (**Scopus**, ICV Value = 88.50, citation score = 0.55, eISSN: 2550-2166).

- **Ha H.T.N** & Thuy N.M. Optimization of vacuum infiltration before blanching of black cherry tomatoes (*Solanum lycopersicum* cv. OG) using response surface methodology. *Food Research*, 4(4) 1317-1325 (**Scopus**, ICV Value = 88.50, citation score = 0.55, eISSN: 2550-2166).

- **Ho Thi Ngan Ha** & Nguyen Minh Thuy. Effect of thermal treatment on quality of black cherry tomatoes (*Solanum lycopersicum* cv. OG): optimization of the blanching parameters. *International Journal of Agronomy and Agricultural Research*, 14(4), 1317-1325 (**ISI**, ISSN: 2223-7054 (Print) 2225-3610 (Online)).

- Trần Xuân Hiền, **Hồ Thị Ngân Hà** & Nguyễn Tân Hùng. Nghiên cứu một số yếu tố công nghệ đến tính chất hóa lý của sản phẩm chip từ xoài ba màu. *Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm*, 16(1), 64-74 (ISSN: 1859-0381).

Năm 2019

- Nguyễn Minh Thủy, Võ Quang Minh, **Hồ Thị Ngân Hà**, Nguyễn Thị Trâm Anh, Nguyễn Thị Trúc Ly, Ngô Văn Tài, Trần Thanh Qui & Nguyễn Trí Tín. Ảnh hưởng của các giai đoạn thuần thực đến đặc tính lý hóa của hai giống cà chua bi (đỏ và đen). *Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam*, 4(101), 75-81 (ISSN 1859-1558).

- **Ho Thi Ngan Ha**. Effect of some factors on the quality of black bean sprouts. *Journal of Science, An Giang University*, 6, 70-79, (ISSN: 0866-8086).

Năm 2018

- Trần Xuân Hiền & **Hồ Thị Ngân Hà**. Chế biến lạp xưởng từ nguồn nguyên liệu cá lóc sạch. *Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm*, 14(3), - (ISSN: 1859-0381).

Năm 2017

- **Hồ Thị Ngân Hà**. Tổng quan về ảnh hưởng của giống loại và độ chín đến giá trị dinh dưỡng và hoạt tính sinh học của trái cà chua bi. *Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm*, 13(6(1)), 33-41 (ISSN: 1859-0381).

- **Hồ Thị Ngân Hà**. Tối ưu hóa quá trình nhân giống nấm men *Saccharomyces cerevisiae* trong dịch bươm bằng phương pháp bề mặt đáp ứng. *Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm*, 13(2), 49-56 (ISSN: 1859-0381).

Năm 2016

- **Hồ Thị Ngân Hà**. Nghiên cứu chế biến chạo ốc dưa chuột. *Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm*, 12(5(1)), 78-85 (ISSN: 1859-0381).

Năm 2015

- **Ho Thi Ngan Ha**. Optimization of *Saccharomyces cerevisiae* on grapefruit peel using response surface methodology. *Journal of Science, An Giang University*, 3(3), 91-103 (ISSN: 0866-8086).

Năm 2014

- **Hồ Thị Ngân Hà** & Trần Bích Lam. Nghiên cứu ảnh hưởng của công đoạn hấp đến quá trình chế biến gạo dẻo từ gạo lứt nảy mầm. Kỷ yếu hội nghị “Khoa học công nghệ tuổi trẻ các trường đại học và cao đẳng khối nông - lâm - ngư - thủy lợi toàn quốc” lần thứ sáu.

Năm 2013

- **Hồ Thị Ngân Hà** & Phạm Công Danh. Nghiên cứu chế biến sữa hạt sen. *Tạp chí khoa học Đại học Đồng Tháp*, 02, 44-56 (ISSN: 0866-7675).

Năm 2012

- **Hồ Thị Ngân Hà** & Trần Bích Lam. Ảnh hưởng của quá trình xử lý nảy mầm kết hợp với bổ sung đồng thời acid glutamic và enzyme phytase đến hàm lượng GABA và acid phytic trong gạo lứt huyết rồng. *Tạp chí hóa học*, 50 (4A), 457-460 (ISSN: 0866-7174).

XUẤT BẢN THÔNG TIN KHOA HỌC

BÁO CÁO HỘI THẢO

Năm 2019

- Hội nghị “2nd International Conference on Recent Advancements in Science and Technology 2019 (ICoRAST2019) - International Conference on Food and Biotechnology” (Malaysia) (28-30/10/2019)

Nội dung báo cáo “Effect of calcium chloride treatment by vacuum infiltration method on texture and shelf life of black cherry tomato (cv. ‘OG’) (**Oral**)