

LÝ LỊCH KHOA HỌC

Cập nhật: Ngày 08 tháng 6 năm 2020

ThS. GVC. TRẦN XUÂN HIỂN



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: txhien@agu.edu.vn

Điện thoại: 0918573973; Fax: 02963842560

LĨNH VỰC NGHIÊN CỨU CHÍNH

1. Công nghệ chế biến nông sản thực phẩm
2. Công nghệ sau thu hoạch nông sản thực phẩm

QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO

Đại học (1992 – 1997)	Công nghệ thực phẩm (Trường Đại học Cần Thơ)
Cao học (2008 – 2010)	Công nghệ thực phẩm và Đồ uống (Trường Đại học Cần Thơ)
Nghiên cứu sinh (2016 – 2020)	Công nghệ thực phẩm (Trường Đại học Cần Thơ)

QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC

6/1997 đến 5/2001	Cán bộ kiểm phẩm (Công ty Du lịch và Phát triển miền núi An Giang)
6/2001 đến 10/2011	Giảng viên, Trưởng Bộ môn CNTP (Khoa NN-TNTN, Trường Đại học An Giang)

11/2011 đến 8/2012	Phó Giám đốc (Trung tâm tạo nguồn và PTCD, Trường Đại học An Giang)
9/2012 đến 3/2017	Trưởng Bộ môn CNTP (Khoa NN-TNTN, Trường Đại học An Giang)
4/2017 đến nay	Giảng viên chính, Bộ môn CNTP (Khoa NN-TNTN, Trường Đại học An Giang)

XUẤT BẢN BÀI BÁO KHOA HỌC

Năm 2020

Trần Xuân Hiên, Huỳnh Liên Hương, Nguyễn Trung Thành (2020). Sự thay đổi các đặc tính vật lý của trái lêkima (*Pouteria campechiana*) trong quá trình tồn trữ. Tạp chí Nông Nghiệp & PTNT.

Trần Xuân Hiên, Huỳnh Liên Hương, Nguyễn Trung Thành (2020). Ảnh hưởng quá trình thủy phân đến hàm lượng polyphenol và khả năng kháng oxy hóa của dịch quả lêkima (*Pouteria campechiana*). Tạp chí Nông Nghiệp & PTNT.

Trần Xuân Hiên, Hồ Thị Ngân Hà, Nguyễn Tấn Hùng (2020). 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.

Trần Xuân Hiên, Lê Thị Thúy Hằng, Nguyễn Tấn Hùng (2020). Nghiên cứu chế biến lạp xưởng từ thịt dê. Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm.

Trần Xuân Hiên, Lê Thị Thúy Hằng, Vũ Thị Thanh Đào (2020). Nghiên cứu chế biến khô dê ăn liền. Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm.

Trần Xuân Hiên, Đào Văn Thanh, Nguyễn Tấn Hùng (2020). Chế biến nước uống lên men từ xoài ba màu. Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm.

Trần Xuân Hiên, Lê Thị Thúy Hằng, Nguyễn Tấn Hùng (2020). Sự thay đổi một số thành phần hóa học của xoài ba màu theo độ tuổi thu hoạch trồng tại huyện Chợ Mới, An Giang. Tạp chí Khoa học Đại học Đồng Tháp.

Năm 2019

Trần Xuân Hiên, Lê Thị Thúy Hằng (2019). Sự thay đổi các đặc tính vật lý của xoài ba màu theo độ tuổi thu hoạch trồng tại huyện Chợ Mới, An Giang. Tạp chí Nông Nghiệp & PTNT.

Trần Xuân Hiên, Lê Thị Thúy Hằng, Nguyễn Tấn Hùng (2019). Nghiên cứu xử lý enzyme và phối maltodextrin đến hiệu suất và chất lượng bột xoài ba màu. Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm.

Tran Xuan Hien, Huynh Lien Huong, Nguyen Trung Thanh (2019). Study on changes in chemical compositions and bioactive compounds in Pouteria campechiana fruit during storage. Vietnam Journal of Science and Technology.

Năm 2017

Trần Xuân Hiên, Nguyễn Tấn Hùng (2017). Nghiên cứu chế biến nước ép thanh long lô hội. Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm.

<p>Trần Xuân Hiễn, Hồ Thị Ngân Hà (2017). Nghiên cứu chế biến lạp xưởng từ nguyên liệu cá lóc sạch. Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm.</p>
<p>Năm 2016</p>
<p>Trần Xuân Hiễn (2016). Nghiên cứu chế biến nước giải khát từ trái thanh trà. Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm.</p>
<p>Năm 2015</p>
<p>Trần Xuân Hiễn (2015). Nghiên cứu chế biến nước uống từ lá chùm ngây. Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm.</p>
<p>Năm 2014</p>
<p>Trần Xuân Hiễn (2014). Chế biến nước uống dinh dưỡng từ gạo lứt. Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm.</p>
<p>Năm 2012</p>
<p>Trần Xuân Hiễn (2012). Ảnh hưởng của phương pháp bao màng đến chất lượng xoài cát Hòa Lộc (<i>Mangifera indica L.</i>) sau thu hoạch ở nhiệt độ phòng. Tạp chí Nông Nghiệp & PTNT</p>
<p><u>ĐỀ TÀI, DỰ ÁN</u></p>
<p>Lê Thị Thúy Hằng, Trần Xuân Hiễn (2019-2020). Xây dựng quy trình chế biến khô và lạp xưởng từ thịt dê. Đề tài cấp cơ sở (Sở Khoa học Công nghệ An Giang) – Đồng chủ nhiệm</p>
<p>Trần Xuân Hiễn (2018-2020). Đa dạng hóa các sản phẩm từ xoài ba màu tại An Giang. Đề tài cấp Tỉnh– Chủ nhiệm</p>
<p>Trần Xuân Hiễn, Hồ Thị Ngân Hà, Phạm Thị Khánh Vân (2016-2017). Nghiên cứu chế biến lạp xưởng từ nguồn nguyên liệu cá lóc sạch. Đề tài cấp cơ sở (Sở Khoa học Công nghệ An Giang) – Đồng chủ nhiệm</p>
<p>Trần Xuân Hiễn (2015-2016). Đa dạng hóa sản phẩm nước ép từ trái thanh long ruột đỏ. Đề tài cấp Trường Đại học An Giang – Chủ nhiệm</p>
<p>Trần Xuân Hiễn, Hồ Minh Thảo (2013-2014). Nghiên cứu chế biến tinh bột ấu biến tính. Đề tài cấp cơ sở (Sở Khoa học Công nghệ An Giang) – Đồng chủ nhiệm</p>
<p>Trần Xuân Hiễn (2012-2013). Nghiên cứu chế biến sữa ấu tiệt trùng. Đề tài cấp cơ sở (Sở Khoa học Công nghệ An Giang) – Chủ nhiệm</p>
<p>Trần Xuân Hiễn, Đào Văn Thanh (2010-2012). Ảnh hưởng của phương pháp bao màng đến chất lượng xoài cát Hòa Lộc (<i>Mangifera indica L.</i>) sau thu hoạch ở An Giang. Dự án WB – Chủ nhiệm</p>