

LÝ LỊCH KHOA HỌC

Cập nhật: Ngày 11 tháng 6 năm 2020

TS. HỒ MINH THẢO



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: hmthao@agu.edu.vn

Điện thoại: Fax:

LĨNH VỰC NGHIÊN CỨU CHÍNH

- Ứng dụng kỹ thuật tạo viên bao nang (encapsulation) trong thực phẩm
- Sữa và chế biến sữa
- Sữa bột
- Quá trình kết tinh và nhiệt độ tráng gương (glass transition temperature) của thực phẩm
- Nhũ tương có kích thước hạt nano-mét
- Sấy thực phẩm – Sấy phun
- Các kỹ thuật hiện đại (AFM, microfluidic, SEM, FTIR, DSC, NMR và XRD)
- Bột cyclodextrin

QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO

07/2013-07/2017	Tiến sĩ Chuyên ngành: Khoa học Thực phẩm Trường: Đại học Queensland, Úc
1/2009 – 1/2010	Thạc sĩ Chuyên ngành: Kỹ thuật Thực phẩm và Công nghệ các quá trình sinh học Trường: Viện Công Nghệ Châu Á (AIT), Thái lan

9/2001 – 9/2005	Kỹ sư Chuyên ngành: Công nghệ Thực phẩm Trường: Đại học An Giang, Việt Nam
<u>QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC</u>	
9/2005 – Hiện tại	Giảng viên BM Công nghệ Thực Phẩm, Đại học An Giang <ul style="list-style-type: none"> ○ Kỹ thuật thực phẩm (cân bằng vật chất và năng lượng, cơ học lưu chất, truyền nhiệt, truyền khối). ○ Các kỹ thuật hiện đại trong công nghệ chế biến thực phẩm ○ Vật lý học thực phẩm
02/2020 – Hiện tại	Nghiên cứu sau tiến sĩ tại Đại học Helsinki, Phần Lan <ul style="list-style-type: none"> ○ Ứng dụng kỹ thuật hiển vi lực nguyên tử (atomic force microscopy) xác định các tính chất bề mặt hạt nhũ tương có kích thước nano-mét.
10/2017-10/2019	Nghiên cứu sau tiến sĩ tại Đại học Queensland, Úc <ul style="list-style-type: none"> ○ Tính chất tạo bọt của sữa. ○ Các đặc tính sữa lạc đà và sữa bột chế biến từ sữa lạc đà.
2014 - 2016	Làm việc bán thời gian (part-time) cho công ty Progel (UniQuest Pty Limited), Đại học Queensland, Úc về ứng dụng kỹ thuật viên bao nang trong chế biến nước uống probiotic (Perkii).
2015 - 2016	Giảng dạy thực hành cho SV Đại học và Thạc sĩ chuyên ngành Khoa học Thực phẩm môn Kỹ thuật thực phẩm II (Food Engineering II), Đại học Queensland, Úc
<u>XUẤT BẢN BÀI BÁO KHOA HỌC</u>	
Năm 2020 <ul style="list-style-type: none"> ○ Ho T.M., Bhandari B., Bansal N. 2020. Influence of Milk Fat on Foam Formation, Foam Stability and Functionality of Aerated Dairy Products. In: Truong T., Lopez C., Bhandari B., Prakash S. (eds) Dairy Fat Products and Functionality. Springer, Cham. ○ Xiong X, Ho T.M., Bhandari B, Bansal N. 2020. Foaming properties of milk protein dispersions at different protein content and casein to whey protein ratios. International Dairy Journal. https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2020.104758 	
Năm 2019	

- Ho, T. M., Chan, S., Yago, A.J., Shravya, R., Bhandari, B.R. and Bansal, N., 2019. Changes in physicochemical properties of spray-dried camel milk powder over accelerated storage. *Food Chemistry*, 295, 224-233.
- Frieler, L., Ho, T. M., Anthony, A., Hidefumi, Y., Yago A. & Bhandari, B. R. 2019. Crystallisation properties of amorphous cyclodextrin powders and their complexation with fish oil. *Journal of Food Science and Technology*. doi: 10.1007/s13197-019-03643-7.

Năm 2018

- Ho, T. M., Le, T. H. A., Yan, A., Bhandari, B. R. & Bansal, N., 2018. Foaming properties and foam structure of milk during storage. *Food Research International*, 116, 379-386.
- Ho, T. M., Howes, T. & Bhandari, B. R., 2018. An innovative approach to extend the shelf life of cottage cheese curds using food grade CO₂- α -cyclodextrin complex powder: A preliminary study. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(2), p.e13514.
- Trinh Thanh Duy, Phan Uyen Nguyen, Ho, T. M. 2018. Growth, and protease and amylase enzyme production ability of *Aspergillus oryzae* on the solid medium (soybean and roasted rice powder). *An Giang University Journal of Science* 20 (2), 64-72.

Năm 2017

- Shrestha, M., Ho, T. M, Bhandari, B. R. 2017. Encapsulation of tea tree oil by amorphous beta-cyclodextrin powder. *Food Chemistry*, 221, 1474-1483.
- Ho, T. M., Truong, T. & Bhandari, B. R. 2017. Methods to characterize the structure of food powders - a review. *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry*, 81(4):651-671.

Năm 2016

- Ho, T. M., Howes, T. & Bhandari, B. R. 2016. Dehydration of CO₂- α -cyclodextrin complex powder by desiccant adsorption method and its release properties. *Journal of Microencapsulation*, 33(8), 763-772.
- Ho, T. M., Howes, T., Jack, K. S. & Bhandari, B. R. 2016. Encapsulation of CO₂ into amorphous alpha-cyclodextrin powder at different moisture contents - Part 2: Characterization of complex powders and determination of crystalline structure. *Food Chemistry*, 206, 92-101.
- Ho, T. M., Howes, T. & Bhandari, B. R. 2016. Encapsulation of CO₂ into amorphous alpha-cyclodextrin powder at different moisture contents - Part 1: Encapsulation capacity and stability of inclusion complexes. *Food Chemistry*, 203, 348-355.
- Ho, T. M., Howes, T. & Bhandari, B. R. 2016. Methods to extend the shelf-life of cottage cheese - a review. *International Journal of Dairy Technology*, 69(3), 313-327.

○ Ho, T. M., Truong, T., Howes, T. & Bhandari, B. R. 2016. Method of measurement of CO₂ adsorbed into α -cyclodextrin by infra-red CO₂ probe. *International Journal of Food Properties*, 19(8), 1696-1707.

○ Ho, T. M., Truong, T., & Bhandari, B. (2016). Non-Equilibrium States/Glass Transition and Spray-Drying. In B. Bhandari & Y. H. Roos (eds.), *Non-Equilibrium States and Glass Transitions in Foods - Processing Effects and Product-Specific Implications* (pp. 111-136). Amsterdam: Elsevier.

Năm 2015

○ Ho, T. M., Howes, T. & Bhandari, B. R. 2015. Encapsulation of CO₂ into amorphous and crystalline α -cyclodextrin powders and the characterization of the complexes formed. *Food Chemistry*, 187, 407-415.

○ Ho, T. M., Howes, T. & Bhandari, B. R. 2015. Characterization of crystalline and spray-dried amorphous α -cyclodextrin powders. *Powder Technology*, 284, 585-594.

Năm 2014

○ Ho, T. M., Howes, T. & Bhandari, B. R. 2014. Encapsulation of gases in powder solid matrices and their applications: a review. *Powder Technology*, 259, 87-108.

Năm 2013

○ Tran, X.H., Dao, V.T. Ho, M. T., Ho T. A. & Le, T. A. D. 2013. Effects of wrapping method on quality of Hoa Loc mango (*Mangifera indica* L.) after harvest at room temperature. *Journal of Agriculture and Rural Development (Ministry of Agriculture and Rural Development)*, 14, 36-42.

Năm 2011

○ Ho, T. M. & Noormhorm, A. 2011. Physicochemical properties of sweet potato and mung bean starch, and their blends for noodle production. *Journal of Food Processing and Technology* 2:105. doi:10.4172/2157-7110.1000105.

○ Ho, T. M. & Noormhorm, A. 2011. Modeling and effects of various drying methods on sweet potato starch properties. *Walailak Journal of Science and Technology*, 8(2), 139-158.

BÁO CÁO HỘI THẢO

Năm 2019

○ Xiaoying X., Ho, T. M., Bhandari, B. R. & Bansal., N. Effect of protein content and casein to whey protein ratio on milk foaming. 11th NIZO Dairy Conference Milk Protein Functionality, 8-11 October 2019, Papendal, The Netherlands (Accepted for poster presentation)

- Ho, T. M., Bhandari, B. R. & Bansal., N. Effect of native fat globule size on foaming properties of milk. In International Congress on Engineering and Food (ICEF13), 22-26 September 2019, Melbourne, Australia (Accepted for oral presentation).
- Ho, T. M., Ton, T.T., Bhandari, B. R. & Bansal., N. Effects of storage conditions on physicochemical properties of spray-dried camel milk powder. In 9th International Granulation Workshop, 26-28 June 2019, Lausanne, Switzerland (Oral presentation).
- Bansal, N., Ho, T. M., & Bhandari, B. R., 2019. Spray-dried camel milk powder: an alternative ingredient for infant formula. In The 2nd International Symposium of Innovation on Dairy Ingredients and Products - May 22-24, 2019, Jiangnan University, Wuxi, China (Oral presentation).
- Ho, T. M., Ton, T.T., Bhandari, B. R. & Bansal, N., 2019. Stability of spray-dried camel milk powder during accelerated storage. In 2019 AIFST Summer School - February 18-19th, 2019, University of Queensland, St Lucia Campus, Brisbane (Oral presentation).
- Xiaoying, X., Ho, T. M., Bhandari, B. R. & Bansal, N., 2019. Effect of casein to whey protein ratio on milk foaming. In 2019 AIFST Summer School - February 18-19th, 2019, University of Queensland, St Lucia Campus, Brisbane (Oral presentation).

Năm 2018

- Ho, T. M., Le, T. H. A., Yan, A., Bhandari, B. R. & Bansal, N., 2018. Changes in foaming properties of milks over their shelf-life evaluated by different foaming methods. In 32nd EFFoST International Conference, 6-8 November 2018, Nantes, France (Poster Presentation).

Năm 2017

- Ho, T. M. & Bhandari, B. R. 2017. Cyclodextrin amorphisation by spray drying and its characterization. In The 9th Asia-Pacific Drying Conference, September 24-26, 2017 Wuxi, China (Oral presentation).

Năm 2016

- Ho, T. M., Howes, T. & Bhandari, B. R. 2016. An innovative approach to produce food-grade carbon dioxide containing powder from alpha-cyclodextrin powder. In 33rd Cyclodextrin Symposium; Kagawa, Japan, 8-9 September, 2016 (Poster presentation).
- Bhandari, B. R., Ho, T. M. & Shrestha, M. 2016. Production, properties and application of amorphous cyclodextrins. In 33rd Cyclodextrin Symposium; Kagawa, Japan, 8-9 September, 2016 (Oral presentation).
- Bhandari, B. R., Ho, T. M. & Ho, B.T. 2016. Molecular inclusion of gases by amorphous structure of α -cyclodextrins. In 13th International Symposium on the Properties of Water (ISOPOW XIII); Olympic Museum in Lausanne, Switzerland, 26-29 June, 2016 (Oral presentation).
- Ho, T. M., Howes, T. & Bhandari, B. R. 2016. Carbon dioxide powder production - an innovative application to extend the shelf life of cottage cheese. In 2nd Asia Australia Food Innovations Conference (AAFIC 2016); Perth, Australia, 17-18 March, 2016 (Oral presentation).

- Ho, T. M., Howes, T. & Bhandari, B. R. 2016. Characterization of carbon dioxide containing powder produced from amorphous alpha-cyclodextrin powder. In 2nd International Conference on Food and Environmental Sciences (ICFES 2016); Ho Chi Minh, Vietnam, 24-25 February, 2016 (Oral presentation).

Năm 2015

- **Ho, T. M.**, Howes, T. & Bhandari, B. R. 2015. Characterization of amorphous α -CD powder and its CO₂ encapsulation capacity. In *12th International Congress on Engineering and Food (ICEF12)*; Québec, Canada, 14-18 June, 2015 (Poster presentation).

Năm 2011

- Ho, T. M. & Noormhorm, A. 2010. Modeling and effects of various drying methods on sweet potato starch properties. In 5th International Conference on Innovations in Food and Bioprocess Technology. Bangkok, Thailand, 7-9 December 2010 (Oral presentation).
- Ho, T. M. & Noormhorm, A. 2010. Physiochemical properties of sweet potato and mung bean starch, and their blends for noodle production. In 5th International Conference on Innovations in Food and Bioprocess Technology. Bangkok, Thailand, 7-9 December 2010 (Oral presentation).