

LÝ LỊCH KHOA HỌC

(Thông tin trong 5 năm gần nhất và có liên quan trực tiếp đến đề tài/dự án đăng ký)

I. THÔNG TIN CHUNG

1. **Họ và tên:** Trần Nghĩa Khang

2. **Ngày sinh:** 18/08/1983

3. **Nam/Nữ:** Nam

4. **Nơi đang công tác:**

Trường/ Viện: Đại học An Giang

Phòng/ Khoa: Nông nghiệp – Tài nguyên Thiên nhiên

Bộ môn: Công Nghệ Thực Phẩm

Phòng thí nghiệm:

Chức vụ: Phó trưởng bộ môn

5. **Học vị:** Tiến sĩ

Năm đạt: 2019

6. **Học hàm:**

Năm phong:

7. **Liên lạc:**



TT		Cơ quan	Cá nhân
1	Địa chỉ	18 Ung Văn Khiêm, LX, AG	Long Xuyên, An Giang
2	Điện thoại/fax	+61 422960 927	
3	Email	tnkhang@agu.edu.vn	nghiakhang@gmail.com

8. **Trình độ ngoại ngữ:**

TT	Tên ngoại ngữ	Nghe			Nói			Viết			Đọc hiểu tài liệu		
		Tốt	Khá	TB	Tốt	Khá	TB	Tốt	Khá	TB	Tốt	Khá	TB
1	Tiếng Anh	x			x			x			x		
2													

9. **Thời gian công tác:**

Thời gian	Nơi công tác	Chức vụ
Từ 11/2006 đến nay	Đại học An Giang	Giảng viên

10. Quá trình đào tạo:

Bậc đào tạo	Thời gian	Nơi đào tạo	Chuyên ngành	Tên luận án tốt nghiệp
Đại học	2002-2006	Đh An Giang	Thực phẩm	Khảo sát quy trình sản xuất bánh bích quy tươi
Thạc sỹ	2011 - 2012	The University of Queensland	Food Science and Technology	Effects of encapsulated ethylene on germination rate and size of mung bean sprouts
Tiến sỹ	2014-2018	The University of Queensland	Food Science	Extraction, characterization and properties of protein from by-product of rice milling
Tiến sỹ Khoa học				

11. Các lĩnh vực chuyên môn và hướng nghiên cứu

11.1. Lĩnh vực chuyên môn:

- Lĩnh vực: Nông nghiệp
- Chuyên ngành: Khoa học thực phẩm
- Chuyên môn: Công nghệ thực phẩm

11.2. Hướng nghiên cứu:

1. Trích ly protein thực vật
2. Ứng dụng khoa học thực phẩm vào sản xuất
3. Các quá trình vật lý trong thực phẩm (xử lý nhiệt, truyền khối, cơ học lưu chất)

II. NGHIÊN CỨU VÀ GIẢNG DẠY

1. Đề tài/ Dự án

TT	Tên đề tài/dự án	Mã số và cấp quản lý	Thời gian thực hiện	Kinh phí (triệu đồng)	Chủ nhiệm/ Tham gia	Ngày nghiệm thu	Kết quả
1	Chế biến nước nhãn đóng lon và nhãn đóng hộp nước đường	Đề tài cơ sở	Từ 1/03/2020 đến 1/12/2020	100	Chủ nhiệm	24/12/2020	Xuất sắc

2	Nghiên cứu chế biến bột chuối thực phẩm từ nguyên liệu chuối xanh	Đề tài cơ sở	Từ 1/12/2020 đến 1/12/2021	120	Thành viên chính	Đang tiến hành	
3	Nghiên cứu chế biến kẹo dẻo từ nước ép trái cây tươi	Đề tài cơ sở	Từ 1/12/2020 đến 1/12/2021	120	Chủ nhiệm	Đang tiến hành	
4	Khảo sát khả năng ứng dụng phương pháp sấy khô cá Tra phòng tại An Giang bằng thiết bị thu nhiệt từ năng lượng mặt trời.	Đề tài cấp trường	Từ 1/1/2012 đến 1/1/2014	~ 20 triệu VND	Chủ nhiệm	2014	Tốt
5	Đánh giá chất lượng gạo lúa mùa nổi tại Vĩnh Phước, Tri Tôn, An Giang.	Đề tài cấp cơ sở	Từ 1/3/2013 đến 1/3/2014	~ 15 triệu	Tham gia	2014	Tốt

2. Hướng dẫn sinh viên, học viên cao học, nghiên cứu sinh

TT	Tên SV, HVCH, NCS	Tên luận án	Năm tốt nghiệp	Bậc đào tạo	Sản phẩm của đề tài/dự án (Chỉ ghi mã số)
1				Đại học	
2				Thạc sỹ	
3				Tiến sỹ	

III. CÁC CÔNG TRÌNH ĐÃ CÔNG BỐ

1. Sách

1.1. Sách xuất bản Quốc tế

TT	Tên sách	Sản phẩm của đề tài/dự án (Chỉ ghi mã số)	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Tác giả/đồng tác giả	Bút danh
1	Utilisation of Bioactive Compounds from Agricultural and Food Production Waste. Boca	Book chapter	Boca Raton, Florida: CRC Press Taylor & Francis Group	2017	Đồng tác giả	

Raton, Florida: CRC Press Taylor & Francis Group						
---	--	--	--	--	--	--

1.2. Sách xuất bản trong nước

TT	Tên sách	Sản phẩm của đề tài/dự án (Chỉ ghi mã số)	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Tác giả/đồng tác giả	Bút danh
1						
2						

2. Các bài báo

2.1. Đăng trên tạp chí Quốc tế

TT	Tên tác giả, tên bài viết, tên tạp chí và số của tạp chí, trang đăng bài viết, năm xuất bản	Sản phẩm của đề tài/ dự án (chỉ ghi mã số)	Số hiệu ISSN (ghi rõ thuộc ISI hay không)	Điểm IF
1	Tran, Khang N., Gidley, Michael J. and Fitzgerald, Melissa (2017) Opportunities and challenges in processing of by-product of rice milling protein as a food ingredient. Cereal Chemistry, 94 3: 369-376. doi:10.1094/CCHEM-09-16-0245-RW.	Paper	Có –ISSN: 0009-0352	1.81
2	Tran, Khang N., Witt, Torsten, Gidley, Michael J. and Fitzgerald, Melissa (2018) Accounting for the effect of degree of milling on rice protein extraction in an industrial setting. Food Chemistry, 253 221-226. doi:10.1016/j.foodchem.2018.01.147.	Paper	Có –ISSN: 0308-8146	6.31

2.2. Đăng trên tạp chí trong nước

TT	Tên tác giả, tên bài viết, tên tạp chí và số của tạp chí, trang đăng bài viết, năm xuất bản	Sản phẩm của đề tài/ dự án (chỉ ghi mã số)	Số hiệu ISSN	Ghi chú
1	Tran, Khang N., Nguyen, Thanh V., Nguyen, Tuyen P K. (2015). Applying solar dryer for drying catfish (Pangasius) in An Giang province. The Journal of Science of An Giang University, Vol.7 (3): 52-65	Bài báo		

2	Trần N. Khang, Hồ T, Bình (2020). Ảnh hưởng của bột màng bao Êthylen mới đến tỉ lệ nảy mầm và kích thước của giá đỗ (vigne radiata). Tạp chí Nông nghiệp và phát triển Nông thôn, kỳ 2 – 5/2020: (69-75)	Bài báo		
---	--	---------	--	--

2.3. Đăng trên kỷ yếu Hội nghị Quốc tế

TT	Tên tác giả, tên bài viết, tên Hội nghị, thời gian tổ chức, nơi tổ chức	Sản phẩm của đề tài/ dự án (chỉ ghi mã số)	Số hiệu ISBN	Ghi chú
1	Understanding the protein extraction process of by-product of rice milling from upstream to downstream. AACCI Cereal 17 Conference, 2017, San Diego, USA			Oral presentation
2	Factors effecting on extractability of rice milling by-product (RMBP) protein. AIFST 4/2016. Charles Sturt University, Wagga Wagga, NSW.			Oral presentation
3	Factors effecting on extractability of by-product of rice milling (BRM) protein. International Temperate Rice Conference 3/2017. Griffith, NSW.			Poster

2.4. Đăng trên kỷ yếu Hội nghị trong nước

TT	Tên tác giả, tên bài viết, tên Hội nghị, thời gian tổ chức, nơi tổ chức	Sản phẩm của đề tài/ dự án (chỉ ghi mã số)	Số hiệu ISBN	Ghi chú
1				
2				

IV. CÁC GIẢI THƯỞNG

1. Các giải thưởng Khoa học và Công nghệ

TT	Tên giải thưởng	Nội dung giải thưởng	Nơi cấp	Năm cấp
1				
2				

2. Bằng phát minh, sáng chế (patent)

TT	Tên bằng	Sản phẩm của đề tài/ dự án	Số hiệu	Năm cấp	Nơi cấp	Tác giả/

		(chỉ ghi mã số)				Đồng tác giả

3. Bảng giải pháp hữu ích

TT	Tên bằng	Sản phẩm của đề tài/ dự án (chỉ ghi mã số)	Số hiệu	Năm cấp	Nơi cấp	Tác giả/ Đồng tác giả

4. Ứng dụng thực tiễn và thương mại hóa kết quả nghiên cứu

TT	Tên công nghệ/ giải pháp hữu ích đã chuyển giao	Hình thức, quy mô, địa chỉ áp dụng	Năm chuyển giao	Sản phẩm của đề tài/ dự án (chỉ ghi mã số)

V. THÔNG TIN KHÁC

1. Tham gia các chương trình trong và ngoài nước

TT	Thời gian	Tên chương trình	Chức danh

2. Tham gia các Hiệp hội Khoa học, Ban biên tập các tạp chí Khoa học, Ban tổ chức Hội nghị về KH&CN

TT	Thời gian	Tên Hiệp hội/ Tạp chí/ Hội nghị	Chức danh

3. Tham gia làm việc tại Trường Đại học/ Viện/ Trung tâm nghiên cứu theo lời mời

TT	Thời gian	Tên Trường Đại học/ Viện/ Trung tâm nghiên cứu	Nội dung tham gia

Ngày 21 tháng 5 năm 2021

Người khai
(Họ tên và chữ ký)

A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized, cursive letters, positioned above a horizontal line.

Trần Nghĩa Khang