

LÝ LỊCH KHOA HỌC

Cập nhật: Ngày 08 tháng 6 năm 2020

TS. NGUYỄN DUY TÂN



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: ndtan@agu.edu.vn or nguyenduytanagu@gmail.com

Điện thoại: 0918760603; Fax: 02963842560

LĨNH VỰC NGHIÊN CỨU CHÍNH

- Công nghệ sản xuất các sản phẩm có giá trị gia tăng từ các nguồn nguyên liệu nông sản phổ biến ở khu vực đồng bằng sông Cửu long.
- Trích ly các hoạt chất sinh học từ các nguồn nguyên liệu thảo dược và ứng dụng trong sản xuất chế biến thực phẩm và thực phẩm chức năng.
- An toàn vệ sinh thực phẩm và khảo sát điều tra dinh dưỡng cộng đồng

QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO

02/5/2019	Tiến sĩ Công nghệ thực phẩm
01/4/2018	Giảng viên chính
2013 – 2017	Nghiên cứu sinh Chuyên ngành Công nghệ thực phẩm; Trường Đại học Cần Thơ.
2007 – 2009	Trung cấp lý luận chính trị. Trường Chính trị Tôn Đức Thắng, Tỉnh An Giang
2004 – 2006	Cao học Chuyên ngành Khoa học và Công nghệ thực phẩm; Trường Đại học Bách khoa, Đại học Quốc Gia Thành phố Hồ Chí Minh
1993 – 1998	Đại học Chuyên ngành Công nghệ thực phẩm; Trường Đại học Cần Thơ

QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC

16/3/2020	Phó Trưởng Khoa NN & TNTN
2008 – 2015	Phó trưởng Bộ môn CNTP

2001 – 2008 Giảng viên Bộ môn CNTP
1998 – 2001 Chuyên viên Sở Khoa học Công nghệ và Môi trường An Giang

XUẤT BẢN BÀI BÁO KHOA HỌC

Năm 2020

- Võ Thị Xuân Tuyền và **Nguyễn Duy Tân** (2020). Ảnh hưởng của việc xử lý ethephon ở giai đoạn tiền thu hoạch lên màu sắc lá, thời gian sinh trưởng, năng suất và phẩm chất hạt mè (*Sesamum indicum* L). Tạp chí Nông nghiệp và phát triển, Trường Đại học Nông Lâm TP.HCM, 19 (1): 24-31.

Năm 2019

- **Nguyễn Duy Tân** (2019). Nghiên cứu ảnh hưởng của nồng độ ethanol và tỷ lệ dung môi/nguyên liệu đến các thành phần chống oxy hóa của dịch trích ly từ hỗn hợp ngải bún/nghệ/sả. Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm, 15 (6): 33-44.

- Võ Thị Xuân Tuyền và **Nguyễn Duy Tân** (2019). Khảo sát đặc tính nông học và hàm lượng curcuminoid của 16 giống nghệ đen tại An Giang. Tạp chí Nông nghiệp & PTNT, 11: 41-50.

- **Nguyễn Duy Tân** (2019). Ảnh hưởng của nhiệt độ sấy đến các thành phần chống oxy hóa của đọt nhãn lồng (*Passiflora foetida* L.). Tạp chí Nông nghiệp & PTNT, 11: 153-160.

- **Nguyễn Duy Tân** (2019). Ảnh hưởng của nhiệt độ và thời gian trích ly đến các thành phần chống oxy hóa của dịch trích từ hỗn hợp nguyên liệu ngải bún/nghệ/sả. Tạp chí Nông nghiệp & PTNT, 11: 183-191.

- Thuy, N.M., Hang, L.T., Triep, T.L., **Tan, N.D.** and Tai, N.V. (2019). Development and nutritional analysis of healthy chicken soup supplemented with vegetables in Viet Nam. Food Research 4 (1): 113-120. SCOPUS index.

- Võ Thị Xuân Tuyền, **Nguyễn Duy Tân** và Nguyễn Minh Thủy (2019). Ảnh hưởng của mức bón phân đạm lên năng suất, màu sắc lá và hàm lượng các hợp chất có hoạt tính sinh học của cây thuốc dòi (*Pouzolzia zeylanica* L. Benn). Tạp chí Nông nghiệp và phát triển, Trường Đại học Nông Lâm TP.HCM, 18 (4): 10-18.

- **Nguyen Duy Tan**, Vo Thi Xuan Tuyen and Nguyen Minh Thuy (2019). Comparative analysis of the bioactive compound, pigment content and antioxidant activity in different parts of *Pouzolzia zeylanica* plant. Can Tho University Journal of Science, 11 (2): 97-105.

- **Nguyễn Duy Tân**, Trần Phương Lan, Nguyễn Thị Hạnh Dúng và Nguyễn Minh Thủy (2019). Nghiên cứu chế biến bột dinh dưỡng có hàm lượng anthocyanin và vitamin C cao từ khoai lang tím và chuối xiêm. Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm, 15 (1): 39-48.

Năm 2018

- **Nguyen Duy Tan**, Vo Thi Xuan Tuyen and Nguyen Minh Thuy (2018). Bioactive compounds, pigment content and antioxidant activity of *Pouzolzia zeylanica* plant collected at different growth stages. Can Tho University Journal of Science, 54: 54-61.

- **Nguyen Duy Tan** and Nguyen Minh Thuy (2018). Optimization of maltodextrin and carrageenan gum concentration added in spray drying process of *Pouzolzia zeylanica* extract by response surface methodology. Journal of Agriculture and Development, Nong Lam University, Ho Chi Minh City, 17 (3): 78-86.

- Trần Phương Lan, **Nguyễn Duy Tân**, Phan Thị Thanh Quế và Võ Thị Bé Nhung (2018). Nghiên cứu quy trình chế biến chà bông bèo bèo (*Stomadopoda*). Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm, 14 (6): 91-99.

- Nguyễn Minh Thủy, **Nguyễn Duy Tân**, Nguyễn Thị Trúc Ly và Phạm Tú Như (2018). Ảnh hưởng của xử lý natri metabisulfite và nhiệt độ đến chất lượng sản phẩm rau mùi sấy (*Coriandrum sativum*). Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm, 14 (6): 75-83.
- **Nguyễn Duy Tân**, Võ Thị Xuân Tuyền và Trần Ngọc Phúc (2018). Nghiên cứu nâng cao chất lượng dinh dưỡng và cảm quan cho bánh quy gai truyền thống. Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm, 14 (6): 66-74.
- **Nguyễn Duy Tân**, Võ Thị Xuân Tuyền và Phạm Duy Phương (2018). Nghiên cứu nâng cao chất lượng dinh dưỡng và cảm quan cho đậu hũ miếng truyền thống. Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm, 14 (5): 66-76.
- **Nguyễn Duy Tân**, Lê Thị Lá Thắm, Trần Thanh Tuấn và Nguyễn Minh Thủy (2018). Ảnh hưởng của điều kiện trích ly và cô quay đến chất lượng dịch màu anthocyanin từ lá cẩm. Tạp chí Nông nghiệp & PTNT, 8: 107-116.

Năm 2017

- **Nguyen Duy Tan** and Nguyen Minh Thuy (2017). Effect of different gum types on stability of antioxidant components and physical properties of spray dried *Pouzolzia zeylanica* powder. Vietnam Journal of Science and Technology, 55 (5A): 10-17.
- **Nguyễn Duy Tân**, Võ Thị Xuân Tuyền và Nguyễn Minh Thủy (2017). Ảnh hưởng của mùa vụ trồng và thời gian thu hoạch đến các thành phần chống oxy hóa của cây thuốc dòi. Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam, Viện Khoa học Nông nghiệp Việt Nam, 8 (81): 61-67.
- **Nguyễn Duy Tân** và Nguyễn Minh Thủy (2017). Tối ưu hóa hàm lượng carboxymethyl cellulose, đường sucrose và acid citric bổ sung trong quá trình cô đặc dịch trích thuốc dòi sử dụng phương pháp bề mặt đáp ứng. Tạp chí Hóa học, Viện Hàn lâm Khoa học và Công nghệ Việt Nam, 55 (4E23): 229-234.
- **Nguyen Duy Tan** and Nguyen Minh Thuy (2017). Optimization of carriers (maltodextrin, arabic gum) for spray-drying of *Pouzolzia zeylanica* extracts using response surface methodology. Can Tho University Journal of Science, 6: 102-110.
- **Nguyễn Duy Tân**, Võ Thị Xuân Tuyền và Nguyễn Minh Thủy (2017). Phân tích so sánh hàm lượng các hợp chất sinh học của cây thuốc dòi thân tím đỏ và thân xanh được thu thập trên địa bàn tỉnh An Giang. Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam, Viện Khoa học Nông nghiệp Việt Nam, 6 (79): 80-84.
- **Nguyễn Duy Tân** và Nguyễn Minh Thủy (2017). Ảnh hưởng của nồng độ maltodextrin và điều kiện sấy phun đến các đặc tính vật lý và hoạt chất sinh học của sản phẩm bột cây thuốc dòi. Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm, 13 (5): 66-74.
- **Nguyễn Duy Tân** và Nguyễn Minh Thủy (2017). Ảnh hưởng của nhiệt độ sấy/phơi và kích thước nguyên liệu đến sự khử nước và các đặc tính chất lượng của cây thuốc dòi *Pouzolzia zeylanica* L. Benn. Tạp chí Nông nghiệp & PTNT, 13: 90-98.
- **Nguyen Duy Tan**, Le Quoc Viet, Vo Tan Thanh and Nguyen Minh Thuy (2017). Optimization of polyphenol, flavonoid and tannin extraction conditions from *Pouzolzia zeylanica* L. Benn using response surface methodology. Can Tho University Journal of Science, 5: 122-131.
- **Nguyễn Duy Tân** và Nguyễn Minh Thủy (2017). Ảnh hưởng của các thông số trích ly đến hàm lượng các hợp chất sinh học và khả năng chống oxy hóa của dịch trích thuốc dòi (*Pouzolzia zeylanica*). Tạp chí Nông nghiệp & PTNT, 8: 53-61.

Năm 2016

- **Nguyễn Duy Tân** và Nguyễn Minh Thủy (2016). Tối ưu hóa hàm lượng chất mang (Maltodextrin, gum xanthan) trong quá trình sấy phun dịch trích thuốc dòi sử dụng phương pháp bề mặt đáp ứng. Tạp chí Nông nghiệp & PTNT, 11: 167-174.

Năm 2015

- **Nguyễn Duy Tân** (2015). Xây dựng quy trình chế biến nước giải khát từ bắp cải tím. Tạp chí Khoa học, Phần C: Khoa học Nông nghiệp, Thủy sản và Công nghệ sinh học, Trường Đại học An Giang, 7 (3): 23-36.

Năm 2014

- **Nguyễn Duy Tân** (2014). Khảo sát ảnh hưởng của một số yếu tố trong qui trình chế biến đến chất lượng sản phẩm “Mứt cà rốt vị cam”. Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm, 10 (4): 77-84.

Năm 2013

- **Nguyễn Duy Tân**, Vũ Thị Thanh Đào và Tô Thành Thắng (2013). Khảo sát và đánh giá tình trạng dinh dưỡng của sinh viên trường Đại học An Giang thông qua khẩu phần ăn. Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm, 9 (4): 67-74.

- **Nguyễn Duy Tân** và Ngô Xuân Mạnh (2013). Nghiên cứu chế biến kẹo dẻo từ dịch quả chanh dây và có bổ sung gấc. Tạp chí Khoa học và công nghệ, Viện Hàn lâm Khoa học và Công nghệ Việt Nam, 51 (6A): 151-157.

- **Nguyễn Duy Tân** và Trịnh Thanh Tâm (2013). Nghiên cứu chế biến bột dinh dưỡng từ một số loại rau củ thông dụng, rẻ tiền. Tạp chí Dinh dưỡng và thực phẩm, 9 (2): 51-58.

- **Nguyễn Duy Tân** và Ngô Xuân Mạnh (2013). Khảo sát ảnh hưởng của tỷ lệ phối trộn thịt vụn nạc cá tra, thời gian nghiền và chế độ sấy đến chất lượng sản phẩm ‘Bánh phồng nếp cá tra’. Tạp chí Nông nghiệp và PTNT, 11: 64-70.

Năm 2012

- **Nguyễn Duy Tân** và Ngô Xuân Mạnh (2012). Ảnh hưởng của tỷ lệ thịt cá tra, da lợn, aga và cà rốt đến giá trị cảm quan và dinh dưỡng của sản phẩm thịt đông cá tra. Tạp chí Nông nghiệp và PTNT, 18: 24-29.

- **Nguyễn Duy Tân** và Đông Thị Anh Đào (2012). Nghiên cứu trích ly hợp chất màu anthocyanin từ bắp cải tím và ứng dụng trong chế biến nước giải khát. Tạp chí Khoa học và công nghệ, Viện Hàn lâm Khoa học và Công nghệ Việt Nam, 50 (3A): 1-7.

Năm 2007

- Nguyễn Thùy Linh, **Nguyễn Duy Tân** và Nguyễn Huỳnh Tấn (2007). Khảo sát sơ bộ và nghiên cứu nâng cao chất lượng khô các tra phòng ở Châu Đốc - An Giang. Tạp chí Khoa học kỹ thuật nông lâm nghiệp, Trường Đại học Nông Lâm TP.HCM, 3: 95-100.

XUẤT BẢN THÔNG TIN KHOA HỌC

Năm 2016

- **Nguyễn Duy Tân** và Võ Thị Xuân Tuyền (2016). Thảo dược và những tác động của chúng lên các hệ thống cơ quan của cơ thể. Tạp chí Khoa học và công nghệ, Sở Khoa học và Công nghệ An Giang, 5: 11-15.

- **Nguyễn Duy Tân** và Võ Thị Xuân Tuyền (2016). Vai trò của một số hợp chất có hoạt tính sinh học trong cây dược liệu. Tạp chí Khoa học và công nghệ, Sở Khoa học và Công nghệ An Giang, 3: 25-28.

- **Nguyễn Duy Tân** và Vũ Thị Thanh Đào (2016). Âm dương trong dinh dưỡng và mối liên quan với sức khỏe con người. Tạp chí Khoa học và công nghệ, Sở Khoa học và Công nghệ An Giang, 2: 36-40.

- **Nguyễn Duy Tân** và Võ Thị Xuân Tuyền (2016). Gia vị - những điều cần biết về gia vị trong chế biến các món ăn. Tạp chí Khoa học và công nghệ, Sở Khoa học và Công nghệ An Giang, 1: 35-39.

Năm 2015

- **Nguyễn Duy Tân** và Võ Thị Xuân Tuyền (2015). Các công trình nghiên cứu trong và ngoài nước về cây thuốc dòi. Tạp chí Khoa học và công nghệ, Sở Khoa học và Công nghệ An Giang, 5: 19-23.
- **Nguyễn Duy Tân** (2015). Phụ gia thực phẩm lợi và hại khi sử dụng trong sản xuất chế biến. Tạp chí Khoa học và công nghệ, Sở Khoa học và Công nghệ An Giang, 4: 19-23.

Năm 2014

- **Nguyễn Duy Tân** và Trịnh Thanh Duy (2014). Vệ sinh an toàn thực phẩm “Thức ăn đường phố - đôi điều chú ý khi sử dụng”. Tạp chí Khoa học và Công nghệ, Sở Khoa học và Công nghệ An Giang, 3: 33-38.
- **Nguyễn Duy Tân** và Võ Thị Xuân Tuyền (2014). Bánh phồng nếp – một đặc sản của huyện cù lao Phú Tân, cần được đầu tư và phát triển. Tạp chí Khoa học và Công nghệ, Sở Khoa học và Công nghệ An Giang, 2: 21-24.
- **Nguyễn Duy Tân** và Võ Thị Xuân Tuyền (2014). Món ăn ngày Tết đôi điều chú ý khi lựa chọn và sử dụng. Tạp chí Khoa học và Công nghệ, Sở Khoa học và Công nghệ An Giang, 1: 6-10.

Năm 2013

- **Nguyễn Duy Tân** (2013). Nghiên cứu nâng cao chất lượng dinh dưỡng và cảm quan cho sản phẩm mứt ruột chay truyền thống. Tạp chí Khoa học và Công nghệ, Sở Khoa học và Công nghệ An Giang, 5: 25-29.
- **Nguyễn Duy Tân** (2013). Hiểu đúng về thực phẩm, thực phẩm chức năng, thuốc. Tạp chí Khoa học và Công nghệ, Sở Khoa học và Công nghệ An Giang, 4: 27-30.
- **Nguyễn Duy Tân** (2013). Nghiên cứu chế biến bột dinh dưỡng cho người lớn tuổi từ gạo lứt, đậu đen và bí đỏ. Tạp chí Khoa học và Công nghệ, Sở Khoa học và Công nghệ An Giang, 3: 19-23.
- **Nguyễn Duy Tân** (2013). Nghiên cứu nâng cao chất lượng dinh dưỡng và cảm quan sản phẩm truyền thống “Bắp dùm đóng hộp”. Tạp chí Khoa học và Công nghệ, Sở Khoa học và Công nghệ An Giang, 2: 28-31.

BÁO CÁO HỘI THẢO

Năm 2019

- **Nguyễn Duy Tân** và Nguyễn Minh Thủy (2019). Nghiên cứu chế biến bột sấy phun từ dịch trích cây thuốc dòi - thử nghiệm khả năng kháng khuẩn và chống oxy hóa. Kỷ yếu hội nghị An toàn thực phẩm và an ninh lương thực lần 3 năm 2019. Nhà xuất bản Khoa học và kỹ thuật, ISBN 978-604-67-1404-0. Trang 128-142. Trường Đại học công nghiệp thực phẩm Tp.HCM, 10/2019.

Năm 2016

- **Nguyen Duy Tan** and Nguyen Minh Thuy (2016). Application of response surface methodology for optimization of maltodextrin and carrageenan gum concentration added to spray drying process of *Pouzolzia zeylanica* extract. Proceeding of International Conference "Sustainable Agriculture and Environment" (SAE 2016); 13-14 December 2016 at Nong Lam University, Vietnam, 63: 1-7
- **Nguyen Duy Tan** and Nguyen Minh Thuy (2016). Optimization of concentration process on *Pouzolzia zeylanica* extract by response surface methodology. Proceeding of the 23rd Regional Symposium on Chemical Engineering RSCE 2016. Innovation in Chemical Engineering Towards the Linkages Among Education, Academia, Industry, 27-28 October 2016 at Vung Tau, Vietnam. Page 196-205. ISBN 978-604-73-4690-5.

- **Nguyen Duy Tan** and Nguyen Minh Thuy (2016). Optimal operating conditions of spray drying *Pouzolzia zeylanica* extract using maltodextrin and arabic gum as carrier. Proceedings, Food Research and Innovation for Sustainable Global Prosperity, pp. 499-509. The 18th Food Innovation Asia Conference, 16-18 June 2016 at BITEC Bangkok Thailand.

Năm 2015

- **Nguyen Duy Tan**, Le Quoc Viet, Vo Tan Thanh and Nguyen Minh Thuy (2015). Optimization of aqueous extraction conditions of phenolic compounds from *Pouzolzia zeylanica* L. Benn using response surface methodology. Conference Proceedings, Food Technology: Towards a more efficient use of natural resources, pp.139-148. VBFoodNet conference 2015, 24-26 November, at Nha Trang University, Nha Trang City, Vietnam.

Năm 2014

- **Nguyễn Duy Tân**, Đồng Thị Anh Đào và Lê Ngọc Hiệp. Ảnh hưởng của quá trình chần, ngâm và sấy đến chất lượng sản phẩm “mứt cà rốt vị cam mật ong”. Nhà xuất bản Khoa học Tự nhiên và Công nghệ, ISBN: 978-604-913-254-4, pp 7-14. Kỷ yếu Hội thảo Nghiên cứu và phát triển các sản phẩm tự nhiên lần thứ IV. Viện nghiên cứu Khoa học Tây Nguyên tại Đà Lạt, 14-15/11/2014.