

## LÝ LỊCH KHOA HỌC

Cập nhật: Ngày 11 tháng 6 năm 2020

### ThS. DIỆP KIM QUYÊN



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: dkquyen@agu.edu.vn

Điện thoại: 0971004702; Fax: 02963878088

### LĨNH VỰC NGHIÊN CỨU CHÍNH

Nghiên cứu chế biến thực phẩm sau thu hoạch, phân tích tính chất vật lý, hóa học của thực phẩm.

### QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO

2012 – 2014	<b>Thạc sĩ</b> Chuyên ngành Công nghệ Thực phẩm Trường Đại học Cần Thơ
2007 – 2011	<b>Kỹ sư</b>

	<p>Chuyên ngành Công nghệ Thực phẩm</p> <p>Trường Đại học An Giang</p>
<p><b><u>QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC</u></b></p>	
09/2015 – Hiện tại	<p><b>Giảng viên</b></p> <p>Học phần Vật lý học thực phẩm</p> <p>Học phần Công nghệ chế biến thủy hải sản</p> <p>Học phần Máy chế biến thực phẩm</p>
<p><b><u>XUẤT BẢN BÀI BÁO KHOA HỌC</u></b></p>	
<p><b>Năm 2019</b></p>	
<p>Diệp Kim Quyên và Vũ Thị Thanh Đào. Ảnh hưởng của tỷ lệ phối chế dịch gấc, tỷ lệ đường, gelatin và chế độ gia nhiệt đến chất lượng kẹo dẻo thốt nốt bổ sung gấc. Tạp chí Khoa học trường Đại học Đồng Tháp, số 41 – ISSN 0866-7675, pp. 92-98.</p>	
<p>Diệp Kim Quyên. Ảnh hưởng của tỷ lệ phối trộn bột trà xanh và chế độ nướng đến chất lượng và giá trị cảm quan của bánh yếm mạch bổ sung bột trà xanh. Tạp chí Khoa học trường Đại học Đồng Tháp, số 36 – ISSN 0866-7675, pp. 89-93.</p>	
<p><b>Năm 2018</b></p>	
<p>Diệp Kim Quyên. Khảo sát ảnh hưởng của tỷ lệ mần ri, hoa cúc, dịch chanh dây phối chế đến chất lượng và giá trị cảm của trà mần ri và hoa cúc đóng chai. Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm, tập 14 - số 6 – ISSN 1859-0381, pp. 58-65.</p>	
<p>Diệp Kim Quyên. Ảnh hưởng của tỷ lệ nguyên liệu và chế độ xử lý nhiệt đến chất lượng và giá trị cảm quan của siro sô ri bổ sung dịch chanh dây. Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm, tập 14 - số 1 – ISSN 1859-0381, pp. 37-44.</p>	
<p><b>Năm 2014</b></p>	
<p>Nhan Minh Trí và Diệp Kim Quyên. Ảnh hưởng của thành phần nguyên liệu đến cấu trúc, hàm lượng anthocyanin trong kẹo dẻo dâu tây. Tạp chí Khoa học trường Đại học Cần Thơ, Nông nghiệp (2014)(1) – ISSN 0859-2333, pp. 50-60.</p>	
<p><b><u>XUẤT BẢN THÔNG TIN KHOA HỌC</u></b></p>	

**Năm 2020**

Nghiên cứu khả năng chế biến nước quả Thốt Nốt đường phèn và kẹo dẻo bổ sung gấc từ quả Thốt Nốt. Đề tài nghiên cứu khoa học cấp trường. Vai trò: Thành viên.

**Năm 2017**

Quy trình chế biến sản phẩm mứt sấy tẩm gia vị ăn liền từ mứt Mạnh Tông huyện Tịnh Biên. Đề tài nghiên cứu khoa học cấp cơ sở. Vai trò: thành viên.