ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

TRUNG TÂM PHÁT TRIỂN
KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TRẺ

BÁO CÁO TỔNG KẾT NHIỆM VỤ

Tên nhiệm vụ:

HỘI THẢO KHOA HỌC
AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ AN NINH LƯƠNG THỰC
LẦN 6 NĂM 2022

Tổ chức chủ trì: Trung tâm Phát triển Khoa học và Công nghệ Trẻ

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 26 tháng 8 năm 2022

I. TỔNG QUAN VỀ NHIỆM VỤ:

- Tên hội thảo: Hội thảo khoa học "An toàn thực phẩm và An ninh lương thực lần 6 năm 2022"

- Thời gian tổ chức: 26/8/2022

- Địa điểm tổ chức: Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh (*140 Lê Trọng Tấn, phường Tây Thạnh, quận Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh*)

- Quy mô:

+ Số lượng người tham gia: 300 người *(Việt Nam: 300 người, nước ngoài: 0 người)*

+ Các báo cáo viên tham gia: 02 người *(Việt Nam: 02 người)*

+ Số lượng đơn vị truyền thông tham gia: 9 đơn vị *(Trung tâm Phát triển Khoa học và Công nghệ Trẻ, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh,* Báo Sinh viên Việt Nam, *Cổng thông tin điện tử Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Tạp chí Doanh nghiệp Kinh tế Xanh, Trang tin điện tử Đảng bộ Thành phố Hồ Chí Minh, Báo quân đội nhân dân, Báo Thanh niên, Trang thông tin điện tử VOH - Đài Tiếng nói nhân dân thành phố Hồ Chí Minh*).

II. KẾT QUẢ THỰC HIỆN NHIỆM VỤ

- Các nội dung được trình bày, thảo luận: Kết quả Hội thảo đã thu hút sự quan tâm và tham gia của hơn 300 đại biểu là các nhà khoa học, chuyên gia về an toàn thực phẩm, dinh dưỡng và an ninh lương thực, các thầy cô giảng viên, học viên cao học, sinh viên, cán bộ đoàn viên ưu tú, lãnh đạo các đơn vị sự nghiệp trên địa bàn TP. Hồ Chí Minh và các tỉnh thành trong toàn quốc. Chương trình Hội thảo gồm 02 phần: Phiên toàn thể, phiên báo cáo thuyết trình.

Tại phiên toàn thể, các đại biểu đã được lắng nghe phần báo cáo của 2 diễn giả chính:

+ Báo cáo tổng quát 1: ***"Xu hướng phát triển thực phẩm chay tại Việt Nam và trên thế giới"*** của diễn giả PGS.TS. Lê Nguyễn Đoan Duy - Trưởng Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Công nghiệp Thực Phẩm TP. Hồ Chí Minh.

+ Báo cáo tổng quát 2: ***"Nguyên liệu thực phẩm từ nhà máy công nghiệp sinh học"*** của diễn giả TS. Đỗ Việt Hà - Chủ tịch Liên hiệp Các tổ chức hữu nghị TP. Hồ Chí Minh.

Tiếp sau phiên toàn thể, các tác giả báo cáo tham luận tại 3 tiểu ban gồm: Tiểu ban Sản xuất nông nghiệp và An ninh lương thực, tiểu ban Khoa học thực phẩm và tiểu ban Công nghệ chế biến và bảo quản thực phẩm. Các vấn đề tham luận liên quan đến nghiên cứu xây dựng các phương pháp đánh giá, kiểm tra quá trình sản xuất thực phẩm, cải tiến sản xuất trên các mô hình sẵn có; tập trung

vào báo cáo định hướng, thực trạng và tình hình sản xuất lương thực - thực phẩm tại Việt Nam; nghiên cứu xây dựng và thử nghiệm các mô hình sản xuất thực phẩm mới nhằm mang lại hiệu quả kinh tế, gia tăng hàm lượng dinh dưỡng trong sản phẩm thực phẩm tiêu dùng; nghiên cứu sử dụng các công nghệ hiện đại trong sinh học, hóa học và môi trường nhằm định lượng và định tính các hoạt chất có lợi và có hại trong thực phẩm, đánh giá tác động của sản xuất thực phẩm lên sức khoẻ và cuộc sống con người, từ đó có những khuyến cáo dành cho người tiêu dùng tính chất thực phẩm dưới các góc độ Hóa - Sinh - Lý, nghiên cứu cách để nông sản không phun xịt hóa chất mà vẫn tươi ngon nhằm tối ưu chất dinh dưỡng. Các nghiên cứu về các loại thực phẩm sạch, hữu cơ và các thực phẩm công nghiệp được chế biến đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm,... các yếu tố từ môi trường bên trong và bên ngoài tác động, ảnh hưởng lên quy trình sản xuất thực phẩm để đảm bảo, nâng cao chất lượng thực phẩm; áp dụng lý thuyết dinh dưỡng và hệ thống kỹ thuật chế biến để thiết kế, xây dựng quy trình chế biến, bảo quản thực phẩm nhằm giữ vững chất lượng, giá trị dinh dưỡng của thực phẩm, bảo quản thực phẩm an toàn và góp phần giảm tổn thất giữa thời điểm thu hoạch và đến tay người tiêu dùng.

- Thông tin góp ý, phản hồi của đại biểu trong/sau Hội thảo: Hội thảo đã nhận được sự quan tâm, ủng hộ của Sở Khoa học và Công nghệ Thành phố Hồ Chí Minh, Quỹ Đổi mới sáng tạo Vingroup (VinIF) - Viện nghiên cứu dữ liệu lớn, Cục công tác phía Nam - Bộ Khoa học và Công nghệ, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh và sự hưởng ứng nhiệt tình của sinh viên các trường Đại học, Trung tâm và Viện nghiên cứu trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh và các tỉnh/thành trên toàn quốc có chuyên ngành liên quan đến lĩnh vực nông nghiệp, thực phẩm, an ninh lương thực. Công tác thông tin - tuyên truyền, phát động Hội thảo đã được thực hiện sớm đến các đơn vị có chuyên ngành liên quan nên số lượng bài báo tham gia Hội thảo nhiều và có chất lượng tốt.

- Các trang thông tin, phương tiện truyền thông đưa tin về nội dung của Hội thảo:

Báo Sinh viên Việt Nam: https://svvn.tienphong.vn/khai-mac-hoi-thao-khoa-hoc-an-toan-thuc-pham-va-an-ninh-luong-thuc-lan-thu-6-nam-2022-post1464782.tpo

Cổng thông tin điện tử Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn: https://www.mard.gov.vn/Pages/chuyen-gia-nha-khoa-hoc-ban-ve-an-toan-thuc-pham-va-an-ninh-luong-thuc.aspx

Tạp chí Doanh nghiệp Kinh tế Xanh: https://doanhnghiepkinhtexanh.vn/an-toan-thuc-pham-va-an-ninh-luong-thuc-duoi-goc-nhin-cua-cac-chuyen-gia-nha-khoa-hoc-a8893.html

Trung tâm Phát triển Khoa học và Công nghệ Trẻ: https://khoahoctre.com.vn/cac-dien-gia-cua-hoi-thao-khoa-hoc-an-toan-thuc-pham-va-an-ninh-luong-thuc-lan-6-nam-2022/

Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh: https://hufi.edu.vn/tin-tuc/hoi-thao-khoa-hoc-quotan-toan-thuc-pham-va-an-ninh-luong-thucquot-lan-thu-6-nam-2022

Trang tin điện tử Đảng bộ Thành phố Hồ Chí Minh: https://hcmcpv.org.vn/tin-tuc/hoi-thao-khoa-hoc-ve-an-toan-thuc-pham-va-an-ninh-luong-thuc-1491898264

Báo quân đội nhân dân: https://www.qdnd.vn/giao-duc-khoa-hoc/tin-tuc/cung-cap-nhung-kien-thuc-moi-ve-an-toan-thuc-pham-an-ninh-luong-thuc-703796

Trang thông tin điện tử VOH – Đài tiếng nói nhân dân thành phố Hồ Chí Minh: https://voh.com.vn/dinh-duong/thuc-pham-chay-dang-dan-tro-thanh-xu-huong-446253.html

Báo Thanh niên: https://thanhnien.vn/chuyen-gia-ban-giai-phap-phat-trien-luong-thuc-thuc-pham-post1492413.html

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 26. tháng 8... năm 2022

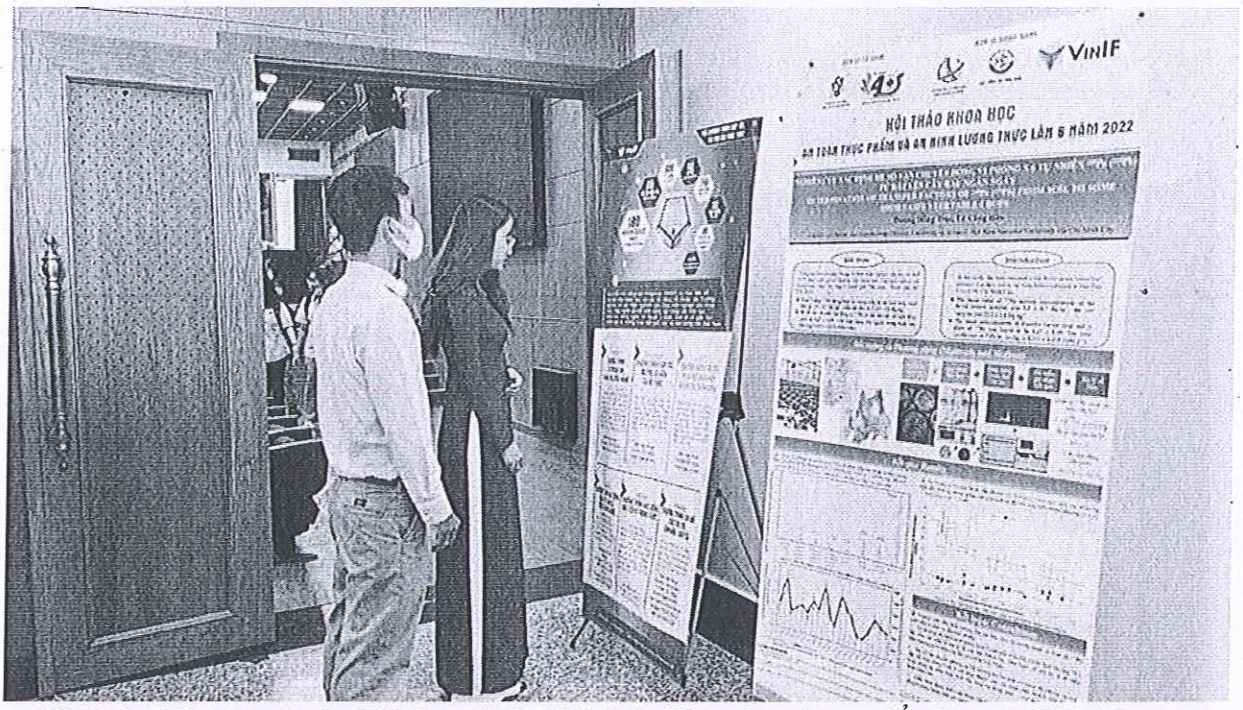
(Thủ trưởng đơn vị chủ trì)

ĐOÀN THANH NIÊN CỘNG SẢN HỒ CHÍ MINH
TRUNG TÂM PHÁT TRIỂN KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TRẺ
TP. HỒ CHÍ MINH

Đoàn Kim Thành

TRUNG TÂM
PHÁT TRIỂN
KHOA HỌC VÀ
CÔNG NGHỆ TRẺ
TP. HỒ CHÍ MINH

PHỤ LỤC HÌNH ẢNH HỘI THẢO AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ AN NINH LƯƠNG THỰC LẦN 6 NĂM 2022



Hình 1: Các poster của bài tham luận Hội thảo Khoa học được triển lãm tại Hội thảo

Hình 2: Phần trình bày báo cáo 1: Xu hướng phát triển thực phẩm chay tại Việt Nam và trên thế giới của diễn giả PGS.TS. Lê Nguyễn Đoan Duy - Trưởng Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Công nghiệp Thực Phẩm Thành phố Hồ Chí Minh

Hình 3: Phần trình bày báo cáo 2: "Nguyên liệu thực phẩm từ nhà máy công nghiệp sinh học" của diễn giả TS. Đỗ Việt Hà - Chủ tịch Liên hiệp Các tổ chức hữu nghị TP. Hồ Chí Minh

Hình 4: Hội đồng khoa học và báo cáo viên nhận hoa cảm ơn từ Ban tổ chức Hội thảo

Hình 5: Các nhóm nghiên cứu tham dự Tiểu ban 1: Sản xuất nông nghiệp và An ninh lương thực

Hình 6: Các nhóm nghiên cứu tham dự Tiểu ban 2: Khoa học thực phẩm

Hình 7: Các nhóm nghiên cứu tham dự Tiểu ban 3: Công nghệ chế biến và bảo quản thực phẩm

Hình 8: Trao giải thưởng cho các nhóm tác giả đạt giải tại Hội thảo

PHỤ LỤC DANH SÁCH NGƯỜI THAM GIA HỘI THẢO AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ AN NINH LƯƠNG THỰC LẦN 6 NĂM 2022

STT	Họ tên	Đơn vị công tác
1	Vương Đức Tuấn	Cục Công tác phía Nam – Bộ Khoa học và Công nghệ
2	Đống Thị Anh Đào	Trường Đại học Bách Khoa, ĐHQG - HCM
3	Lê Thị Thúy Ái	Phó giám đốc Trung tâm Khuyến nông TP. HCM
4	Đặng Xuân Cường	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
5	Đỗ Việt Hà	Liên hiệp các tổ chức hữu nghị Thành phố Hồ Chí Minh
6	Hoàng Kim Anh	Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn
7	Lê Hồng Phú	Trường Đại học Quốc tế, ĐHQG - HCM
8	Nguyễn Xuân Hoàn	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
9	ThS. Trần Đức Sự	Trung tâm Phát triển Khoa học và Công nghệ Trẻ
10	Trần Thị Ngọc Lan	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
11	Lê Thị Tuyết Minh	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
12	Trần Thành Trung	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
13	Nguyễn Đặng Mỹ Duyên	Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. HCM
14	Nguyễn Tố Châu	Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. HCM
15	Phùng Phú Quới	Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. HCM
16	Nguyễn Bích Hà Vũ	Trường Đại học Tiền Giang
17	Võ Công Thành	Trường Đại học Cần Thơ
18	Nguyễn Văn Linh	Trường Đại Học Nông Lâm Thành phố Hồ Chí Minh
19	Phạm Thị Hiền	Trường Đại học Nha Trang
20	Đỗ Trọng Sơn	Trường Đại học Nha Trang
21	Trần Linh Huân	Trường Đại học Luật Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
22	Trần Thị Diện	Công ty TNHH bảo hiểm nhân thọ FDW Việt Nam
23	Lê Doãn Dũng	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh

24	Phan Ngọc Nhí	Trường Đại học Cần Thơ
25	Trần Thị Ba	Trường Đại học Cần Thơ
26	Nguyễn Hoàng Nam	Trường Đại Học Công Nghiệp Thành phố Hồ Chí Minh
27	Lê Ngọc Vân	Trường Đại Học Công Nghiệp Thành phố Hồ Chí Minh
28	Nguyễn Thị Minh Nguyệt	Trường Đại Học Công Nghiệp Thành phố Hồ Chí Minh
29	Nguyễn Minh Diễm Quỳnh	Trường Đại học An Giang, ĐHQG.HCM
30	Thái Văn Đức	Trường Đại học Nha Trang
31	Trần Văn Vương	Trường Đại học Nha Trang
32	Nguyễn Vân Ngọc Phượng	Trường Đại học Tiền Giang
33	Lê Mỹ Huyền	Trường Đại học Nông Lâm Thành Phố Hồ Chí Minh
34	Nguyễn Học Thắng	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
35	Nguyễn Thanh Tùng	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
36	Nguyễn Văn Khôi	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
37	Phạm Thị Thu Hà	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
38	Lê Thị Hồng Thúy	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
39	Nguyễn Thị Lương	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
40	Bùi Thị Kiều Oanh	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
41	Trần Gia Bảo	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
42	Phạm Thị Khánh Ly	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
43	Nguyễn Minh Mẫn	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
44	Nguyễn Tiến Dũng	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
45	Võ Minh Thảo	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
46	Lê Quốc Phong	Trường Đại học Tiền Giang
47	Phạm Quang Thắng	Trung tâm Nghiên cứu và Phát triển Nông nghiệp Công nghệ cao.
48	Lê Sĩ Ngọc	Trung tâm Khai thác hạ tầng

49	Phạm Thị Hà Vân	Trung tâm Nghiên cứu và Phát triển Nông nghiệp Công nghệ cao
50	Nguyễn Châu Anh	Trung tâm Nghiên cứu và Phát triển Nông nghiệp Công nghệ cao
51	Trần Thị Nguyệt	Trung tâm Nghiên cứu và Phát triển Nông nghiệp Công nghệ cao
52	Nguyễn Tấn Thành	Trường Đại học Giao thông Vận tải thành phố Hồ Chí Minh
53	Nguyễn Thị Ngân	Trường Đại học Tiền Giang
54	Nguyễn Thị Mai Hạnh	Trường Đại học Tiền Giang
55	Nguyễn Thanh Quang	Trường Đại học Văn Lang
56	Nguyễn Tấn Hùng	Trường Đại học Tiền Giang
57	Phan Thị Ngọc Hạnh	Trường Đại học Tiền Giang
58	Hoàng Thị Minh Nguyệt	Học viện Nông nghiệp Việt Nam
59	Đinh Thị Hiền	Học viện Nông nghiệp Việt Nam
60	Hoàng Văn Tùng	Học viện Nông nghiệp Việt Nam
61	Lê Minh Hùng	Phân Viện Cơ điện Nông nghiệp & Công nghệ Sau thu hoạch
62	Nguyễn Quỳnh Dao	Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn
63	Trần Thị Ngọc Diễm	Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn
64	Phạm Thị Hiền	Trường Đại học Nha Trang
65	Vũ Lệ Quyên	Trường Đại học Nha Trang
66	Đỗ Trọng Sơn	Trường Đại học Nha Trang
67	Trịnh Thị Lan Anh	Trường Đại học Công nghệ TP. HCM
68	Võ Duy Bảo Châu	Trường Đại học Công nghệ TP. HCM
69	Bùi Thị Thu Vân	Trường Đại học Công nghệ TP. HCM
70	Hồ Trần Thảo Vy	Trường Đại học Công nghệ TP. HCM
71	Quách Thanh Thanh	Trường Đại học Công nghệ TP. HCM
72	Trần Đình Trung	Trường Đại học Công nghệ TP. HCM
73	Nguyễn Thị Mỹ Hương	Trường Đại học Nha Trang
74	Phạm Thị Nga	Trường Đại học Duy Tân
75	Phạm Thanh Tâm	Trường Đại học Duy Tân
76	Hồ Hải Huyền Trang	Trường Đại học Duy Tân
77	Ngô Thị Minh Thu	Trường Đại học Duy Tân

78	Lê Đang Hạ	Trường Đại học Duy Tân
79	Nguyễn Thị Yến Linh	Trường Đại học Duy Tân
80	Phan Thị Nhật Linh	Trường Đại học Duy Tân
81	Nguyễn Thị Trang	Trường Đại học Duy Tân
82	Trương Thị Tuyết Nhi	Trường Đại học Duy Tân
83	Trần Văn Vương	Trường Đại học Nha Trang
84	Thái Văn Đức	Trường Đại học Nha Trang
85	Ngô Thị Minh Thu	Trường Đại học Duy Tân
86	Nguyễn Lê Hoài Thương	Trường Đại học Duy Tân
87	Đinh Xuân Tuấn	Trường Đại học Duy Tân
88	Lê Thị Hương Lan	Trường Đại học Duy Tân
89	Nguyễn Trung Kiên	Trường Đại học Duy Tân
90	Trương Việt Hoài	Trường Đại học Duy Tân
91	Nguyễn Chí Toàn	Trường Đại học Duy Tân
92	Đặng Thị Quỳnh Trâm	Trường Đại học Duy Tân
93	Nguyễn Hoàng	Trường Đại học Duy Tân
94	Nguyễn Ngọc Hiếu	Trường Đại học Duy Tân
95	Trần Thị Hoàng Quyên	Trường Đại học Nha Trang
96	Phan Vĩnh Thịnh	Trường Đại học Nha Trang
97	Nguyễn Kim Đông	Trường Đại học Tây Đô
98	Huỳnh Thị Mỹ Duyên	Trường Đại học Tây Đô
99	Nguyễn Văn Bá	Trường Đại học Tây Đô
100	Hà Phương Thảo	Trường Đại học Tây Đô
101	Nguyễn Thị Thu Thảo	Trường Đại học Tây Đô
102	Võ Thị Kiên Hảo	Trường Đại học Tây Đô
103	Nguyễn Lê Tường Vi	Trường Đại học Tây Đô
104	Trương Quốc Tất	Trường Đại học Tiền Giang
105	Nguyễn Duy Khánh	Trường Đại học Cần Thơ
106	Nguyễn Đức Minh	Trường Đại học Quảng Bình
107	Tôn Thất Hữu Đạt	Viện Nghiên cứu Khoa học Miền Trung
108	Lưu Minh Châu	Trường Đại học Cần Thơ
109	Nguyễn Ngọc My	Trường Đại học Cần Thơ

110	Lý Thị Thùy Duyên	Trường Đại học Cần Thơ
111	Nguyễn Ngọc Thạnh	Trường Đại học Cần Thơ
112	Huỳnh Xuân Phong	Trường Đại học Cần Thơ
113	Lâm Thị Ngọc Lướng	Trường Đại học Cần Thơ
114	Trần Đăng Khoa	Trường Đại học Nông lâm, Đại học Huế
115	Trần Thị Xuân Phương	Trường Đại học Nông lâm, Đại học Huế
116	Nguyễn Phạm Thanh Hoa	Trường Đại học Luật Thành phố Hồ Chí Minh
117	Nguyễn Phạm Hải Phượng	Trường Đại học Luật Thành phố Hồ Chí Minh
118	Đào Tấn Anh	Trường Đại học Luật Thành phố Hồ Chí Minh
119	Trương Hoàng Long	Trường Đại học Luật Thành phố Hồ Chí Minh
120	Huỳnh Thị Phương Loan	Trường Đại học Cần Thơ
121	Đỗ Thị Anh Thư	Trường Đại học Cần Thơ
122	Nguyễn Thị Thanh Tuyền	Trường Đại học Cần Thơ
123	Lê Nguyễn Bảo Ngọc	Trường Đại học Cần Thơ
124	Nguyễn Quế Trân	Trường Đại học Cần Thơ
125	Lê Trần Gia Hân	Trường ĐH Quốc tế, ĐHQG - HCM
126	Nguyễn Văn Khoa	Viện Công nghệ Hoá học
127	Võ Thị Thu Giang	Viện Công nghệ Hoá học
128	Dương Hồng Trúc	Trung tâm Phát triển Khoa học và Công nghệ Trẻ
129	Lê Công Hảo	Trường Đại học Khoa học Tự nhiên, ĐHQG – HCM
130	Nguyễn Ngọc Quý	Trường Đại học Nguyễn Tất Thành
131	Đào Tấn Phát	Trường Đại học Nguyễn Tất Thành
132	Tô Thị Huỳnh Như	Trường Đại học Nguyễn Tất Thành
133	Nguyễn Kiều Ngoan	Trường Đại học Nguyễn Tất Thành
134	Phạm Trí Nhựt	Trường Đại học Nguyễn Tất Thành
135	Nguyễn Đình Thị Như Nguyện	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
136	Đỗ Cẩm Quyền	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh

137	Bùi Thị Mỹ Linh	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
138	Lê Bảo Trân	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
139	Võ Phạm Khánh Vy	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
140	Trương Thị Ngọc Hồng	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
141	Trần Thị Mỹ Duyên	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
142	Nguyễn Phan Khánh Hòa	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
143	Nguyễn Thị Kim Oanh	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
144	Phạm Thị Thùy Dương	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
145	Nguyễn Thị Thùy Dương	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
146	Vũ Thùy Dương	Trung tâm Công nghệ Sinh học Đà Nẵng
147	Nguyễn Thị Thanh Thủy	Trung tâm Công nghệ Sinh học Đà Nẵng
148	Trần Thị Hoàng Oanh	Trung tâm Công nghệ Sinh học Đà Nẵng
149	Phạm Thị Thắm	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
150	Phạm Ngọc Dũng	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
151	Nguyễn Trần Khai Quốc	Học viện Cán bộ Thành phố Hồ Chí Minh
152	Phạm Thị Thắm	Trường ĐH Công nghiệp Thực phẩm Tp. HCM
153	Huỳnh Bảo Long	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
154	Hoàng Thái Hà	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
155	Nguyễn Tuấn Thành	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
156	Hồ Hoàng Quân	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
157	Nguyễn Thị Thảo Minh	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
158	Lâm Thế Hải	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
159	Lã Minh Thông	Học viện Cán bộ Thành phố Hồ Chí Minh
160	Ngô Văn Thạo	Khoa Quản trị kinh doanh, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh
161	Ngô Thị Thúy Vân	Học viện Cán bộ Thành phố Hồ Chí Minh
162	Nguyễn Phạm Kiều My	Học viện Cán bộ Thành phố Hồ Chí Minh

163	Nguyễn Trịnh Nhất Hằng	Trường Đại học Tiền Giang
164	Hà Thị Tuyết Phượng	Trường Đại học Tiền Giang
165	Nguyễn Khánh Duy	Trường Đại học Nông – Lâm Bắc Giang
166	Nguyễn Phạm Tuyết Hồng	Trung tâm Phát triển Khoa học và Công nghệ Trẻ
167	Phạm Tiểu Thiền	Trường Đại học Sư phạm Thành phố Hồ Chí Minh
168	Đào Ngọc Kim Ngân	Trường Đại học Sư phạm Thành phố Hồ Chí Minh
169	Bùi Phương Thảo	Trường Đại học Khoa học xã hội và Nhân văn ĐHQG - Thành phố Hồ Chí Minh
170	Trần Lâm Khánh Uyên	Trường Đại học Văn Hiến
171	Hồ Ngọc Tường Vy	Trường Đại học Khoa học xã hội và Nhân văn ĐHQG - Thành phố Hồ Chí Minh
172	Nguyễn Trần Kim Ngọc	Trường đại học Kinh tế - Tài chính Thành phố Hồ Chí Minh
173	Nguyễn Thế Phương	Trường Đại học Sư phạm Thành phố Hồ Chí Minh
174	Lê Thị Thảo Ngân	Trường Đại học Khoa học xã hội và Nhân văn ĐHQG - Thành phố Hồ Chí Minh
175	Nguyễn Minh Khang	Trường Đại học Sài Gòn
176	Lâm Khả Ngân	Trường Đại học Sư phạm Thành phố Hồ Chí Minh
177	Vũ Minh Đức	Trường Đại học Sư phạm Thành phố Hồ Chí Minh
178	Hồ Đại Lộc	Trường Đại học Sư phạm Thành phố Hồ Chí Minh
179	Huỳnh Thị Hồng Tươi	Đại Học Y Dược Thành phố Hồ Chí Minh
180	Nguyễn Đắc Thu Anh	Trường Đại học Sư phạm Thành phố Hồ Chí Minh
181	Cao Thanh Trà	Trường Đại học Khoa học xã hội và Nhân văn ĐHQG - Thành phố Hồ Chí Minh
182	Huỳnh Hoàng Yến Nhi	Đại học Y Dược Thành phố Hồ Chí Minh
183	Lê Nguyễn	Đại học Y Dược Thành phố Hồ Chí Minh
184	Đặng Minh Nguyệt	Đại học Y Dược Thành phố Hồ Chí Minh
185	Lê Thiện Phát	Đại học Y Dược Thành phố Hồ Chí Minh
186	Phạm Mai Thy	Trường Đại học Sư phạm Thành phố Hồ Chí Minh
187	Huỳnh Ngọc Khuê	Trường Đại học Khoa học xã hội và Nhân văn ĐHQG - Thành phố Hồ Chí Minh
188	Phan Thị Hoài Thư	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
189	Nguyễn Thị Hà	Trường Đại học Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh
190	Nguyễn Hạnh Quyên	Trường Đại Học Văn Hiến
191	Phạm Xuân Huy	Trường Đại học Sài Gòn
192	Nguyễn Phúc Mỹ Trân	Trường Đại học Sư phạm Thành phố Hồ Chí Minh
193	Lê Thị Phương Trinh	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
194	Lê Thị Lệ Chi	Trường Đại học Ngoại ngữ - Tin học Thành phố Hồ Chí Minh
195	Bùi Ái Quỳnh	Trường Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn - ĐHQG HCM
196	Phan Nguyễn Thanh Ngọc	Trường Đại Học Y khoa Phạm Ngọc Thạch

197	Huỳnh Đỗ Kỳ Duyên	Trường Đại học Sư phạm Thành phố Hồ Chí Minh
198	Lê Thị Ngọc Ánh	Trường Đại học Sư phạm Thành phố Hồ Chí Minh
199	Phạm Nguyễn Khánh Huy	Trường Đại học Kinh Tế - Luật (ĐHQG-HCM)
200	Trần Hoa Quỳnh	Trường Đại Học Ngoại Thương
201	Bùi Ngọc Thúy Quỳnh	Trường Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn - ĐHQG HCM
202	Nguyễn Khánh Anh Ly	Trường Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn - ĐHQG HCM
203	Huỳnh Kim Ngân	Trường Đại học Sài Gòn
204	Nguyễn Trần Quỳnh Anh	Trường Đại học Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh
205	H' Sim Niê	Trường Đại học Sài Gòn
206	Nguyễn Ngọc Xuân Quỳnh	Trường Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn - ĐHQG HCM
207	Nguyễn Thị Ánh Vi	Phân hiệu Trường Đại học Giao Thông Vận tải tại Thành phố Hồ Chí Minh
208	Đỗ Thu Hiền	Trường Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn - ĐHQG HCM
209	Võ Lê Hoàng Anh	Trường Đại học Ngoại ngữ - Tin học TP HCM
210	Nguyễn Huỳnh Trang Thi	Trường Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn - ĐHQG HCM
211	Hoàng Nguyễn Anh Dũng	Trường Cao đẳng Kinh tế thành phố Hồ Chí Minh
212	Trần Tiến Đài	Trường Đại học Sư Phạm Thành phố Hồ Chí Minh
213	Hồ Cẩm Quỳnh	Trường Đại học Sư Phạm Thành phố Hồ Chí Minh
214	Nguyễn Trường An	Trường Đại học Hoa Sen
215	Nguyễn Ngọc Hồng Quyên	Trường Đại học Hoa Sen
216	Đinh Thị Huệ Anh	Trường Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn - ĐHQG HCM
217	Huỳnh Ngọc Đan Anh	Trường Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn - ĐHQG HCM
218	Phạm Thị Tuyết Chung	Trường Đại học Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh
219	Hoàng Thị Thương	Trường Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn - ĐHQG HCM
220	Trương Thanh Vy	Trường Cao Đẳng Du Lịch Sài Gòn
221	Hồ Uyển Vi	Trường Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn - ĐHQG HCM
222	Lại Thùy Dung	Trường Đại học Hoa Sen
223	Vũ Thụy Hồng Phước	Trường Đại học Kinh tế- Luật - ĐHQG - HCM
224	Nguyễn Chí Tặng	Trường Đại học Kinh tế- Luật - ĐHQG - HCM
225	Vũ Ngọc Đình Long	Trường Đại học Mở Thành phố Hồ Chí Minh
226	Đỗ Hoàng Ánh Thư	Trường Đại học Mở Thành phố Hồ Chí Minh
227	Nguyễn Tấn Thành	Trường Đại học Giao thông Vận tải Thành phố Hồ Chí Minh

228	Tô Thị Uyên	Trường Đại học Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh
229	Nguyễn Hồng Ngọc Ánh	Trường Đại học Kinh tế- Luật - ĐHQG - HCM
230	Từ Thị Ngọc Huyền	Trường Đại học Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh
231	Phan Nhật Minh Thư	Trường Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn - ĐHQG HCM
232	Phạm Nguyên Thục Trâm	Trường Đại học Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh
233	Nguyễn Thị Như Ý	Trường Đại học Công Nghiệp Thành phố Hồ Chí Minh
234	Nguyễn Thị Kim Thoa	Trường Đại học Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh
235	Trần Thanh Thùy	Trường Đại học Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh
236	Nguyễn Thị Long Nam	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
237	Lê Hoàng Anh	Trường Đại học Giao thông Vận tải Thành phố Hồ Chí Minh
238	Phạm Thị Dung	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
239	Trương Thị Hằng	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
240	Võ Nguyễn Yến Chi	Trường Đại học Kinh tế - Tài chính TP Hồ Chí Minh
241	Trần Ngọc Huy	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
242	Võ Thị Phương Thảo	Trường Đại học Tôn Đức Thắng
243	Nguyễn Lê Thuỳ Trang	Trường Đại học Ngân hàng TP. HCM
244	Bùi Nhật Vy	Trường Đại học Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh
245	Trần Mỹ Hạnh Linh	Trường Đại học Tài chính - Marketing
246	Nguyễn Hồ Kim Chi	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
247	Nguyễn Lê Quốc Hiệp	Trường Đại học Nông Lâm Thành phố Hồ Chí Minh
248	Võ Thị Ngọc Hiếu	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
249	Lê Hồ Thiên Thiên	Trường Đại học Tôn Đức Thắng
250	Lê Huỳnh Mỹ Duyên	Trường Đại học Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh
251	Lương Hoài Trâm	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
252	Tô Thị Mỹ Hạnh	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
253	Lê Thị Anh Thư	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
254	Lê Ngọc Bảo Trâm	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
255	Nguyễn Ngọc Kim Trang	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
256	Phạm Ánh Tuyết	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
257	Lê Thị Diễm Quỳnh	Trường Đại học Sư Phạm Kỹ Thuật Thành phố Hồ Chí Minh
258	Huỳnh Lê Yến Vy	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
259	Võ Thị Thúy Mỹ	Trường Đại học Tài chính - Marketing
260	Đỗ Thiện	Trường Đại học Kinh tế - Tài chính TP Hồ Chí Minh
261	Trương Thị Bích Duyên	Trường Đại học Tài chính - Marketing
262	La Trúc Thanh	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
263	Nguyễn Thành Danh	Trường Đại học Mở Thành phố Hồ Chí Minh
264	Võ Phan Hoa Thi	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
265	Nguyễn Thị Tuyết Trân	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
266	Trần Bảo Ngọc	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
267	Trần Thị Dương Thúy	Trường Đại học giao thông vận tải TP. HCM
268	Huỳnh Minh Nguyệt	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh

269	Võ Thị Thúy Mỹ	Trường Đại học Tài chính - Marketing
270	Phan Thị Mỹ Linh	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
271	Phan Thanh Đoan	Trường Đại học Sư Phạm Kỹ Thuật Thành phố Hồ Chí Minh
272	Tôn Nữ Quỳnh Như	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
273	Lê Thị Thu Phương	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
274	Lê Thị Bích Liên	Trường Đại học Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh
275	Nguyễn Phan Khánh Linh	Trường Đại học Quốc Tế - ĐHQG HCM
276	Lý Quỳnh Hương	Trường Đại học Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh
277	Nguyễn Thiên Lý	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
278	Khúc Ngọc Khánh Vy	Trường Đại học Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh
279	Nguyễn Giáng Ngọc	Trường Đại học Sư Phạm Kỹ Thuật Thành phố Hồ Chí Minh
280	Phạm Nguyễn Thị Thoáng	Trường Đại học Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh
281	Nguyễn Hoài Gia Mỹ	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
282	Đào Nguyễn Minh Phương	Trường Đại học Quốc tế RMIT
283	Phan Huỳnh Bảo Diệp	Trường Đại học Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh
284	Phùng Thị Diệu Ngân	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
285	Lê Thị Phương Nhi	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
286	Phạm Lê Phương Trinh	Trường Đại học Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh
287	Đoàn Ngô Trường Vũ	Trường Đại học Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh
288	Dương Thị Trúc Mai	Trường Đại học Tài chính - Marketing
289	Nguyễn Ngọc Như Ý	Học viện Hàng không Việt Nam
290	Giang Quế Hân	Trường Đại học Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh
291	Phạm Nguyễn Hoàng Châu	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
292	Lê Linh Ni	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
293	Trần Ngọc Khánh Uyên	Trường Đại học Kinh tế- Luật - ĐHQG - HCM
294	Nguyễn Thị Thảo Quyên	Trường Đại Học Sài Gòn
295	Trần Lý Phương Hoa	Trường Đại học Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh
296	Hồ Thị Anh Thơ	Trường Đại học Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh
297	Lê Thị Quỳnh Thanh	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
298	Trần Thu Hiền	Trường Đại học Kinh Tế - Luật , ĐHQG HCM
299	Đặng Nguyên Bình	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
300	Nguyễn Hoàng Ngọc Nhi	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
301	Cao Thị Kiều Oanh	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
302	Nguyễn Đặng Thùy Xuân	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
303	Nguyễn Thị Kim Loan	Trường Đại học Kinh Tế - Luật , ĐHQG HCM
304	Lê Thị Hiếu Thảo	Trường Đại học Tài Nguyên và Môi Trường Thành phố Hồ Chí Minh
305	Nguyễn Phạm Lưu Ly	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
306	Phạm Thiên Phước Quý	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
307	Đặng Thanh Mai	Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
308	Trần Lê Anh Tuấn	Trường Đại học Mở thành phố Hồ Chí Minh

DANH SÁCH CÁC BÁO CÁO VIÊN KHÔNG TRÌNH BÀY THAM LUẬN TẠI HỘI THẢO AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ AN NINH LƯƠNG THỰC LẦN 6 NĂM 2022

STT	TÊN BÀI THAM LUẬN	TÁC GIẢ	ĐƠN VỊ
1	Khảo nghiệm cơ bản giống lúa mới cho tỉnh Tây Ninh	TS. Nguyễn Bích Hà Vũ 1 PGS. TS.Võ Công Thành 2	1 Trường Đại học Tiền Giang 2 Trường Đại học Cần Thơ
2	Phân hữu cơ vi sinh tác động đến sinh trưởng, phát triển, năng suất, hiệu quả kinh tế và dược tính của cây Kim tiền thảo (Desmodium styracifolium (Osbeek) Merr.) tại Thành phố Hồ Chí Minh	SV. Nguyễn Văn Linh	Trường Đại Học Nông Lâm Tp.HCM
3	Những thách thức trong bối cảnh hiện nay của an ninh lương thực – một trong những trụ cột phát triển kinh tế, định hướng an ninh lương thực quốc gia dựa trên nền tảng hòa bình, ổn định, phát triển	SV. Nguyễn Tấn Thành	Trường Đại học Giao thông Vận tải Thành phố Hồ Chí Minh
4	Đảm bảo an ninh lương thực quốc gia của Việt Nam hiện nay	ThS. Trần Linh Huân Nguyễn Phạm Thanh Hoa	Trường Đại học Luật Thành phố Hồ Chí Minh
5	Tầm quan trọng của an ninh lương thực đến Kinh tế - Xã hội của Việt Nam sau đại dịch COVID 19	SV. Lã Minh Thông	Học viện Cán bộ Thành phố Hồ Chí Minh
6	Nghiên cứu đánh giá hiệu lực của nấm ký sinh trên rệp sáp (Dysmicoccus brevipes) gây hại đến năng suất và phẩm chất quả dứa MD2	TS. Nguyễn Trịnh Nhất Hằng1 ThS. Hà Thị Tuyết Phượng 1 ThS. Nguyễn Khánh Duy 2	1 Khoa Nông nghiệp & Công nghệ thực phẩm, Trường Đại học Tiền Giang 2 Trường Đại học Nông – Lâm Bắc Giang
7	Những thuận lợi và khó khăn trong canh tác nông nghiệp Việt Nam hiện nay	SV. Nguyễn Trần Khai Quốc	Trường Học viện Cán bộ Thành phố Hồ Chí Minh
8	Ảnh hưởng của các liều lượng Biochar đến sinh trưởng, phát triển của cây rau má ở Thừa Thiên Huế	TS. Trần Thị Xuân Phương TS. Trần Đăng Khoa	Trường Đại học Nông lâm, Đại học Huế
9	Nghiên cứu nồng độ sucrose trong môi trường nuôi cấy giai đoạn ra rễ in vitro giúp tăng tỷ lệ sống và sinh trưởng của cây dâu tây (fragaria spp.) sau khi trồng ở vườn ươm	ThS. Hà Thị Tuyết Phượng	Khoa Nông nghiệp và Công nghệ thực phẩm, Trường Đại học Tiền Giang

10	Nâng cao hiệu quả trong công tác thực thi pháp luật về an toàn thực phẩm tại Việt Nam	ThS. Trần Linh Huân 1 CN. Trần Thị Diện 2	1 Khoa Luật Thương mại, Trường Đại học Luật TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam 2 Công ty TNHH bảo hiểm nhân thọ FDW Việt Nam
11	Nâng cao nhận thức về xâm nhập mặn ở tỉnh Vĩnh Long	CN. Nguyễn Phạm Tuyết Hồng	Trung tâm Phát triển Khoa học và Công nghệ Trẻ
12	Nghiên cứu trích ly tinh dầu quả ngò rí (Coriandrum Sativum L.), xác định thành phần hóa học và định hướng ứng dụng trong thực phẩm	TS. Trịnh Thị Lan Anh SV. Võ Duy Bảo Châu SV. Bùi Thị Thu Vân SV. Hồ Trần Thảo Vy	Trường Đại học Công nghệ Thành phố Hồ Chí Minh
13	Ảnh hưởng thời gian thu hoạch đến thành phần dinh dưỡng của cây rau mầm cải ngọt	KS. Trương Việt Hoài SV. Nguyễn Chí Toàn KS. Đặng Thị Quỳnh Trâm SV. Nguyễn Hoàng ThS. Nguyễn Ngọc Hiếu	Đại học Duy Tân
14	Phân lập và tuyển chọn chủng vi khuẩn Lactic có tiềm năng ứng dụng lên men nước khóm (Ananas comosus L.)	Tiến Sĩ. Trương Quốc Tất1 HVCH. Nguyễn Duy Khánh2	1Khoa Nông nghiệp & Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Tiền Giang 2Khoa Nông nghiệp, Trường Đại học Cần Thơ
15	Tính chất hóa lý và thành phần hóa học của một số loại mật ong thương mại được sản xuất tại khu vực miền Bắc Việt Nam	ThS. Phạm Trí Nhựt ThS. DS. Nguyễn Ngọc Quý ThS. Đào Tấn Phát SV. Tô Thị Huỳnh Như SV. Nguyễn Kiều Ngoan	Trường Đại học Nguyễn Tất Thành
16	Nghiên cứu quy trình sản xuất trà Matcha từ lá vối (Cleistocalyx operculatus (Roxb.) Merr)	ThS. Phạm Quang Thắng 1 ThS. Lê Sĩ Ngọc 2 ThS. Phạm Thị Hà Vân 1 CN. Nguyễn Châu Anh 1 KS. Trần Thị Nguyệt 1	1 Trung tâm Nghiên cứu và Phát triển Nông nghiệp Công nghệ cao 2 Trung tâm Khai thác hạ tầng
17	Tổng quan về Epigenetic dưới góc nhìn hội tụ của khoa học dinh dưỡng và y học hiện đại	SV. Nguyễn Hoàng Nam CN. Lê Ngọc Vân PGS. TS. Nguyễn Thị Minh Nguyệt	Bộ môn Dinh dưỡng và Khoa học Thực phẩm, Viện Công nghệ Sinh học và Thực Phẩm, Trường Đại Học Công Nghiệp Thành phố Hồ Chí Minh
18	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ chần nguyên liệu trong quá trình sản xuất trà túi lọc lá mãng cầu xiêm	TS. Nguyễn Đình Thị Như Nguyện SV. Lê Bảo Trân SV. Võ Phạm Khánh Vy	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh
19	Nghiên cứu quy trình sản xuất rượu vang từ khoai lang tím nhật (Ipomoea batatas L.)	CN. Lý Thị Thùy Duyên CN. Lâm Thị Ngọc Lướng CN. Lưu Minh Châu ThS. Nguyễn Ngọc Thạnh TS. Huỳnh Xuân Phong	Viện Nghiên cứu và Phát triển Công nghệ Sinh học, Trường Đại học Cần Thơ

20	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình sản xuất nước lên men thanh long ruột đỏ (Hylocereus polyrhizus)	TS. Nguyễn Văn Khoa 1 ThS. Võ Thị Thu Giang1 SV. Lê Trần Gia Hân2	1Viện Công nghệ Hoá học; 2Trường ĐH Quốc tế, ĐHQG - HCM
21	Chế biến bánh quy socola kết hợp với bột chuối xiêm (Musa Paradise)	ThS.Nguyễn Kim Đông KS.Huỳnh Thị Mỹ Duyên PGS.TS.Nguyễn Văn Bá ThS.Hà Phương Thảo ThS.Nguyễn Thị Thu Thảo ThS.Võ Thị Kiên Hảo ThS. Lê Nguyễn Tường Vi	Trường Đại học Tây Đô
22	Sử dụng vỏ xoài như một sản phẩm phụ nhằm gia tăng chất lượng của bánh quy	TS. Lê Minh Hùng 1 Nguyễn Quỳnh Dao 2* Trần Thị Ngọc Diễm 2	1 Phân Viện Cơ điện Nông nghiệp & Công nghệ Sau thu hoạch (SIAEP) 2 Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn (STU)
23	Nghiên cứu quy trình chế biến đồ hộp từ mít thái thứ phẩm và mít non	ThS. Nguyễn Tấn Hùng , ThS. Phan Thị Ngọc Hạnh, KS. Võ Thị Thuý Quyên	Trường Đại học Tiền Giang
24	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số đến thời gian sấy cá hố largehead hairtail bằng bơm nhiệt kết hợp bức xạ hồng ngoại	TS. Hoàng Thái Hà, PGS. TS. Đặng Xuân Cường ThS. Nguyễn Thị Thảo Minh, ThS. Lâm Thế Hải, SV. Hồ Hoàng Quân, SV. Nguyễn Tuấn Thành	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh
25	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ sấy nguyên liệu đến sản xuất trà túi lọc lá mãng cầu xiêm	TS. Nguyễn Đình Thị Như Nguyện SV. Lê Bảo Trân SV. Võ Phạm Khánh Vy	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh

DANH SÁCH CÁC BÁO CÁO VIÊN TRÌNH BÀY TẠI HỘI THẢO AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ AN NINH LƯƠNG THỰC LẦN 6 NĂM 2022

STT	TÊN BÀI THAM LUẬN	TÁC GIẢ	ĐƠN VỊ
1	Xu hướng phát triển thực phẩm chay tại Việt Nam và trên thế giới	PGS.TS. Lê Nguyễn Đoan Duy	Trưởng Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Công nghiệp Thực Phẩm Thành phố Hồ Chí Minh.
2	Nguyên liệu thực phẩm từ nhà máy công nghiệp sinh học	TS. Đỗ Việt Hà	Chủ tịch Liên hiệp Các tổ chức hữu nghị Thành phố Hồ Chí Minh

DANH SÁCH CHỦ TRÌ TẠI HỘI THẢO AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ AN NINH LƯƠNG THỰC LẦN 6 NĂM 2022

STT	Học hàm, học vị	Họ và tên	Đơn vị công tác
1	GS.TS	Đống Thị Anh Đào	Giảng viên cao cấp Khoa Kỹ thuật hóa học, trường Đại học Bách khoa - ĐHQG - HCM
2	PGS.TS.	Hoàng Kim Anh	Trưởng Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn
3	PGS.TS.	Đặng Xuân Cường	Trưởng phòng Khoa học Công nghệ, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh

DANH SÁCH THƯ KÝ CÁC TIỂU BAN TẠI HỘI THẢO AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ AN NINH LƯƠNG THỰC LẦN 6 NĂM 2022

STT	Học hàm, học vị	Họ và tên	Đơn vị công tác
1	KS.	Nguyễn Ngọc Hoàng Vân	Cán bộ Trung tâm Phát triển Khoa học và Công nghệ Trẻ
2	CN.	Lê Ngọc Phong	Cán bộ Trung tâm Phát triển Khoa học và Công nghệ Trẻ
3	CN.	Nguyễn Thị Hồng Hạnh	Cán bộ Trung tâm Phát triển Khoa học và Công nghệ Trẻ

BÁO CÁO 1:
XU HƯỚNG PHÁT TRIỂN THỰC PHẨM CHAY TẠI VIỆT NAM VÀ TRÊN THẾ GIỚI

Báo cáo viên:

PGS.TS. Lê Nguyễn Đoan Duy - Trưởng Khoa Công nghệ Thực phẩm,

Trường Đại học Công nghệ Thực Phẩm TP. Hồ Chí Minh.

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP
THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

LÝ LỊCH KHOA HỌC

I. LÝ LỊCH SƠ LƯỢC

Họ và tên: Lê Nguyễn Đoan Duy ..... Giới tính: Nam .....
Ngày, tháng, năm sinh: 01/01/1973 ..... Nơi sinh: Thành phố Cần Thơ .....
Quê quán: Cần Thơ ..... Dân tộc: Kinh .....
Học vị cao nhất: Tiến sĩ ..... Năm 2009 , nước nhận học vị: Cộng Hòa Pháp ...
Chức danh khoa học cao nhất: Phó Giáo sư ..... Năm bổ nhiệm: 2015 .....
Chức vụ (hiện tại hoặc trước khi nghỉ hưu): Trưởng Khoa .....
Ngạch lương: ..... Bậc lương: 6.2 .....
Đơn vị công tác (hiện tại hoặc trước khi nghỉ hưu): Khoa Công Nghệ Thực Phẩm, trường Đại học Công Nghiệp Thực Phẩm TP. Hồ Chí Minh .....
Chỗ ở riêng hoặc địa chỉ liên lạc: 82 Đinh Tiên Hoàng, phường 1, quận Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh
Điện thoại liên hệ: CQ: 84 28 38 161673 (Ext 105) NR: ..... DĐ: +84 932989789
Fax: ..... E-mail: duylnd@hufi.edu.vn .....
Số CMND/CCCD: 092073001880 Ngày cấp: 29/08/2017 ..... Nơi cấp: Cục cảnh sát ĐKQ cư trú và DLQG về dân cư

II. QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Đại học:

Hệ đào tạo: Chính quy .....
Nơi đào tạo: Đại học Cần Thơ .....
Ngành học: Công Nghệ Thực Phẩm .....
Nước đào tạo: Việt Nam ..... Năm tốt nghiệp: 1995
Bằng đại học 2: ..... Năm tốt nghiệp: .....

2. Sau đại học:

- Thạc sĩ chuyên ngành: Công Nghệ Thực Phẩm ..... Năm cấp bằng: 2002 .....
  Nơi đào tạo: Trường Cao cấp quốc gia về Nông nghiệp và Công nghệ thực phẩm, Cộng hòa Pháp. .....

Tên luận văn: Nghiên cứu ảnh hưởng hệ enzyme Lactoperoxidase để phòng trừ các tác nhân gây bệnh sau thu hoạch trên xoài .....

Ngày và nơi bảo vệ: Năm 2002 tại Trường Cao cấp quốc gia về Nông nghiệp và Công nghệ thực phẩm.....

Người hướng dẫn: Giáo sư Marie Noel Ducamp .....

- Tiến sĩ chuyên ngành: Công Nghệ Thực Phẩm ..... Năm cấp bằng: 2009 .....

Nơi đào tạo: Trường Đại học Montpellier 2, Cộng Hòa Pháp. .....

Tên luận án: Xác định nguồn gốc của cá dựa trên việc nhận dạng chỉ dấu sinh học của cộng đồng vi sinh vật bằng phương pháp PCR-DGGE (Phản ứng chuỗi trùng hợp và điện di trên gel biến tính).....

Ngày và nơi bảo vệ: 2008 .....

Người hướng dẫn: Giáo sư Didier Montet.....

Nơi cấp bằng tiến sĩ (trường, nước): Trường Đại học Montpellier 2, Cộng Hòa Pháp...

3. Ngoại ngữ: 1.Anh văn..... Mức độ sử dụng: thành thạo.....

2. Pháp văn..... Mức độ sử dụng: thành thạo.....

3. ..... Mức độ sử dụng: .....

III. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC CHUYÊN MÔN

Thời gian	Nơi công tác	Tóm tắt quá trình hoạt động
1996-1998	Trường Đại học Cần Thơ	tập sự giảng dạy tại Bộ môn Công nghệ thực phẩm, Khoa Nông nghiệp & Sinh học ứng dụng
1998-2000	Trường Đại học Cần Thơ	cán bộ giảng dạy tại Bộ môn Công nghệ thực phẩm, Khoa Nông nghiệp & Sinh học ứng dụng
2000-2002	Trường Đại học Cần Thơ	đi học lấy bằng Thạc sĩ tại Trường Cao cấp quốc gia về Nông nghiệp và Công nghệ thực phẩm, Cộng hòa Pháp
2002-2005	Trường Đại học Cần Thơ	Giảng viên tại Bộ môn Công nghệ thực phẩm, Khoa Nông nghiệp & Sinh học ứng dụng.
2005-2009	Trường Đại học Cần Thơ	đi học lấy bằng Tiến sĩ tại trường Đại học Montpellier 2, Cộng hòa Pháp
2009-2011	Trường Đại học Cần Thơ	Giảng viên, Phó Giám đốc Trung tâm dịch vụ Khoa học Nông nghiệp thuộc Khoa Nông nghiệp & Sinh học ứng dụng
2011-2012	Trường Đại học Cần Thơ	Giảng viên chính, Phó Trưởng Bộ môn Công nghệ thực phẩm, Khoa Nông nghiệp & Sinh học ứng dụng.
2012-2015	Trường Đại học Cần Thơ	Giảng viên chính, Trưởng Bộ môn Công nghệ thực phẩm, Khoa Nông nghiệp & Sinh học ứng dụng.
2015-2017	Trường Đại học Cần Thơ	Phó Giáo Sư, Giảng viên cao cấp, Trưởng Bộ môn Công nghệ thực phẩm, Khoa Nông

		nghiệp & Sinh học ứng dụng.
2017-06/2020	Tr□□ng □□i h□c Bỏch Khoa-□□i h□c qu□c gia TP. H□ Chớ Minh	Phó Giáo Sư, Giảng viên cao cấp, Cán bộ giảng dạy Bộ môn Công Nghệ Thực Phẩm, Khoa Kỹ Thuật Hóa Học
07/2020-nay	Tr□□ng □□i h□c Cụng Nghi□p Th□c Ph□m TP. H□ Chớ Minh	Phó Giáo Sư, Giảng viên cao cấp, Trưởng Khoa Công Nghệ Thực Phẩm,

IV. QUÁ TRÌNH NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

1. Các đề tài/dự án nghiên cứu khoa học đã và đang tham gia:

TT	Tên đề tài nghiên cứu	Năm bắt đầu/Năm hoàn thành	Đề tài cấp (NN, Bộ, ngành, tỉnh, cơ sở)	Trách nhiệm tham gia trong đề tài	Thời gian thực hiện	Kết quả
1	Nghiên cứu ảnh hưởng của tỉ lệ bã malt đến chất lượng của thực phẩm giàu chất xơ	2018-2020	Đề tài cấp Sở KHCN Tp. HCM	Tham gia	2 năm	Đạt
2	Nghiên cứu sử dụng phổ hồng ngoại để xác thực nhanh và phát hiện việc giả mạo của nguyên liệu gạo	2019 - 2020	Đề tài cấp Đại học Quốc gia	Chủ nhiệm	Đang thực hiện	
3	Nghiên cứu giải pháp công nghệ nâng cao	2015-2017	Đề tài cấp Sở KHCN Tp Cần Thơ	Tham gia	2 năm	Đạt

	hàm lượng GABA (γ-amino butyric acid) trong sản xuất gạo nảy mầm và đa dạng hóa các sản phẩm thực phẩm từ gạo mầm					
4	Đa dạng hóa một số sản phẩm nước giải khát làm từ dâu Hạ Châu	2014-2016	Đề tài cấp Sở KHCN Tp Cần Thơ	Chủ nhiệm	2 năm	Đạt
5	Nghiên cứu quy trình sản xuất gạo mầm có chứa γ-aminobutyric acic (GABA) (GABA rice) từ giống lúa IR 50404 và Jasmine 85 ở ĐBSCL	2013-2014	Đề tài cấp cơ sở	Chủ nhiệm	1 năm	Đạt
6	Khảo sát quy trình sản xuất sữa chua từ sữa bò tươi có bổ sung mứt trái cây và vi khuẩn probiotic	2012-2013	Đề tài cấp cơ sở	Chủ nhiệm	1 năm	Đạt

7	Nghiên cứu hoàn thiện qui trình sản xuất gạo đồ cho một số giống lúa ở ĐBSCL	2011-2012	Đề tài cấp cơ sở	Chủ nhiệm	1 năm	Đạt

2. Các bài báo khoa học đã công bố:

TT	Tên bài báo	Số tác giả	Tên tạp chí khoa học	Thời gian công bố	Mã số chuẩn quốc tế
1	Authentication of Rice (Oryza sativa L.) Using Near Infrared Spectroscopy Combined with Different Chemometric Classification Strategies	4	Applied Sciences 11, 362. https://doi.org/10.3390/app11010362	2021	2076-3417
2	Food Fingerprinting: Using a Two-Tiered approach to Monitor and Mitigate Food Fraud in Rice	19	Journal of AOAC INTERNATIONAL 104(1), 16-18	2021	1060-3271
3	Addition of brewing spent grains from malt and rice adjunct to the formulation of high fiber biscuit: effects of particle size of	4	Food Research 4 (5) : 1480 - 1486	2020	2550-2166

	brewing spent grains on the product quality				
4	Proteolytic and Lipolytic Activities of Pseudomonas spp. Isolated from Raw Milk in Mekong Delta - Vietnam,	4	Chemical Engineering Transactions, 78, 517-522	2020	2283-9216
5	Production of bioethanol from Robusta coffee pulp (Coffee robusta L.) in Vietnam	4	Foods and Raw materials, 01, 10-17	2019	2308-4057
6	Isolation and molecular characterization of extended-spectrum beta lactamase producing Escherichia coli from industrial food animals in Mekong delta	5	Japanese journal of Veterinary Research, 66(1), 1-12	2018	0047-1917
7	In vitro characterization of bacteriocin produced by Lactic acid bacteria isolated from Nem Chua, a traditional Vietnamese	4	Korean Journal of Food Science of Animal resource, 35, 473-478	2015	1225-8563

	fermented pork. Korean Journal of Food Science of Animal resource				
8	Improvement of DNA extraction and Electrophoresis conditions for the PCR-DGGE analysis of bacterial communities associated to two aquaculture fish species	5	Dynamic Biochemistry, Process Biotechnology and Molecular Biology, 5, 83-87	2011	1749-0626
9	Determination of fruit origin by using 26S rDNa fingerprinting of yeast communities by PCR-DGGE: Preliminary application to Physalis fruits from Egypts	5	Yeast, 26, 567-573	2009	1097-0061
10	Application of PCR-DGGE in determining food origin: Cases studies of fish and fruits	5	Aspects of Applied Biology, 87, 11-12	2008	0265-1491
11	Determination of fish origin by using 16S	5	Food Control, 19, 454-460	2008	0956-7135

	rDNA fingerprinting of bacterial communities by PCR-DGGE: An application on Pangasius fish from Vietnam				
12	Determination of citrus fruit origin by using 16S rDNA fingerprinting of bacterial communities by PCR-DGGE: an application to clementine from Morocco and Spain	4	Fruit, 63, 75-84	2008	0248-1294
13	Effect of the lactoperoxydase system against three major causal agent of disease in Mangoes	4	Journal of food protection, 68, 1497-1500	2005	1944-9097
14	Evaluation of lactoperoxydase system treatment to reduce anthracnose, stem end rot and bacterial black spot during storage of mangoes, Journal of food protection	4	Journal of food protection, 68, 1671-1675	2005	1944-9097

15	Sử dụng hỗn hợp bột mì và bã malt để làm sản phẩm bánh quy giàu chất xơ: ảnh hưởng của kích thước hạt bã malt đến chất lượng sản phẩm	5	Tạp chí KH&CN Đại học Đà Nẵng, 18, 37-42	2020	1859-1531
	Sản xuất ethanol sinh học từ vỏ quả cà phê	4	Tạp chí Khoa học trường Đại học Cần Thơ, Số chuyên đề: Công nghệ sinh học, 212-217	2019	1859-2333
16	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng nước cốt dừa thanh trùng	4	Tạp chí Khoa học trường Đại học Cần Thơ, Số chuyên đề: Công nghệ sinh học, 212-217	2019	1859-2333
17	Khảo sát quá trình tiền xử lý. thủy phân và lên men vỏ quả cà phê để tạo thành cồn sinh học	3	Tạp chí Nông nghiệp & Phát triển nông thôn, 05, 115-123	2019.	1859-4581
18	Nghiên cứu thủy phân protein cám gạo bằng enzyme sử dụng trong nuôi cấy Bacillus subtilus	3	Tạp chí Khoa học trường Đại học Cần Thơ, Số chuyên đề: Công nghệ sinh học	2019	1859-2333
19	Nghiên cứu ảnh hưởng của tỉ lệ bã malt và bột mì đến chất lượng của bánh quy giàu chất xơ	5	Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, 19(11), 1-7	2019	1859-4581
20	Kiến thức và thái	4	Tạp chí Nông nghiệp và phát triển	2018	1859-

	độ về an toàn thực phẩm của người tiêu dùng thực phẩm đường phố trên địa bàn tỉnh Hậu giang năm 2017		nông thôn, 2, 25-33		4581
21	Thu nhận enzyme xenlulaza từ Tricoderma asperellum QT5 phân lập được từ quả cà chua tại huyện Krongbuk tỉnh Đắk Lăk, Việt Nam	5	Tạp chí Nông nghiệp và phát triển nông thôn, 3+4, 150-159	2018	1859-4581
22	Định lượng caffeine trong vỏ quả cà phê vối (Coffea robusta) bằng máy đo quang phổ UV-Vis	3	Tạp chí Hóa học, 55(4E23), 86-91	2017	0866-7144
23	Nghiên cứu chế biến sữa gạo mầm đóng chai	4	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, Số chuyên đề Nông nghiệp, 1-8	2016	1859-2333
24	Ảnh hưởng của loại hóa chất ngâm và điều kiện nẩy mầm đến sự hình thành GABA của giống lúa IR50404 ở quy mô xưởng	4	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, Số chuyên đề Nông nghiệp , 56-95	2016	1859-2333

	thực nghiệm				
25	Ảnh hưởng của điều kiện ủ và chế độ sấy ở quy mô pilot đến hàm lượng GABA của giống lúa Một bụi đỏ	4	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, chuyên đề Nông nghiệp xanh, 57-63	2016	1859-4581
26	Ảnh hưởng của điều kiện ngâm và ủ yếm khí đến đến hoạt tính glutamat decarboxylaza và hàm lượng acid glutamic của nếp trắng và nếp than	4	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Chuyên đề Nông nghiệp xanh, 206-212	2016	1859-4581
27	Sự biến đổi của acid glutamic và hoạt tính glutamate decarboxylase trong quá trình ngâm và nẩy mầm của gạo lứt nguyên phôi	4	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, Số chuyên đề Nông nghiệp	2016	1859-2333
28	Thay đổi đặc tính hóa lý và cảm quan trái sơ ri (Magnolyophyta glabra) trong quá trình thuần thục	3	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, 290, 27-30	2016	1859-4581
29	Nghiên cứu sử dụng vi khuẩn probiotic	4	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 36, 14-20	2016	1859-2333

	Lactobacillus plantarum trong chế biến sữa chua				
30	Phân lập các dòng nấm men có khả năng lên men nước ép dâu Hạ Châu và tuyển chọn các đặc tính lên men phù hợp	4	Tạp chí Khoa học và Công nghệ, 52, 159-165	2016	0866-708x
31	Nghiên cứu ứng dụng chitosan để ức chế nấm Colletotrichum gloeosporoides phân lập từ xoài Cát Hòa Lộc bị bệnh thán thư	4	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, số Chuyên đề Nông Nghiệp, 154-161	2015	1859-2333
32	Khảo sát thông số chết nhiệt của vi sinh vật hiếu khí trong tiến trình thanh trùng nước ép dâu Hạ Châu	4	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Số chuyên đề CAAB-Hướng tới nền nông nghiệp công nghệ cao, 185-190	2015	1859-4581
33	So sánh quá trình chế biến cá tra tại nhà máy chế biến thủy sản: Chất lượng của vi sinh vật tổng số	5	Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 32, 69-75	2015	1859-2333
34	Ảnh hưởng của điều kiện ngâm và nẩy mầm đến	2	Tạp chí Nông nghiệp và phát triển nông thôn, 236, 31-37	2014	1859-4581

	hàm γ-aminobutyric axít (GABA) và một số thành phần dinh dưỡng khác của gạo mầm từ giống lúa IR50404				
35	Ảnh hưởng của biện phá xử lý bằng acid acetic và nước nóng đến *Escherichia coli* và vi khuẩn tổng số trên filet cá tra (*Pangasius hypothalamus*)	2	Tạp chí khoa học trường Đại học Cần Thơ, Số chuyên đề Thủy sản, 1-7	2014	1859-2333
36	Khảo sát quá trình sinh tổng hợp protease từ *Aspergillus oryzae* trên môi trường bán rắn	3	Tạp chí khoa học trường Đại học Cần Thơ, 33b, 104-109	2014	1859-2333
37	Nghiên cứu chế biến siro bưởi có cồn	3	Tạp chí khoa học trường Đại học Cần Thơ, 33b, 110-115	2014	1859-2333
38	So sánh sự khác biệt về tính chất vật lý, thành phần hóa học và thành phần các chất có hoạt tính sinh học trong gạo mầm sản xuất từ gạo lứt và từ thóc	1	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, 18, 52-59	2014	1859-4581

	của giống lúa IR 50404				
39	Khảo sát sự biến động của enzyme protease và protein hòa tan trong quá trình lên men mắm cá lóc phi lê	3	Tạp chí khoa học và công nghệ, V51 (6A), 171-176,	2013	0866-708x
40	Ảnh hưởng của biện pháp xử lý bằng acid lactic và nước nóng đến *Escherichia coli* và *Listeria monocytogenes* trên filet cá Tra (*Pangasius hypophthalmus*)	2	Tạp chí khoa học và công nghệ, V51 (6A), 201-206	2013	0866-708x
41	Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến khả năng trích ly dịch quả dâu bằng enzyme đối với dâu Hạ Châu	5	Tạp chí khoa học và công nghệ, V51 (6A), 177-182	2013	0866-708x
42	Ảnh hưởng của các yếu tố xử lý vật lý đến chất lượng của gạo đồ từ giống lúc phẩm chất thấp IR 50404 của huyện Hòn Đất tỉnh Kiên Giang	2	Tạp chí Nông nghiệp và phát triển nông thôn, 11, 11-18	2012	1859-4581

3. Sách, giáo trình phục vụ đào tạo:

TT	Tên sách/giáo trình	NXB Năm XB	Số tác giả	Ghi chú
1	Quản lý chất lượng và Luật thực phẩm	NXB Đại học Cần Thơ, 2014	2	Tác giả
2	Công nghệ sản xuất rượu, bia và nước giải khát	NXB Đại học Cần Thơ, 2014	3	Đồng tác giả
3	Công nghệ thực phẩm truyền thống	NXB Đại học Cần Thơ, 2012	2	Tác giả
4	Kỹ thuật các quá trình sinh học trong chế biến thực phẩm	NXB Đại học Cần Thơ, 2011	3	Đồng tác giả

4. Hướng dẫn cao học/nghiên cứu sinh:

TT	Họ tên học viên	Đối tượng		Trách nhiệm		Thời gian hướng dẫn từ…đến…	Cơ sở đào tạo	Năm bảo vệ
		NCS	CH	Chính	Phụ			
1	Đặng Minh Hiền		x	x			ĐH Cần Thơ	2010
2	Nguyễn Đại Dương		x	x			ĐH Cần Thơ	2011
3	Nguyễn Văn Thuận		x	x			ĐH Cần Thơ	2012
4	Hồ Quốc Việt		x	x			ĐH Cần Thơ	2012
5	Nguyễn Thị Loan		x	x			ĐH Cần Thơ	2013

6	Đoàn Phương Linh		x	x			ĐH Cần Thơ	2013
7	Ngô Thị Huyền Trang		x	x			ĐH Cần Thơ	2014
8	Trần Ngọc Điển		x	x			ĐH Cần Thơ	2014
9	Đoàn Anh Dũng		x	x			ĐH Cần Thơ	2014
10	Đỗ Hữu Tề		x	x			ĐH Cần Thơ	2014
11	Trần Chí Tâm		x	x			ĐH Cần Thơ	2015
12	Phạm Huỳnh Thúy An		x	x			ĐH Cần Thơ	2015
13	Đặng Mộng Cầm		x	x			ĐH Cần Thơ	2015
14	Mai Thanh Trung		x	x			ĐH Cần Thơ	2015
15	Lâm Thị Châm		x	x			ĐH Cần Thơ	2016
16	Lê Thị Hồng Nhung		x	x			ĐH Cần Thơ	2016
17	Nguyễn Thị Nguyên Trang		x	x			ĐH Cần Thơ	2016
18	Nguyễn		x	x			ĐH	2016

	Anh Tuấn						Cần Thơ	
19	Nguyễn Phương Ngọc		x	x			ĐH Cần Thơ	2016
20	Lâm Hoàng Quân		x	x			Đại học Bách Khoa Tp. HCM	2018
21	Võ Thị Thảo Ly		x	x			Đại học Bách Khoa Tp. HCM	2018

5. Khen thưởng và giải thưởng hoạt động KHCN:

.....

6. Khả năng chuyên môn, nguyện vọng về hoạt động KHCN:

Hướng nghiên cứu chính về đa dạng hóa các sản phẩm từ gạo, truy xuất nguồn gốc và đảm bảo chất lượng thực phẩm

V. HOẠT ĐỘNG CHÍNH TRỊ XÃ HỘI

Thành viên Ban Chấp Hành Hội thực phẩm Việt Nam

Tôi xin cam đoan những điều khai trên là đúng sự thật. Tôi hoàn toàn chịu trách nhiệm trước pháp luật về nội dung nêu trên.

Tp. Hồ Chí Minh , ngày 20 tháng 4 năm 2022

Xác nhận của cơ quan

HIỆU TRƯỞNG

TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP.HỒ CHÍ MINH

Nguyễn Xuân Hoàn

Người khai ký tên

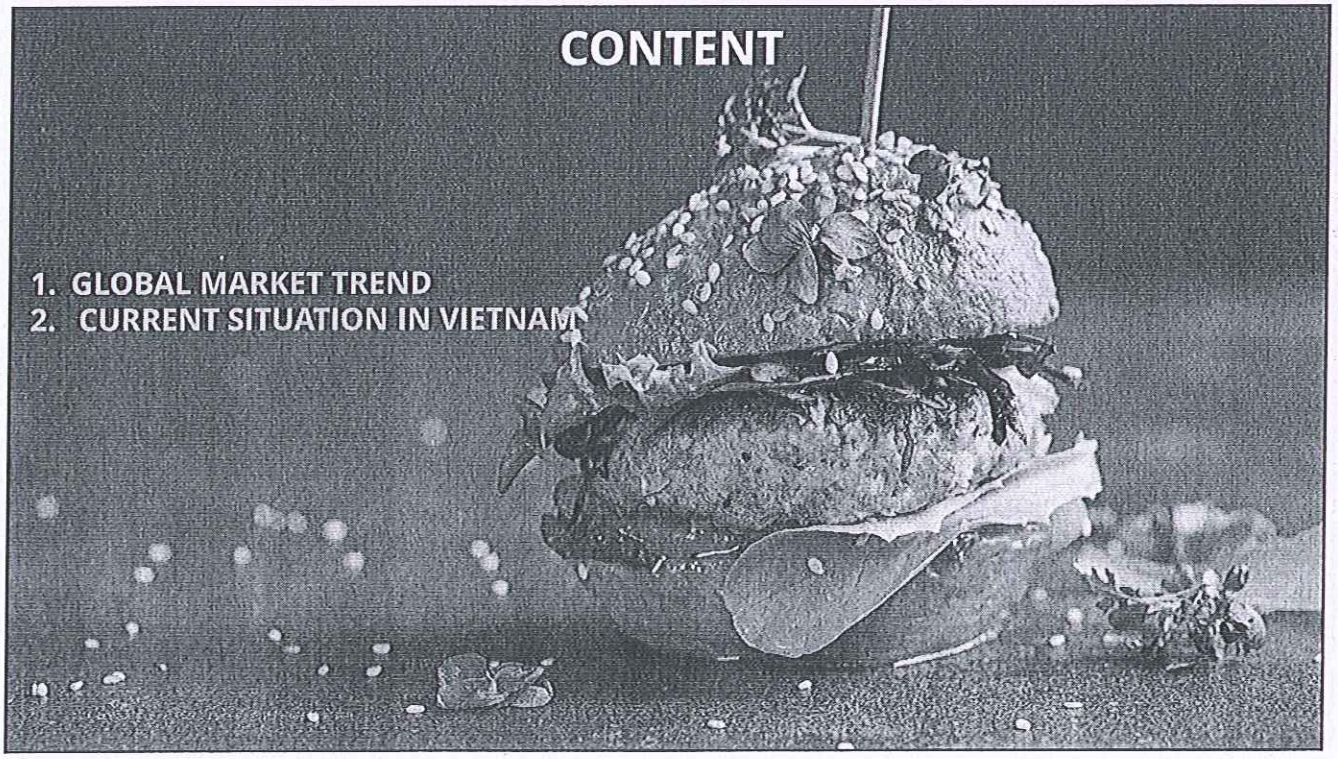
(Ghi rõ chức danh, học vị)

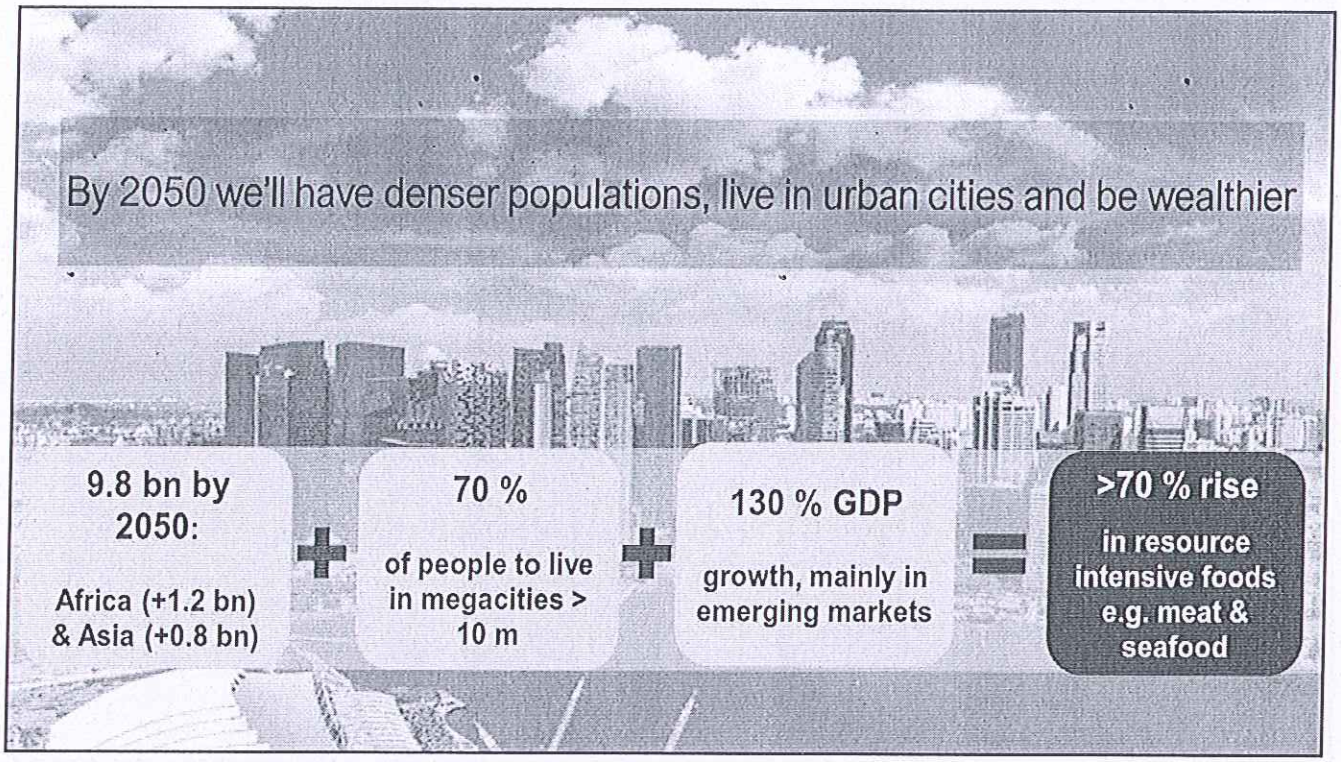
PGS.TS. Lê Nguyễn Đoan Duy

HUFI HO CHI MINH CITY UNIVERSITY OF FOOD INDUSTRY
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HCM

HỘI NGHỊ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ AN NINH LƯƠNG THỰC LẦN 6

PLANT-BASED PROTEIN : A SOLUTION FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT




By 2050 we'll have denser populations, live in urban cities and be wealthier
9.8 bn by 2050:
Africa (+1.2 bn) & Asia (+0.8 bn)
+
70 %
of people to live in megacities > 10 m
+
130 % GDP
growth, mainly in emerging markets
=
>70 % rise
in resource intensive foods e.g. meat & seafood

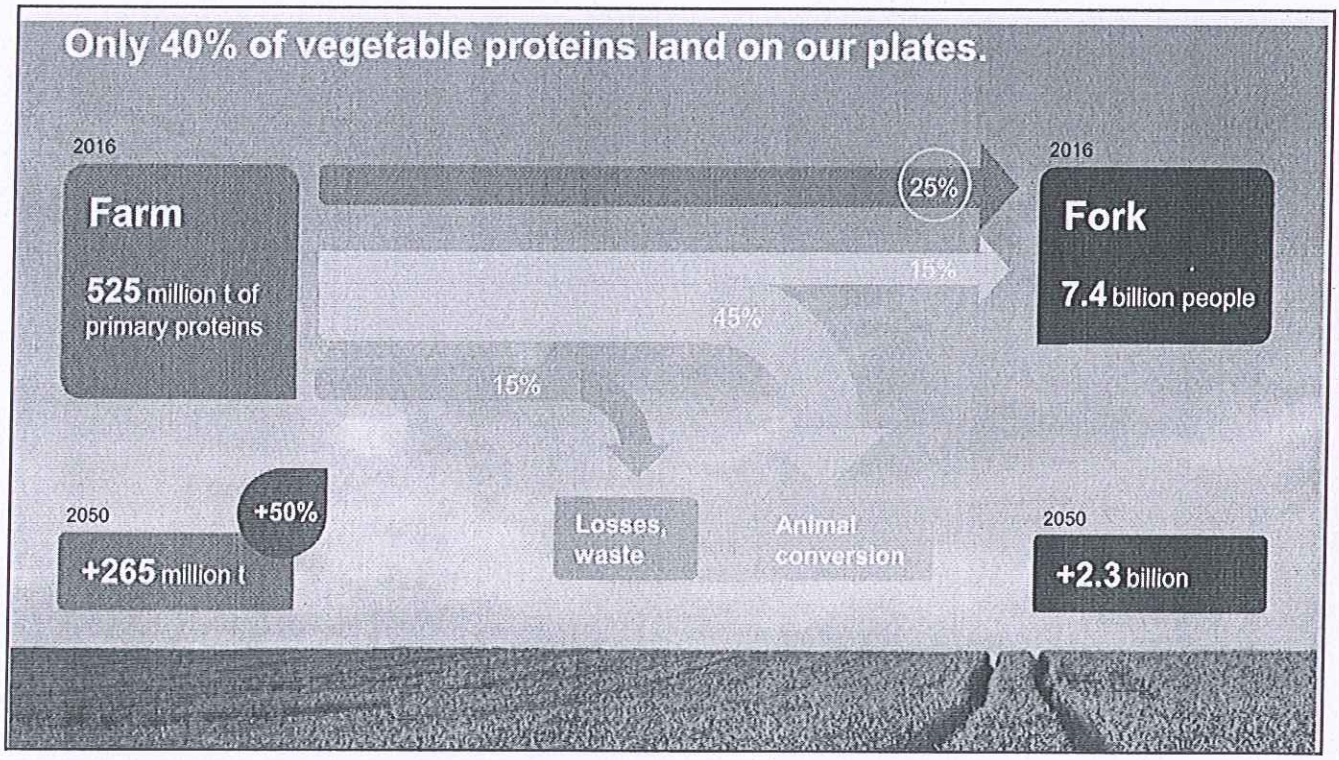
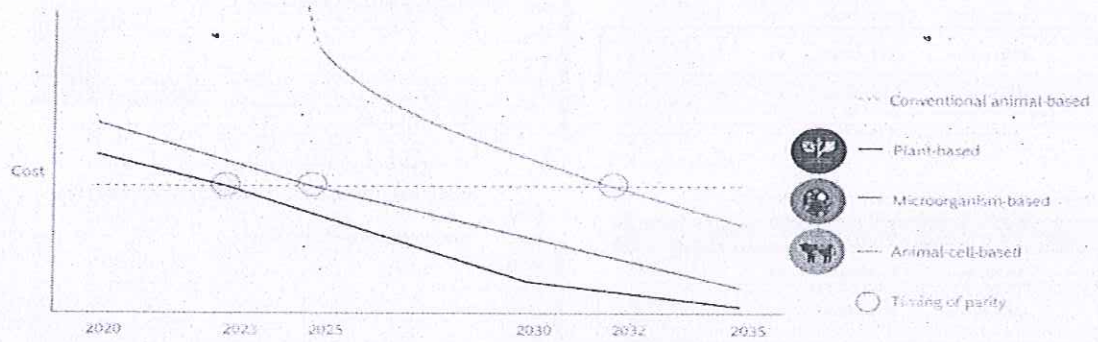

Only 40% of vegetable proteins land on our plates.
2016
Farm
525 million t of primary proteins
25%
15%
45%
15%
2016
Fork
7.4 billion people
2050
+50%
+265 million t
Losses, waste
Animal conversion
2050
+2.3 billion

Exhibit 1 - Alternative Proteins Can Reach Parity Between the Early 2020s and the Early 2030s

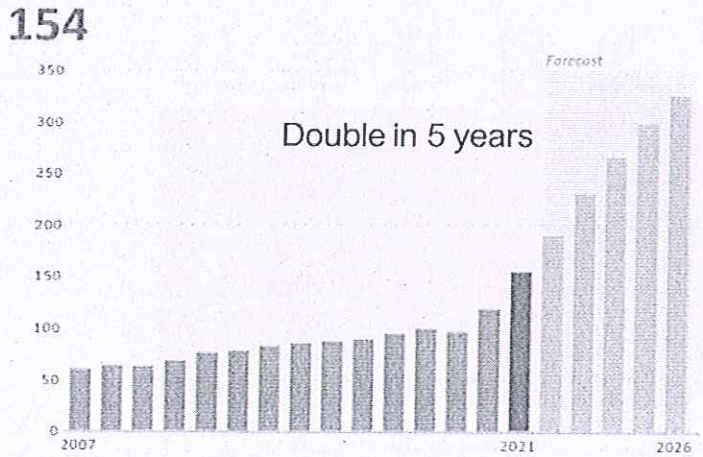
Relative timing of cost parity for alternative proteins with realistic taste and texture[1]



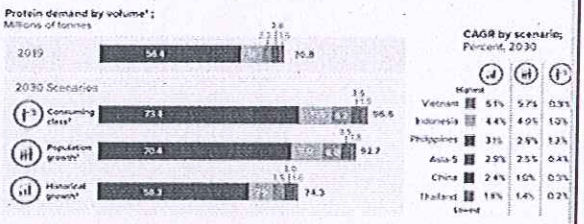
Sources: Expert interviews; industry reports; Blue Horizon and BCG analysis.
[1]Illustrative data for US and EU; variations by product group and geographic area are omitted for clarity.

Food Substitute market growth in Asia Pacific

Sales of Meat and Seafood Substitutes
Retail Value RSP - USD million - Current - 2007-2026



Within the Asia-5, China will likely be the largest market under all scenarios, while Vietnam will experience the highest growth



Rise of Alternative Protein Investments (Global vs APAC)

Alternative protein investment summary, Asia Pacific, 2010-2020

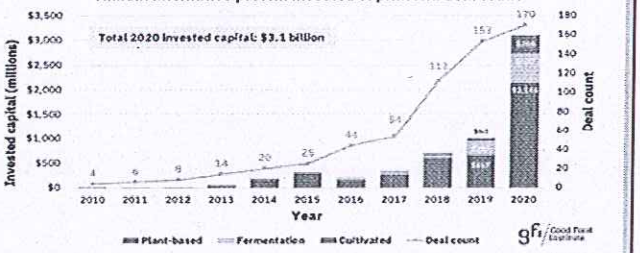
Category	Total invested capital, 2010-2020	Invested capital, 2020	5-year growth	Largest round
Total alternative protein	$252 million	$206 million	6x	$70 million Green Monday Later stage VC
Plant-based	$204 million	$166 million	6x	$70 million Green Monday Later stage VC
Fermentation	$1.2 million	$1.2 million	N/A	$1.2 million Sophie's Bionutrients Early stage VC
Cultivated	$47 million	$39 million	7x	$12.6 million Shiok Meats Series A

Alternative protein investment summary, 2010-2020

Category	Total invested capital, 2010-2020	Invested capital, 2020	5-year growth	Largest round
Total alternative protein	$5.9 billion	$3.1 billion	3x	$500 million Impossible Foods Series F
Plant-based	$4.4 billion	$2.1 billion	3x	$500 million Impossible Foods Series F
Fermentation	$1 billion	$590 million	2x	$300 million Perfect Day Series C
Cultivated	$490 million	$360 million	6x	$186 million Memphis Meats Series B

Annual alternative protein invested capital and deal count, Asia Pacific

Annual alternative protein invested capital and deal count



Plant based sales meet a challenge in the USA

Despite the growth of plant based categories, plant based meat sales are slowing in the USA. APAC can focus attention on attracting repeat purchases

	Dollar sales	1-yr. dollar growth	3-yr. dollar growth	Dollar share	3-yr. share growth	Unit sales	Household penetration	Repeat rate
Total plant-based foods	$7.4 billion	6%	54%	4%	79%	1.9 billion	61%	79%
Plant-based meat	$1.4 billion	0%	74%	1.4%	19%* *2-yr. share growth	281 million	19%	64%
Plant-based milk	$2.6 billion	4%	33%	16%	20%	788 million	42%	76%

Note: The data presented in this graph is based on custom GFI and PBFA plant-based categories that were created by refining standard SPINS categories. Due to the custom nature of these categories, the presented data will not align with standard SPINS categories. Sources: SPINS Natural Enhanced Channel, SPINS Conventional Multi Outlet Channel (powered by IRI) | 52 Weeks Ending 12-26-2021. Panel data from NCP, All Outlets, 52 weeks ending 12-26-21. © 2022 The Good Food Institute, Inc.

Plant Protein Benchmarking

	Protein Concentration	PDCAAS	Allergen Risk	Commercial Stage	Flavor	Functionality	Cost (/kg protein)	Global Crop Volume (MMT)
Excellent	>30%	>0.8	Usually mild, low pop.	Commodity	Flavorless	Low conc. effect	<$2	>100
Good	20-30%	0.6-0.79	↕	Large	↕	↕	$2-4	10-99
OK	10-20%	0.40-0.59	↕	Small	Acceptable	↕	$5-9	1-9
Low	5-10%	0.20-0.39	↕	Start-up	↕	↕	$10-19	0.1-0.9
Poor	<5%	<0.20	Severe in sig. pop.	R&D	Objectionable	Water insoluble	>$20	<0.1

Protein	Protein Concentration	PDCAAS	Allergen Risk	Commercial Stage	Flavor	Functionality	Cost (/kg protein)	Global Crop Volume (MMT)
Soy	●	●	●	●	●	●	●	●
Pea	●	●	○	●	○	●	●	○
Wheat	○	○	●	●	○	●	●	●
Canola	●	●	●	○	○	●		●
Chickpea	●	○	○	●	○	●	●	●
Fava Bean	●	○	●	○	○	○	●	○
Lentil	●	○	○	○	○		●	●
Lupin	●	○	●	○	●	○		○
Mung Bean	●	○	○	●	●	●	●	○
Navy Bean	●	●	○	●	●	○		●
Peanut	●	○	●	○	●	●		●
Sunflower	●	●	●	○	○	●	●	●
Almond	●	●	●	○	●	○	●	○
Corn	○	●	●	○	●	●	●	●
Oat	○	●	●	○	●	●		○
Potato	●	●	●	●	○	●	●	●
Quinoa	○	●	●	●	○	●	●	●
Rice	●	○	●	●	●	○	○	●
Sorghum	●	●	●	●	●	●		●

gfi / Good Food Institute

HOW PLANT BASED GROW IN VIETNAM?

Main points to be focued?

Consumption behavior trends in Vietnam?

What Vietnamese Eat?

Processed Meat Market Trend?

How does plant-based trend grow in Vietnam?

What plant-based/ vegan food are produced in Vietnam?

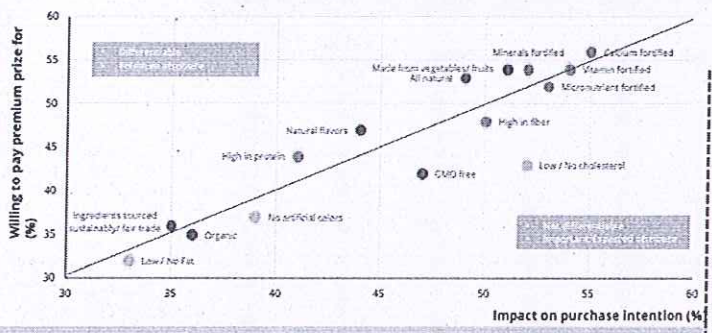
Big players in plant-based segment: website

HOW PLANT BASED GROW IN VIETNAM?

Consumption behavior trends in Vietnam?

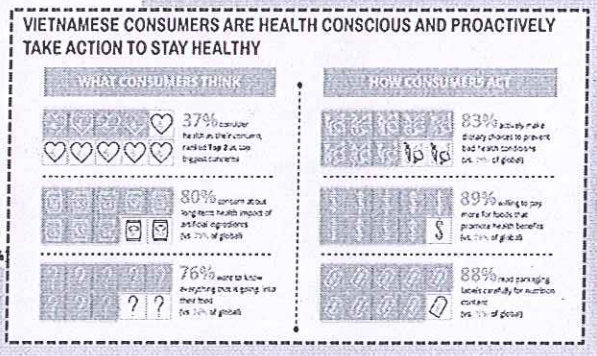
HEALTHY DEFINITION CAN BE VARIED, BUT JUST SOME OF THEM ARE DIFFERENTIATORS

❑ Top 15 attributes Vietnamese consumers consider when choosing healthy products



Source: Nielsen Consumer Confidence Report Q3'17 | Global Ingredient and Dining-out Trends Report Aug'16 | Global Survey We are what we eat Jan'15

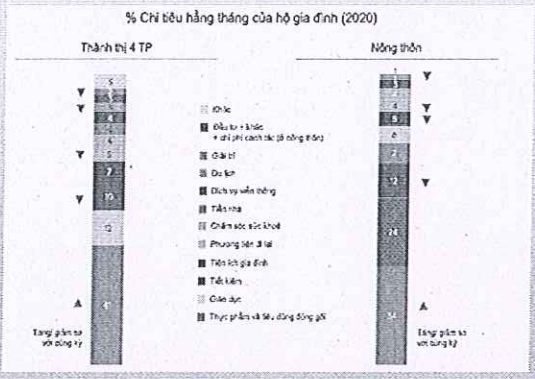
HEALTHY TREND!!!

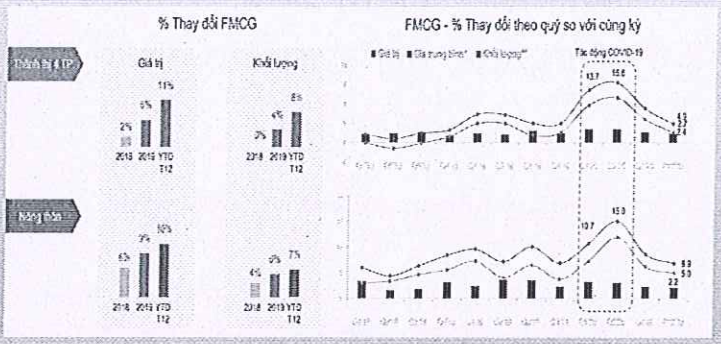


HOW PLANT BASED GROW?

Vietnam Trend

Vietnamese Consumers' Trend





- In 2020, ratio of consumption at home suddenly increase.
- Vietnamese spending during the pandemic for outside activities such as travel, entertainment has been reduced. And saving to spend on food items & packaged products is common trend of Vietnamese households in the context of COVID-19

Source: Kantar_-_Worldpanel_Division_-_FMCG_Monitor_October_2019_-_VN

HOW PLANT BASED GROW IN VIETNAM?

What Vietnamese Eat?

Market Research on 300 persons at HCM & HN in 2021:

Meat is widely known to be an essential part of a healthy diet. Respondents believe protein provides the energy to keep the body functioning throughout the day but do not necessarily eat protein every meal.

Overall, 16% of the population in both cities eat meat at every meal and 77% eat meat at least once a day. Those in HCMC were found to be more sympathetic to vegetarianism, with 4% of respondents not eating meat compared with Hanoi, where some respondents ate meat less than four times per week. *But overall, more respondents in Ho Chi Minh City eat meat at every meal (18%) than in Hanoi (13%).*

Some respondents also noted the harmful effects of eating meat including cancer, increased cholesterol and an excess of protein which can lead to fat accumulation in the liver and weight gain.

What kind of meat is mostly consumed?

HN – 92%
Respondents eat Pork

HCM – 52%
Respondents eat Pork

29%
eat Fish & Seafood

Source: Nghiên cứu bởi Cty Market Strategy & Development Co., Ltd. (MSD), phối hợp tổ chức Four Paws - Thực hiện: 01/2021

HOW PLANT BASED GROW IN VIETNAM?

Processed Meat Market Trend?

Most of Vietnamese Consumers eat meat.

So what is processed meat going trend?

We recommend to follow meat & poultry innovation trend to approach plant-based market!

HOW PLANT BASED GROW IN VIETNAM?

How does plant-based trend grow in Vietnam?

Global Trend

KEY MOTIVATIONS

VEGAN MOVEMENT ON SOCIAL MEDIA

ANIMAL WELFARE

89%

of vegans said animal welfare was their "key reason" for cutting all animal products from their diet

ENVIRONMENT

64%

of vegans saying that sustainability was their motivating factor.

HEALTH

53%

of vegans citing nutrition, immunity and other heath factors for why they ditch meat and dairy.

	HOLISTIC WELLBEING SEEKERS	FITNESS & LIFESTYLE COMMUNITY	ETHICAL FOODIES
Volume of posts	US: 320k | UK: 89k	US: 239k |s UK: 83k	US: 125k | UK: 43k
What drives them	self-love, self-care, wellness, mindfulness, curiosity	self-optimization, weight loss, health	altruism, compassion animal welfare, sustainability
Popular hashtags	#plantbased #vegan #cleaneating #organic #healthyfood #wellness #yummy	#vegan #healthy #fitfam #motivation #healthychoices #weightloss #plantpower #fitfood	#crueltyfree #nongmo #organic #realfood #natural #animalrights #natural #sustainable

Source: Global survey by app Veggly, involving over 8,500 vegans from 104 countries
Linkfluence social data research

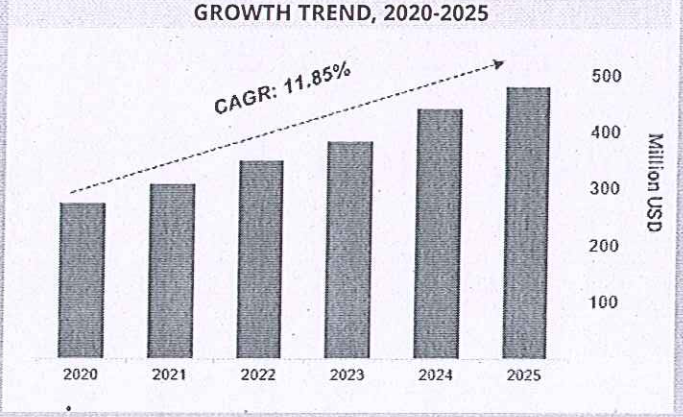
Vietnam Trend

HOW PLANT BASED GROW?

Vietnam's Alternative Animal Protein Market

✓ Vietnam's plant-based market is expected to grow strongly due to the increasing health concerns among consumers.

VIETNAM'S ALTERNATIVE ANINAL PROTEIN MARKET GROWTH TREND, 2020-2025



Source: Research and Market, 2020; AP Analysis, 2021

$249 m

VIETNAM'S ALTERNATIVE PROTEIN MARKET 2020

+11.9 %

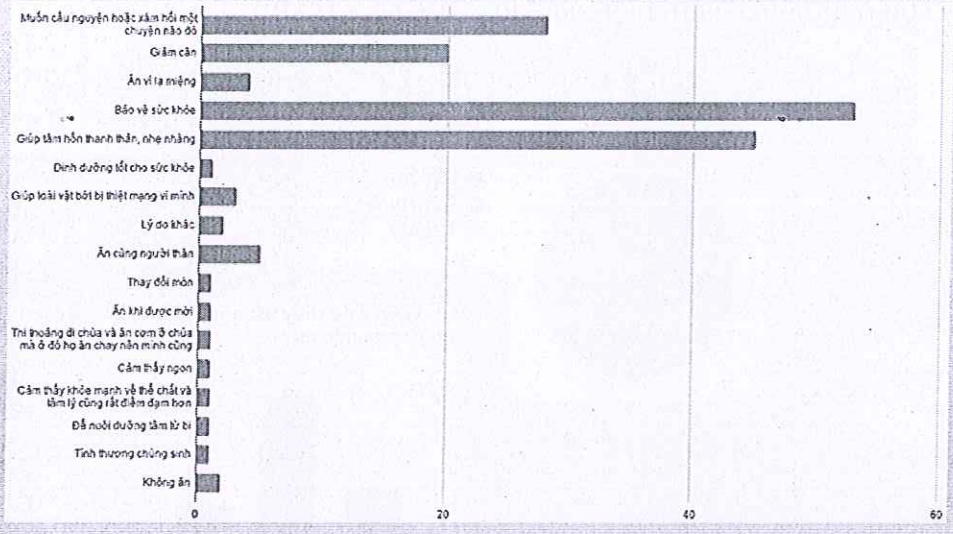
VIETNAM'S ALTERNATIVE PROTEIN MARKET CAGR 2025

$500 m

VIETNAM'S ALTERNATIVE PROTEIN MARKET 2025

Vietnam Trend

KEY MOTIVATIONS VIETNAM CONSUMERS



TOP 4 REASONS BECOMING VEGAN

HEALTH BENEFITS

SELF MEDITATION

RELIGION

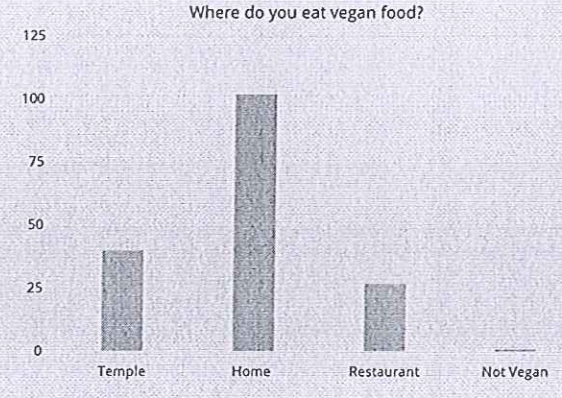
DIET

Source: Funny Group 2019
Survey included 200 people chosen randomly

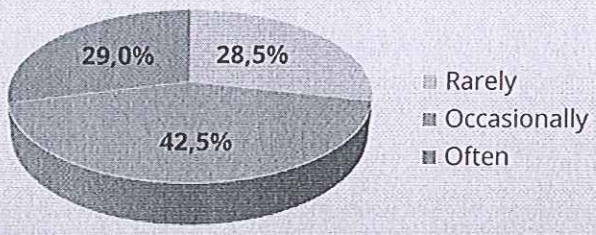
Vietnam Trend

KEY MOTIVATIONS VIETNAM CONSUMERS

Buddhists account for about **14.91%** population, that is about 13 millions consumers.*



How often do you eat vegetarian food?



*Source: *Bao cao Tu do Ton giao Quoc te - Viet Nam 2018*
Funny Group 2019
Survey included 200 people chosen randomly

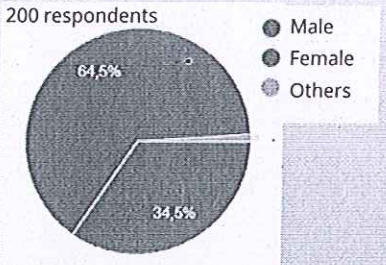
WHO EATS PLANT BASED IN VN?

Flexitarianism, Not Just For the Young!

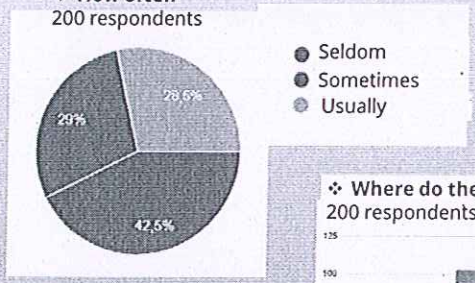
Survey "Xu hướng ăn chay của người Việt Nam hiện nay" in 2019, says that:

55% respondents agree to eat plant-based food

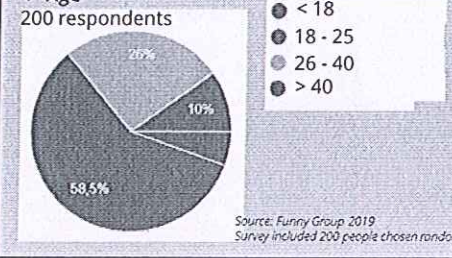
❖ **Gender**
200 respondents



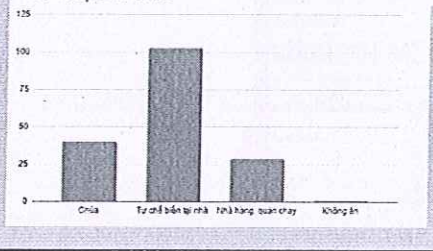
❖ **How often**
200 respondents



❖ **Age**
200 respondents



❖ **Where do they usually eat plant-based food?**
200 respondents



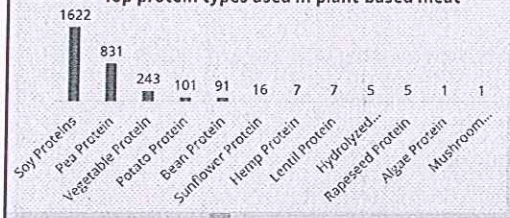
Source: Funny Group 2019
Survey included 200 people chosen randomly

WHAT PLANT BASED KEY PRODUCTS in VN?

Meat Substitutes

No. of new product launched in 2019-2021 from soy/ pea protein

Top protein types used in plant-based meat



Plant-based NPD launched in 2019-2021 - APAC – just contain Pea protein

Row Labels	Count of Product
Burger	52
Block/Cubed	42
Other	27
Shredded/Minced	23
Ball	13
Sausage	13
Fillet	7
Sliced	7
Total	184

Plant-based NPD launched in 2019-2021 - APAC – just contain Soy protein

Row Labels	Count of Product
Block/Cubed	267
Other	100
Shredded/Minced	48
Burger	39
Sausage	28
Sliced	26
Ball	25
Fillet	12
Total	545

Plant-based NPD launched in 2019-2021 - Vietnam – just contain Pea protein

Row Labels	Count of Product
Shredded/Minced	3
Sausage	1
Sliced	1
Total	196

Plant-based NPD launched in 2019-2021 - Vietnam – just contain Soy protein

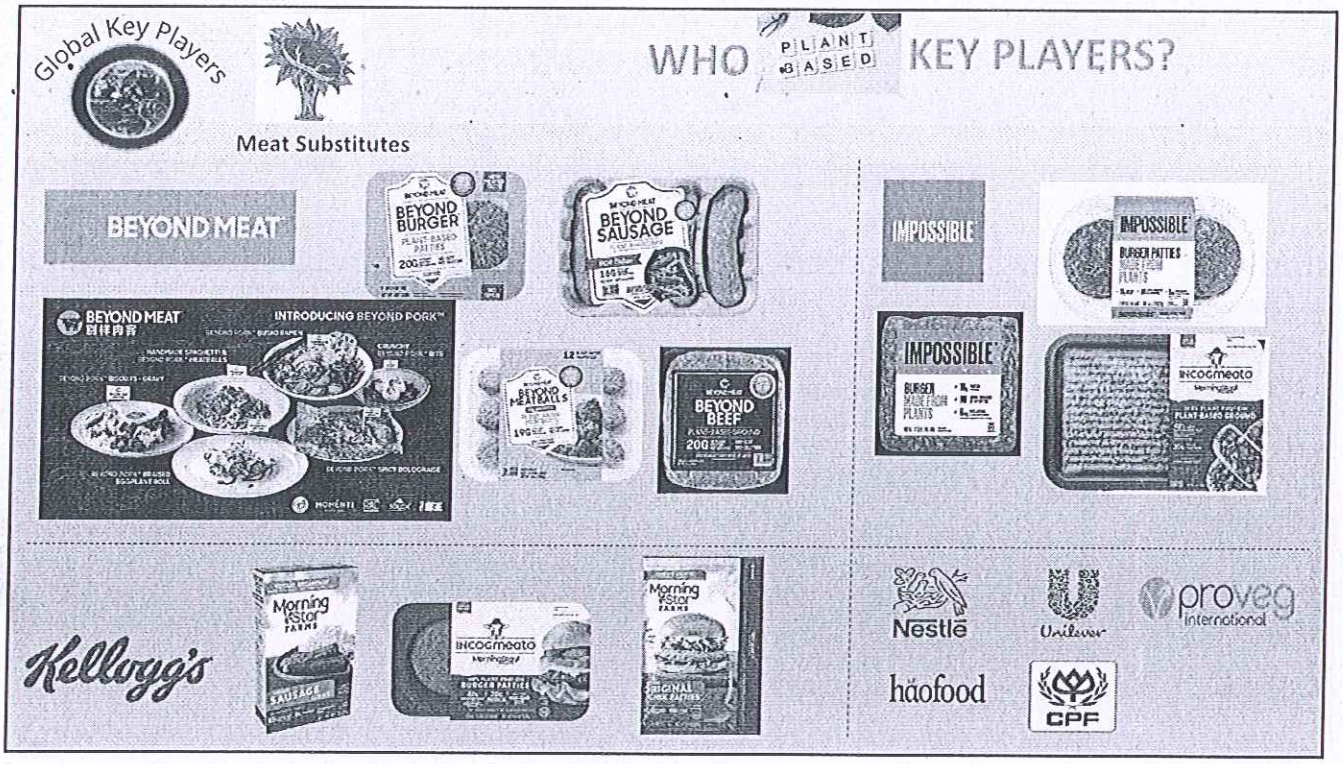
Row Labels	Count of Product
Block/Cubed	14
Other	9
Sliced	6
Shredded/Minced	2
Ball	1
Sausage	1
Total	33

Plant-based NPD launched in 2019-2021 - APAC – contain Pea & Soy protein

Row Labels	Count of Product
Burger	17
Block/Cubed	13
Shredded/Minced	9
Sausage	6
Ball	5
Fillet	3
Other	3
Sliced	1
Total	57

Source: Mintel Research

Source: Mintel 2019


Global Key Players
Meat Substitutes
WHO PLANT BASED KEY PLAYERS?
BEYOND MEAT
BEYOND BURGER
BEYOND SAUSAGE
BEYOND MEAT
INTRODUCING BEYOND PORK™
BEYOND BEEF
IMPOSSIBLE
IMPOSSIBLE BURGER PATTIES
IMPOSSIBLE BURGER MADE FROM PLANTS
INCOGMEATO
Kellogg's
Morning Star FARMS
INCOGMEATO
Morning Star FARMS
Nestlé
Unilever
proveg international
häofood
CPF


Global Key Players
Meat Substitutes
WHO PLANT BASED KEY PLAYERS?
Plant-based Meat – Co-branding Strategy!!!
Burger King: New plant-based burger 'not for vegans'
MAMA MANCINI'S
BEYOND MEAT
Plant-Based Protein
How to Eat Vegan at KFC
BEYOND MEAT
GREAT TASTE PLANT-BASED
BEYOND MEAT AT DUNKIN'
IMPOSSIBLE WHOPPER
IMPOSSIBLE WHOPPER
A BATATA I QUENTE.

Vietnam Key Players

Vietnam

Meat Substitutes

WHO PLANT BASED KEY PLAYERS?

Au Lac is a leading brand in vegan market in Vietnam, who offers a variety of vegan traditional food products.

Vietnam Key Players

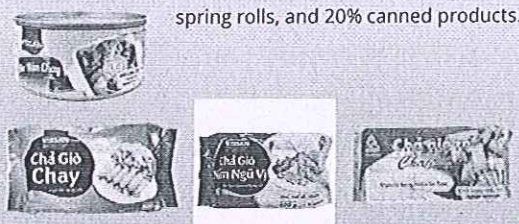
Vietnam

Meat Substitutes

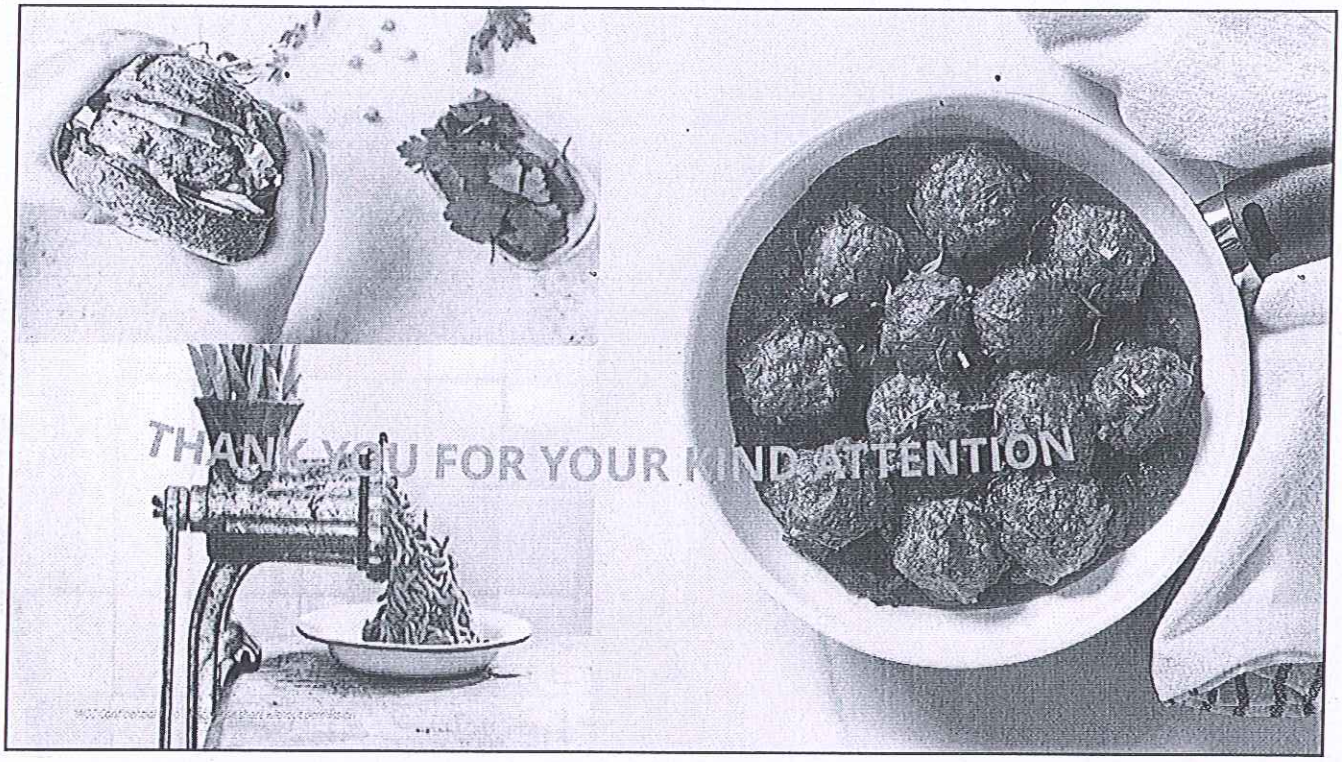
WHO PLANT BASED KEY PLAYERS?

SG Food is a company in supplying frozen products and processed meat products. Products portfolio is variety of product ranges, including: RTE porridge, processed seafood, frozen seafood, sauces and seasonings, frozen vegetables, ...

Vissan is one of the biggest players in Vietnam processed meat market by holding market shares of 75% sausage products, 40% frozen products, 30% spring rolls, and 20% canned products.



An Nhien is a premium plant-based food brand which was found in 2014 by Pham Gia Phat Export Import Limited. The company is committed to providing safe, healthy and natural plant-based products to customers.


THANK YOU FOR YOUR KIND ATTENTION

BÁO CÁO 2:
NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM TỪ NHÀ MÁY CÔNG NGHIỆP SINH HỌC

Báo cáo viên:
TS. Đỗ Việt Hà - Chủ tịch Liên hiệp Các tổ chức hữu nghị Thành phố Hồ Chí Minh

LÝ LỊCH KHOA HỌC
CỦA CÁ NHÂN ĐĂNG KÝ CHỦ NHIỆM ĐỀ TÀI

A. Thông tin chung về cá nhân đăng ký chủ nhiệm đề tài

1. Họ và tên: Đỗ Việt Hà
2. Ngày tháng năm sinh: 20 tháng 7 Năm 1970 tại Tiền Giang
3. Nam, nữ: Nam
4. Địa chỉ: 307/3 Thạch Lam, Phường Phú Thạnh, Quận Tân Phú, TP. HCM
5. Điện thoại: (028) 3832 7381 (CQ)/ 0838610383 NR; 0903824577 Mobile
6. Fax: E-mail : dvha@moet.edu.vn
7. Chức vụ: NGHIÊN CỨU VIÊN

8. Cơ quan - nơi làm việc của cá nhân đăng ký chủ nhiệm đề tài:

HỘI HOÁ HỌC THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Thủ trưởng Cơ quan: : GS.TS Chu Phạm Ngọc Sơn

Điện thoại người Lãnh đạo Cơ quan: 0913752551

Địa chỉ Cơ quan: 224 Điện Biên Phủ, phường 7, quận 3, Tp. Hồ Chí Minh .

Điển thoại cơ quan :

B. Trình độ đào tạo

1. Trình độ chuyên môn

Học vị: **Tiến sỹ**

Năm nhận bằng: **2010**

Chuyên ngành đào tạo: **Công nghệ hoá học – Thực Phẩm.**

Học hàm:

Quá trình và nơi đào tạo, chuyên ngành đào tạo (từ bậc đại học trở lên):

Năm 1988 – 1992 - Đại Học Bách Khoa TP HCM : Kỹ sư hoá học thực phẩm

Năm 1996- 2001 - Đại Học Bách Khoa TP HCM : Thạc sỹ ngành Công nghệ thực phẩm.

Năm 2002- 2009 - Đại Học Bách Khoa TP HCM và Viện nghiên cứu quốc tế về hệ thống (Đại học Công nghệ hoá học D.Mendeleyev , Liên Bang Nga)

Nghiên cứu sinh ngành : **Kỹ thuật hoá học – Thực Phẩm.**

2. Các khoá học chuyên môn khác đã hoàn thành

Lĩnh vực: Quản lý chất lượng thực phẩm theo tiêu chuẩn HACCP - Năm :1996

Nơi đào tạo: Tổng cục đo lường chất lượng

Lĩnh vực: Post-harvest Technology and Processing of Fruits and vegetables - Năm: 1998

Nơi đào tạo: The Asian Reonal Center/AVRDC and Research Institute for Fruits and Vegetables(RIFAV)

Lĩnh vực: Phân tích thị trường lao động và kỹ năng dự báo (Labour Market Analysis anh Skills Forecasting) - Năm: 2009

Nơi đào tạo: New Zealand Work and Labour Market Institute – Đại Học AUT - New Zealand

Lĩnh vực: Nông nghiệp Công nghệ cao - Năm: 2017 và năm 2018

Nơi đào tạo: Đại Học SANNO – Tokyo ; Nhật Bản

Lĩnh vực: Nông nghiệp Công nghệ cao - Năm: 2019

Nơi đào tạo: Trung Tâm nghiên cứu AICAT ; Israel

Lĩnh vực: Cao cấp lý luận Chính trị- Hành chính - Năm: 2011-2012

Nơi đào tạo: Học Viện Chính trị - Hành chính Khu vực 2

Lĩnh vực: Lãnh đạo quản lý cấp Sở và tương đương - Năm: 2015

Nơi đào tạo: Học Viện Hành chính Quốc Gia

Lĩnh vực: Bồi dưỡng Nghạch chuyên viên chính - Năm: 2019

Nơi đào tạo: Học Viện Hành chính Quốc Gia

C. Kinh nghiệm nghiên cứu/sản xuất kinh doanh (liên quan đến đề tài tuyển chọn)

1. Tên lĩnh vực chuyên môn có kinh nghiệm: nghiên cứu, giảng dạy và huấn luyện trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm, các quá trình biến đổi quá học trong công nghệ hoá học và thực phẩm.

Số năm kinh nghiệm: **18 năm**

- Từ năm 1993 đến 1997 : là nghiên cứu viên tại Phân viện Công nghệ sau thu hoạch tại TP HCM.
- Từ năm 1997 đến 2002 : Phó chủ nhiệm chương trình nghiên cứu và phát triển công nghệ thực phẩm Trường Đại Học Bách khoa TP HCM (chương trình hợp tác khoa học giữa Nông trường Sông Hậu và Trường Đại Học Bách khoa TP HCM).
- Năm 1999-2003 : Giảng viên Bộ môn Công nghệ thực phẩm, Trường Đại Học Bách khoa TP HCM.
- Năm 2002 – 2011: Giảng viên ngành Công nghệ sinh học , Trường Đại Học Mở TP HCM.
- Tháng 7- 2003 đến tháng 1 năm 2006: Giám đốc Trung tâm phát triển khoa học và Công nghệ trẻ TP HCM.
- Tháng 1 năm 2006 đến thảng 6 năm 2007 : Giám đốc Trung tâm tư vấn và hỗ trợ Doanh

nghiệp công nghiệp TP HCM.

- ❖ Tháng 6 năm 2007 đến tháng 7 năm 2013 là thư ký Ban chỉ đạo về đào tạo nhân lực theo nhu cầu xã hội , Phó Giám đốc Trung tâm hỗ trợ đào tạo và cung ứng nhân lực – thuộc Bộ Giáo dục và Đào tạo.
- ❖ Tháng 7 năm 2013 đến nay là Phó Trưởng ban, Ban Quản Lý Khu Nông nghiệp Công nghệ cao Thành phố Hồ Chí Minh .
- ❖ Tháng 9 năm 2020 Phó Trưởng ban Phụ Trách , Ban Quản Lý Khu Nông nghiệp Công nghệ cao Thành phố Hồ Chí Minh .
- ❖ Từ tháng 12/2004 đến nay (7/2021) là nghiên cứu viên bán cơ hữu của Viện Phát triển Công nghệ và Đào tạo.

2. Các đề tài/dự án/nhiệm vụ khác đã chủ trì hoặc tham gia trong 5 năm gần đây thuộc lĩnh vực nghiên cứu của đề tài tuyển chọn:

2.1	*Tên đề tài/dự án/nhiệm vụ khác đã chủ trì*	*Tên cơ quan chủ trì*	*Năm bắt đầu/kết thúc*
1	**"Nghiên cứu ứng dụng công nghệ vi sinh để sản xuất màng cellulose sinh học"**	**Cấp nhà Nước** – do Bộ Công Thương quản lý (Đề tài thuộc Đề án Quốc gia về phát triển và ứng dụng công nghệ sinh học trong lĩnh vực công nghiệp chế đến năm 2020).	**Chủ trì (từ 2012-2015** Nghiệm thu đạt 84/100 điểm)
2.2	*Tên đề tài/dự án/nhiệm vụ khác đã tham gia*	*Tên cơ quan chủ trì*	*Năm bắt đầu/kết thúc*
1	"Công Nghiệp Hóa – Hiện Đại Hóa Nông thôn Huyện Ô Môn, Tỉnh Cần Thơ", đề tài nhánh 05 "Định hướng phát triển công nghiệp dịch vụ trên địa bàn huyện Ô Môn, tỉnh Cần Thơ"(đề tài cấp Nhà Nước).	**Cấp nhà Nước** -Nghiên cứu phát triển kinh tế xã hội. (Ban Kinh Tế Trung Ương Đảng)	Tham gia nghiên cứu đề tài từ 1999-2000
2	" Nghiên cứu sản xuất hạt điều bọc Socola (Công ty Donafood Đồng Nai) "	Nghiên cứu ứng dụng (Sở KHCN Đồng Nai)	Tham gia nghiên cứu đề tài từ 2001-2004
3	Nghiên cứu một số sản phẩm ăn liền từ củ khoai mỡ .	Nghiên cứu ứng dụng (Sở KHCN Tiền Giang).	2003-2004

4	Nghiên cứu chế biến một số sản phẩm ăn liền chả giò,há cảo trong điều kiện chân không "	Công ty cổ phần chế biến thực phẩm Cầu Tre (Sở Khoa học và Công nghệ quản lý TP HCM)	Tham gia nghiên cứu đề tài từ 2004-2007
5	" Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất tinh dầu lá trầu (Piper BelteL.) bằng phương pháp lôi cuốn hơi nước quy mô Pilot đạt chất lượng làm bất hoạt được virus tay chân miệng EV 71 "	Nghiên cứu ứng dụng (Sở KHCN TP HCM)	Tham gia nghiên cứu đề tài từ 2013-2016
6	"Nghiên cứu quy trình sản xuất rượu Linh Chi từ rượu nền truyền thống"	Nghiên cứu ứng dụng (Sở KHCN Bến Tre)	Tham gia nghiên cứu đề tài từ 2013-2016
7	"Quy trình công nghệ sản xuất và sơ chế rau ăn lá trong nhà màng theo chuỗi kép kín đạt tiêu chuẩn an toàn thực phẩm "	Tiến bộ kỹ thuật cấp quốc gia (QĐ số 81/QĐ-VPPN ngày 17/4/2018 của Cục Trồng trọt – bộ NN PTNT).	Tham gia nghiên cứu từ 2017-2018
8	"Quy trình kỹ thuật trồng thủy canh hồi lưu cải bẹ xanh (Brassica juncea L.), cải ngọt (Brassica integrifolia L.), xà lách (Lactuca sativa L.) theo hướng hữu cơ ".	Tiến bộ kỹ thuật cấp quốc gia (QĐ số 121/QĐ-VPPN ngày 23/4/2019 của Cục Trồng trọt – bộ NN PTNT)	Tham gia nghiên cứu từ 2018-2019
Các đề tài cấp cơ sở			
1	Nghiên cứu sản xuất thạch dừa từ nước dừa già và nước dừa.	Nông trường Sông Hậu- Cần Thơ	1994-1997
2	Nghiên cứu công nghệ sản xuất trà gừng hoà tan.	Nông trường Sông Hậu- Cần Thơ	1997-2000
3	Nghiên cứu sản xuất nước chấm có hàm lượng 3-MCPD thấp	Triển khai cho 22 công ty thuộc Hội lương thực thực phẩm TP HCM	2002- 2008

4	Nghiên cứu sản xuất giấm ăn bằng phương pháp vi sinh	Viện phát triển công nghệ và đào tạo	2005-2007
5	Nghiên cứu công nghệ sản xuất nấm rơm, bắp non ,chôm chôm đóng hộp chất lượng cao (Xuất khẩu)	Đồng Nai- Cần Thơ	1998-2002
6	Nghiên cứu công nghệ sản xuất trà gừng hoà tan.	Nông trường Sông Hậu- Cần Thơ	1997-2000
7	Nghiên cứu công nghệ sản xuất một số sản phẩm có cấu trúc sợi dai từ đậu nành.	Phân viện Công nghệ sau thu hoạch tại TP HCM	1993-1995
8	Nghiên cứu một số sản phẩm ăn liền từ gạo (cháo ăn liền, phở ăn 6liền ...)	Phân viện Công nghệ sau thu hoạch tại TP HCM	1993-1996
9	N7ghiên cứu sản xuất đậu xanh bóc vỏ bằng phương pháp khô	Phân viện Công nghệ sau thu hoạch tại TP HCM	1995-1996
10	Nghiên cứu hoàn thiện công nghệ sản xuất sữa đậu nành tiệt trùng đóng chai thủy tinh	Phân viện Công nghệ sau thu hoạch tại TP HCM	1995-1996
11	Nghiên cứu chế biến 20 sản phẩm đóng hộp từ rau quả phục vụ phát triển sản phẩm cho các xí nghiệp của Nông trường Sông Hậu- Cần Thơ.	Đại học Bách khoa TP HCà Nông trường Sông Hậu.	1997-2003

D. Thành tựu KH&CN trong 5 năm gần nhất (liên quan đến đề tài tuyển chọn)

1. Giải thưởng (về KH&CN, về chất lượng sản phẩm,....)

TT	Hình thức và nội dung giải thưởng	Năm tặng thưởng
1	***Giải thưởng Nhân tài Đất việt trong công nghệ thông tin***, Tên sản phẩm: **"Hệ thống phần mềm hỗ trợ tin học hoá đơn vị hành chính cấp phường xã".**	Hạng 04 Năm 2005 (không có hạng nhất)
2	**12 bằng khen của UB ND các tỉnh, thành phố và các bộ ngành trung ương.**	

2. Các xuất bản phẩm chủ yếu

TT	Tên ấn phẩm (công trình, bài báo,...)	Tên tạp chí (đã đăng tải ấn phẩm)	Năm xuất bản
1	Sản xuất nước tương bằng phương pháp lên men kết hợp với hóa giải bằng axít sunfuric.	Tạp chí Khoa học và Công nghệ – Viện Khoa học và Công nghệ Việt Nam; trang 70 tập 46 số 4A 2008.	2008
2	Ảnh hưởng của pH đến sự phân hũy 3-monopropane-1,2-Diol trong sản xuất nước tương .	Tạp chí Khoa học và Công nghệ – Viện Khoa học và Công nghệ Việt Nam; trang 59 tập 46 số 4A 2008.	2008
3	Hơn 10 báo cáo, bài tham luận, thông tin khoa học .	Các đặc san khoa học công nghệ tại các hội nghị khoa học cấp Trường Đại học và cấp Vùng, cấp Bộ, Ngành.	1994- 2010
4	Lạnh và Chế biến nông sản thực phẩm (Sách khoa học chuyên khảo dày 274 trang)	Nhà xuất bản Đại học Công nghiệp TP. Hồ Chí Minh	2010
5	Tối ưu hóa khả năng tạo màng BC của vi khuẩn Gluconacetobacter Xylinus trên môi trường mất rỉ	Kỹ yếu Hội nghị CNSH toàn quốc khu vực phía nam lần III năm 2013	2013
6	Tinh dầu lá trầu hóc môn-thành phần Phenolic và ảnh hưởng đến hoạt tính sinh học (Betel leaf essential oil – Phenolic content and influence on biological activities)	Tạp chí Y Tế công cộng số 38 tập 12	Hà Nội tháng 12 năm 2015
7	Improving the yield of Hocmon betel leaf essential oil with high content of phenolic compounds by appropriate leaf treatment before hydrodistillation,	Vietnam-Malaysia International Chemical Congress, 7-9 November 2014, Hanoi,Vietnam; also in Vietnam Journal of Chemistry (2015), 53(2e1), pp. 76-82.	2014;2015
8	Enzymatic transformation of 4-allylpyrocatechol diacetate into chavibetol in betel leaf essential oil in the presence of betel leaves	The 4th Analytica Viet Nam Conference 2015, Conference Proceeding, pp. 270-278.	April 15-16, 2015 Ho Chi Minh City, Viet Nam.

	(Piper betle L.),		

3. Số lượng văn bằng bảo hộ sở hữu công nghiệp đã được cấp

TT	Tên và nội dung văn bằng	Năm cấp văn bằng

4. Số công trình được áp dụng trong thực tiễn

TT	Tên công trình	Quy mô và địa chỉ áp dụng	Năm áp dụng
1	Nghiên cứu sản xuất hạt điều bọc Socola	Sản xuất quy mô công nghiệp tại Công ty Dona food Đồng Nai	2006 đến nay
2	Chả giò chiên chân không ăn liền	Công ty cổ phần chế biến thực phẩm Cầu Tre (TP HCM)	2007 đến nay
3	Sản xuất nước chấm có hàm lượng 3-MCPD thấp	Triển khai tại 26 doanh nghiệp là thành viên của Hội lương thực thực phẩm TP HCM	2007 đến nay
4	Sản xuất chôm chôm , nấm rơm, măng tre, cá, bắp non đóng hộp chất lượng cao (Xuất khẩu).	Quy mô 10 tấn / ngày tại Nông trường Sông Hậu ,Công ty TNHH Gia Kiệm, huyện Thống Nhất, Đồng Nai và một số địa phương khác.	2005 đến nay
5	Sản xuất thạch dừa từ nước dừa già (chất thải trong công nghiệp sản xuất dầu dừa, Cùi dừa nạo sấy)	Hơn 20 doang nghiệp Tỉnh Bến Tre,Tiền Giang, TP HCM	Từ năm 1997 đến nay
6	Nghiên cứu công nghệ sản xuất trà gừng hoà tan	Nông Trường Sông Hậu	2004- 2008
7	Chuyển giao kỹ thuật sản xất nước chấm có hàm lượng 3-MCPD thấp	26 cơ sở sản xuất là hội viên của Hội lương thực thực phẩm TP HCM	(2003 đến 2008)

5. Thành tựu hoạt động KH&CN và sản xuất kinh doanh khác.

- Nghiên cứu và triển khai công nghệ sản xuất cháo ăn liền từ gạo gãy tại Phân Viện Công nghệ sau thu hoạch (TP HCM năm 1993 đến năm 1997)

-Triển khai Công nghệ sản xuất thạch dừa (Nata De Coco)cho toàn Tỉnh Bến Tre , Tiền Giang, Cần thơ từ năm 1997 đến 2002 (phối hợp với sở KHCN Tỉnh Tiền Giang và Bến Tre).

- Thiết kế , huấn luyện và chuyển giao công nghệ sản xuất nấm rơm đóng hộp, ngô non, chôm chôm, dứa đóng hộp xuất khẩu cho nhiều nhà máy của Nông Trường Sông Hậu- Cần Thơ và các công ty khác ở nhiều địa phương, công suất từ 3 đến 10 tấn sản phẩm / ca. (năm 1998- 2009)

- Cố vấn nghiên cứu phát triển sản phẩm cho Công ty cổ phần rau quả Tiền Giang (từ năm 1999 đến nay - 2010).

- Chuyển giao kỹ thuật sản xất nước chấm có hàm lượng 3-MCPD thấp cho 26 cơ sở sản xuất là hội viên của Hội lương thực thực phẩm TP HCM (2003 đến 2008) ; hiện nay các cơ sở này đang hoạt động tốt.

- Nghiên cứu và ứng dụng công nghệ sản xuất nước uống Collagen – Triển khai tại Công ty Bình An TP Cần Thơ.

- Nghiên cứu hoàn thiện chương trình " Vườn ươm các nhà khoa học kỹ thuật trẻ TP HCM " (2003-2006).

- Nghiên cứu xây dựng " Quỹ hỗ trợ Sinh viên nghiên cứu khoa học " (Thành Đoàn TP HCM 2004-2005)

- Quy hoạch phát triển nhân lực Thành phố Hồ Chí Minh giai đoạn 2011-2020 (là Tổ trưởng tổ công tác , Công trình đã được Chủ tịch UBND Thành phố ký quyết định ban hành ngày 15 tháng 3 năm 2012).

- Tiến bộ kỹ thuật cấp quốc gia : là đồng tác giả của công trình "Quy trình công nghệ sản xuất và sơ chế rau ăn lá trong nhà màng theo chuỗi kép kín đạt tiêu chuẩn an toàn thực phẩm " được Cục trồng trọt công nhận tiến bộ kỹ thuật cấp quốc gia (QĐ số 81/QĐ-VPPN ngày 17/4/2018 của Cục Trồng trọt – bộ NN PTNT).

- Tiến bộ kỹ thuật cấp quốc gia : là đồng tác giả của công trình "Quy trình kỹ thuật trồng thủy canh hồi lưu cải bẹ xanh (Brassica juncea L.), cải ngọt (Brassica integrifolia L.), xà lách (Lactuca sativa L.) theo hướng hữu cơ ". Được Cục trồng trọt công nhận tiến bộ kỹ thuật cấp quốc gia (QĐ số 121/QĐ-VPPN ngày 23/4/2019 của Cục Trồng trọt – bộ NN PTNT).

TP .HCM , ngày 29 tháng 7 năm 2021

HỘI HOÁ HỌC
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH .
CHỦ TỊCH HỘI

GS.TS Chu Phạm Ngọc Sơn

CÁ NHÂN ĐĂNG KÝ CHỦ NHIỆM
ĐỀ TÀI, DỰ ÁN

TS . Đỗ Việt Hà

NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM
TỪ NHÀ MÁY CÔNG NGHIỆP SINH HỌC

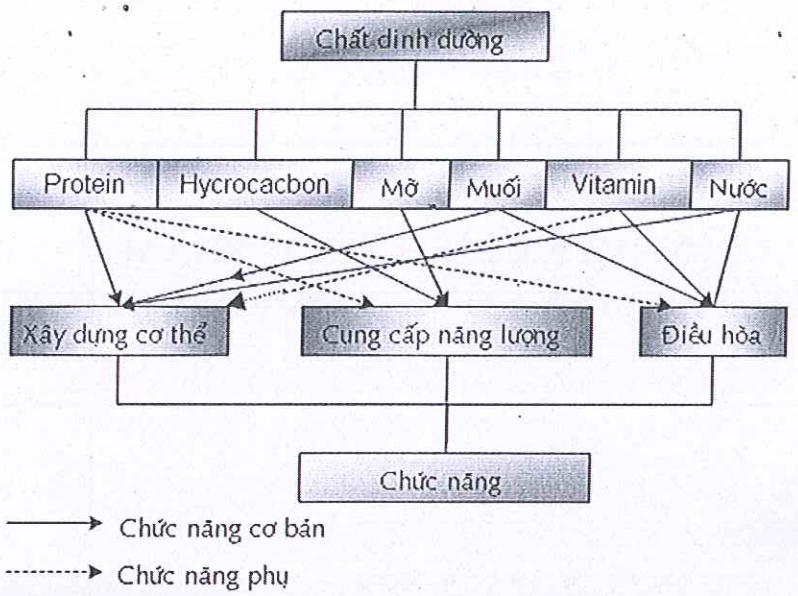
Đỗ Việt Hà
Phó chủ tịch Hội hóa học TP Hồ Chí Minh
Điện thoại: 0903824577
Email : dvha@moet.edu.vn

Nhu cầu về lương thực thực phẩm

Con người cần lương thực thực phẩm để duy trì cơ thể của con người và đảm bảo những hoạt động khác nhau của các bộ phận trong cơ thể con người. Nếu thức ăn đủ chất dinh dưỡng, được cấu trúc theo một tỉ lệ hợp lý, cơ thể sẽ khỏe mạnh; ngược lại, thì cơ thể sẽ yếu đuối.

Nguồn thức ăn có thể được phân thành 3 loại chức năng:

- Thức ăn để xây dựng cơ thể, bao gồm protid, muối khoáng, nước;
- Thức ăn để cung cấp năng lượng cho cơ thể, bao gồm hydrocacbon và chất mỡ;
- Thức ăn có tác dụng điều hòa, bao gồm protid, enzyme, muối, nước và vitamin.



Nhu cầu về khối lượng, chất lượng và tác dụng của lương thực thực phẩm

- **Mục đích của việc cung cấp lương thực thực phẩm cho con người như xây dựng cơ thể:**

  Tạo các tế bào mới bảo đảm sự phát triển của cơ thể (trẻ em đang lớn) hoặc thay thế các tế bào già (ở cơ thể trưởng thành);

  Bù đắp năng lượng đã mất đi cho các hoạt động sống và lao động.

- **Sự cần thiết của lương thực thực phẩm thể hiện ở hai mặt là lượng và chất.**

CÁC NHÓM CHẤT CƠ BẢN CẦN THIẾT

1. CUNG CẤP BÉO
2. CUNG CẤP GLUCID (BỘT)
3. CUNG CẤP ĐẠM
4. CUNG CẤP KHOÁNG VÀ SƠ, VITAMIN…

Ví dụ thành phố Hồ Chí Minh cần :

1. Rau củ quả : 2.000.000 tấn/năm
2. Thịt : 300.000 tấn/năm
3. Thủy sản : 450.000 tấn/năm
4. Trứng : 900 triệu quả/năm
5. Gạo : Khoảng 700.000 tấn/năm

(Nguồn Cục thống kê TP)

HIỆN NAY CHÚNG TA ĐÃ CHỦ ĐỘNG SẢN XUẤT VÀ TỒN TRỮ LÂU DÀI HAI NHÓM **BÉO VÀ GLUCID (BỘT)** NÊN CÓ KHẢ NĂNG CHỦ ĐỘNG CUNG CẤP CHO CON NGƯỜI .

CÒN HAI NHÓM CHẤT : cung cấp đạm (thịt,cá sữa,trứng, thủy sản..) và cung cấp **khoáng,sơ,vitamine….. Khó chủ động sản xuất hơn .**

Do : Đây là các loài nhạy cảm với thời tiết,khí hậu; mặt khác dễ bị bệnh do dịch, nhiễm độc do môi trường…..có khả năng dễ bị tiêu hũy hay hư hỏng …..

CẦN CHỦ ĐỘNG SẢN XUẤT TRONG ĐIỀU KIỆN KIỂM SOÁT ĐƯỢC CÁC YẾU TỐ GÂY HẠI VÀ ĐÁP ỨNG CÁC YÊU CẦU :

1. Đáp ứng đủ dinh dưỡng.
2. An toàn vệ sinh .
3. Chất lượng cảm quan phù hợp.
4. Phù hợp Văn hóa .
5. Giá thành phù hợp (yếu tố kinh tế).
6. Đảm bao sinh thái bền vững .

TỔ CHỨC SẢN XUẤT ĐÁP ỨNG NHU CẦU

- **Theo kiểu truyền thống** : RỦI RO CAO do thiên tai và dịch bệnh cao, khó kiểm soát và cung cấp không liên tục khi có sự cố ⟹ Dễ làm tăng giá cơ hội và gây mất an ninh , thậm chí hàng kém chất lượng,hàng giả sẽ tuồn vào làm cho thị trường rối loạn .
- Tổ chứng sản xuất kiểu ứng dụng kỹ thuật tiến tiến canh tác kiểu nhà màng,nhà lưới , nuôi chuồng tập trung: cũng dễ rủi ro

MỞ LỐI
ĐI RIÊNG
với điều kiện :

- HẠN CHẾ RỦI RO THẤP NHẤT.
- CHẤT LƯỢNG VÀ SỐ LƯỢNG ỔN ĐỊNH NHẤT.
- CHẤT LƯỢNG CẢM QUAN CHẤP NHẬN ĐƯỢC .
- GIÁ THÀNH HỢP LÝ.
- KIỂM SOÁT TOÀN BỘ QUÁ TRÌNH BẰNG CÔNG NGHỆ CAO
- ĐẢM BẢO ĐÁP ỨNG NHU CẦU TRONG TRƯỜNG HỢP THIÊN TAI, DỊCH BỆNH.

PHẢI ĐẦU TƯ NGHIÊN CỨU CÔNG NGHỆ CAO

PHƯƠNG THỨC PHỔ BIẾN HIỆN NAY ĐƯỢC CÁC QUỐC GIA TIÊN TIẾN như : Đức,Israel,Anh, Mỹ……. Lựa chọn và được nhiều nhà tỷ phủ kỹ thuật quan tâm đầu tư như Bill Gate … chi tiền đầu tư ….!!!!!!????....

NHÀ MÁY
SẢN XUẤT
CÔNG NGHIỆP

Thực phẩm chăn nuôi được thay thế bằng thực phẩm công nghệ sinh học

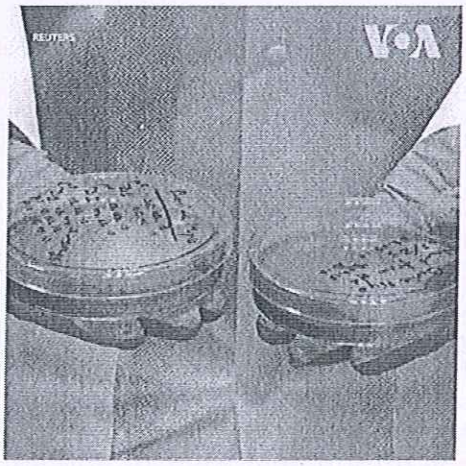
Một trong những thực phẩm được con người sử dụng nhiều nhất chính là thịt động vật. Tuy vậy, quá trình chăn nuôi và giết mổ gia súc đem lại nhiều tác động xấu cho môi trường và tương lai, chúng ta cũng không còn đủ đất để mở rộng trang trại nữa. Biện pháp được các nhà khoa học đưa ra chính là nuôi cấy thịt nhân tạo bằng công nghệ sinh học.

Theo đó, người ta sẽ trích xuất tế bào gốc của thịt rồi nuôi dưỡng chúng trong phòng thí nghiệm, cho phát triển thành sợi thịt sau đó sẽ cấy ghép thành thịt hoàn chỉnh. Một phương pháp nữa cũng được đưa ra là làm thịt giả từ thực vật. Dĩ nhiên, các loại thịt này phải có hương vị giống như thịt động vật nuôi tự nhiên, khi cắt chúng vẫn tiết ra dịch màu đỏ đặc trưng, có thớ thịt, phát ra tiếng xì xèo lúc nướng,…

Dù bạn có muốn hay không thì loại thịt nuôi cấy trong phòng thí nghiệm từ tế bào gốc vẫn đang trên con đường phát triển. Sản phẩm này được tạo ra từ một trong những cái tên gây tranh cãi nhất của giới thực phẩm biến đổi gen (GMO), đó chính là người sáng lập ra Microsoft và cũng là người hộ lâu năm của công ty Monsanto – Bill Gates.(*International Business Times* hôm 24/8 đưa tin).[14]

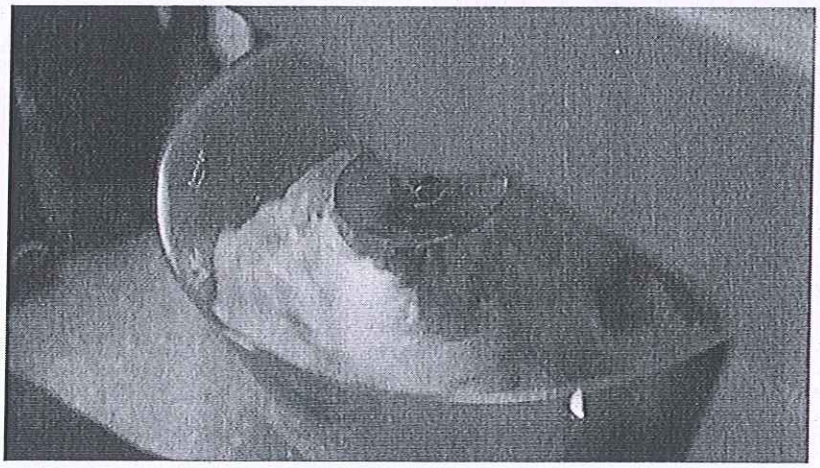
Cụ thể, vào tháng 8/2017, Bill Gates đã hợp tác với một doanh nhân giàu có khác tên là Richard Branson, nhà sáng lập Tập đoàn Virgin, để đầu tư 17 triệu USD cho dự án đầu tư nhà máy Memphis Meats

Xin mời xem phim về nhà máy nuôi cấy tế bào thịt nhân tạo



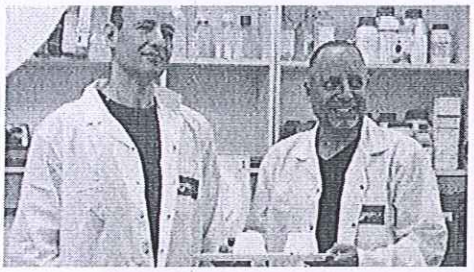
Xin mời xem phim

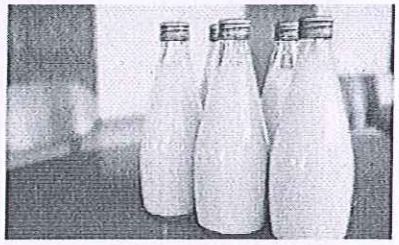
Xin mời xem phim về nhà máy nuôi cấy nấm men tạo ra thịt của Nga



NHÀ MÁY
CÓ THỂ TẠO RA 45.000 TẤN THỊT NHÂN TẠO SAU 7 NGÀY

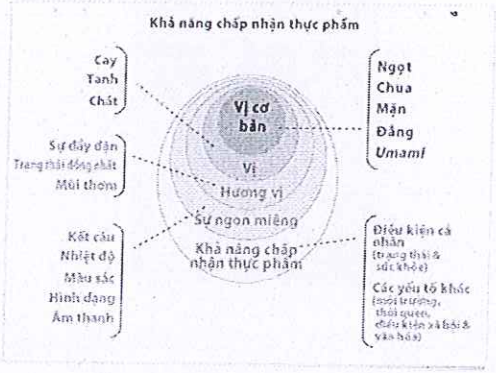
ISRAEL NGHIÊN CỨU SẢN XUẤT SỮA BẰNG MEN BIA THAY THẾ SỮA BÒ



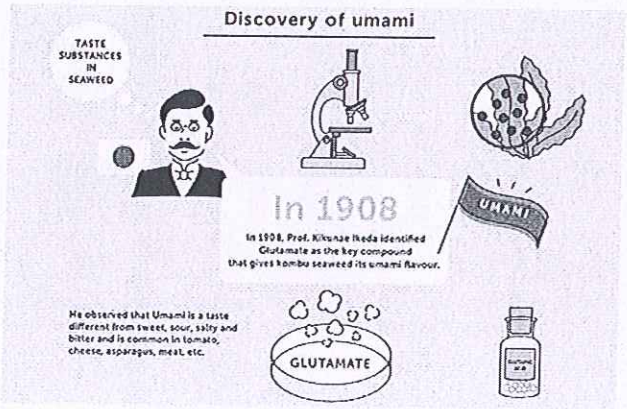


Prof. Tamir Tuller and Dr. Eyal Afergan of Imagindairy.
Photo : courtesy of Tel Aviv University
https://www.israel21c.org/now-you-can-drink-milk-from-yeast-not-beast/

Thực phẩm đúng nghĩa

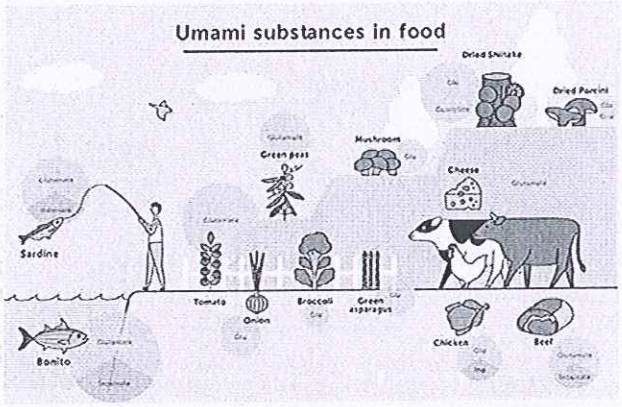


UMAMI



Mr. KIKUNAE IKEDA

CHẤT UMAMI TRONG THỰC PHẨM



10 xu hướng thực phẩm và dinh dưỡng

Dinh dưỡng chức năng
Câu nói "hãy để thức ăn là thuốc và để thuốc là thức ăn" của Hippocrates về bản chất vẫn đúng cho đến ngày nay khi chúng ta hiểu rằng, hãy ăn những thực phẩm giúp bạn nuôi dưỡng cả thể chất và tinh thần.

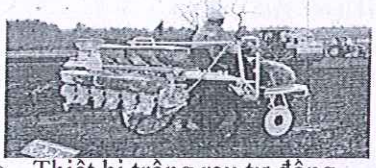
Do tác động đáng kể của COVID-19 đối với sức khỏe thể chất và tinh thần của nhiều người, ngày càng có nhiều người quan tâm đến việc ăn các loại thực phẩm mục đích liên quan đến sức khỏe. Các ưu tiên của con người vì thế cũng thay đổi và có xu hướng tập trung vào s

ức khỏe và hạnh phúc của mình.

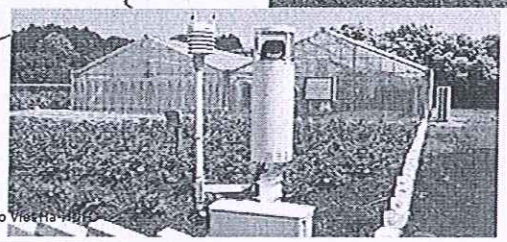
1. **"Thuốc" tăng cường miễn dịch.**
2. **Sức khỏe tinh thần.**
3. **Thực phẩm có mục đích (ưu thế sản xuất và cung ứng).**
4. **Cốt truyện (Bản địa).**
5. **Chọn thức ăn để ít có hại nhất cho môi trường (Văn minh).**
6. **Chủ nghĩa linh hoạt**
7. **Thay đổi văn hóa ăn kiêng.**
8. **Thực phẩm sơ chế sẵn phục vụ nấu ăn tại nhà.**
9. **Tính minh bạch.**
10. **Dinh dưỡng cho trẻ em.**

1. NGHIÊN CỨU ỨNG DỤNG KỸ THUẬT TIÊN TIẾN VÀO SẢN XUẤT.

➢ Các loại máy nông nghiệp.

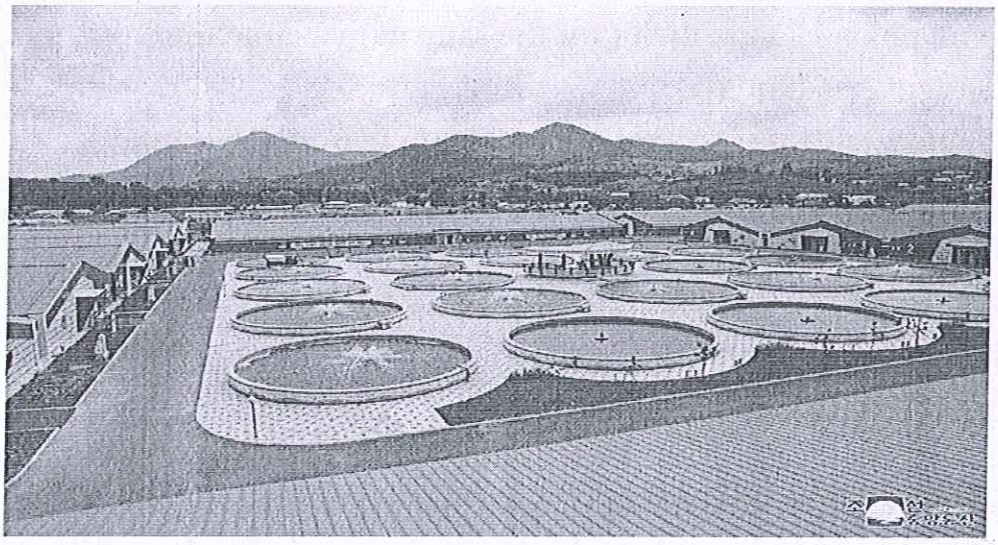


➢ Thiết bị trồng rau tự động .

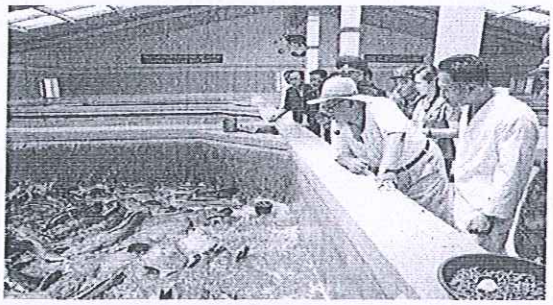


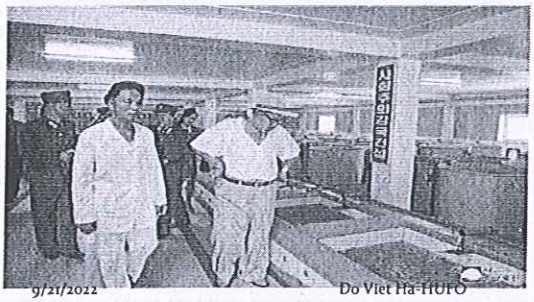
AHTP

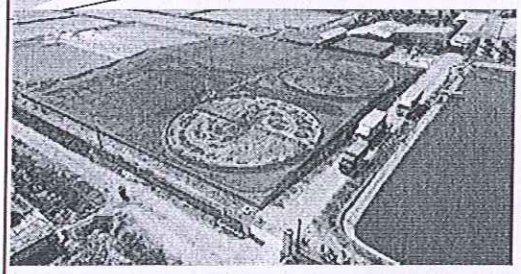
MỘT SỐ HÌNH ẢNH VỀ NNĐT

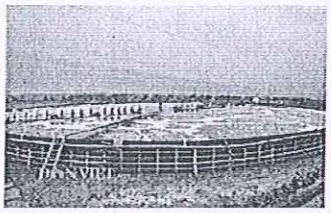


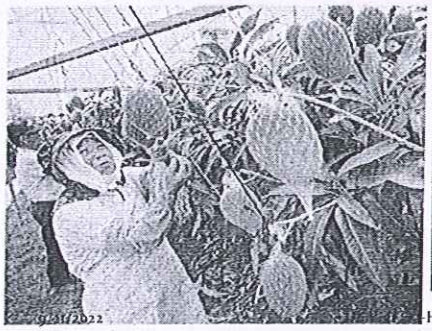
MỘT SỐ HÌNH ẢNH VỀ NNĐT

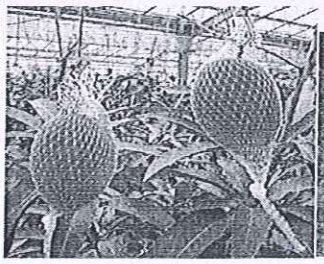


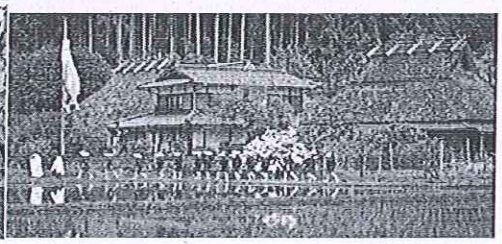


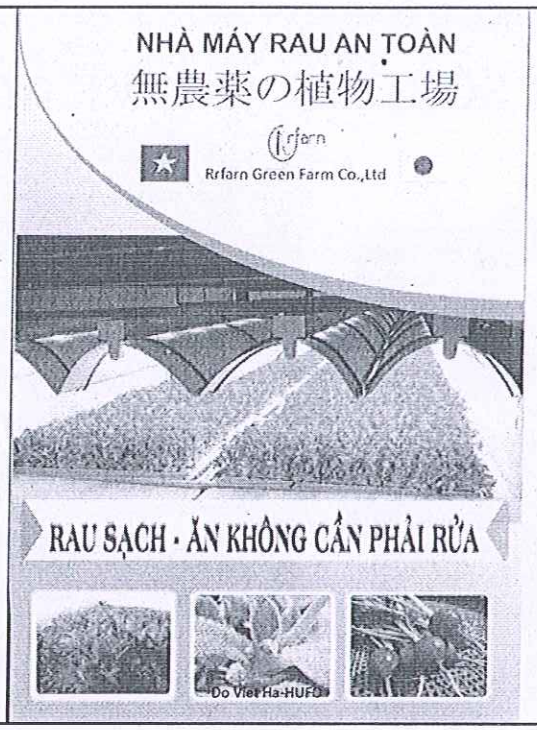


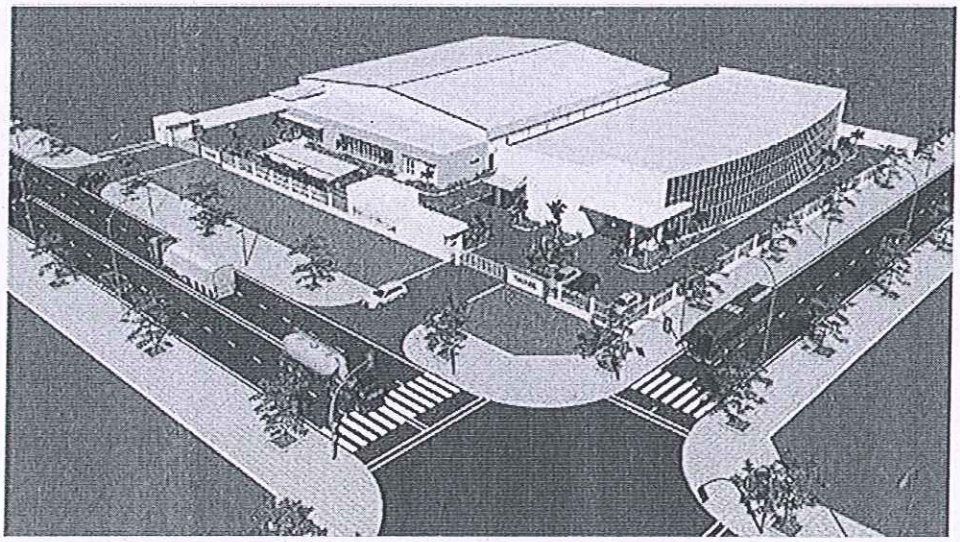






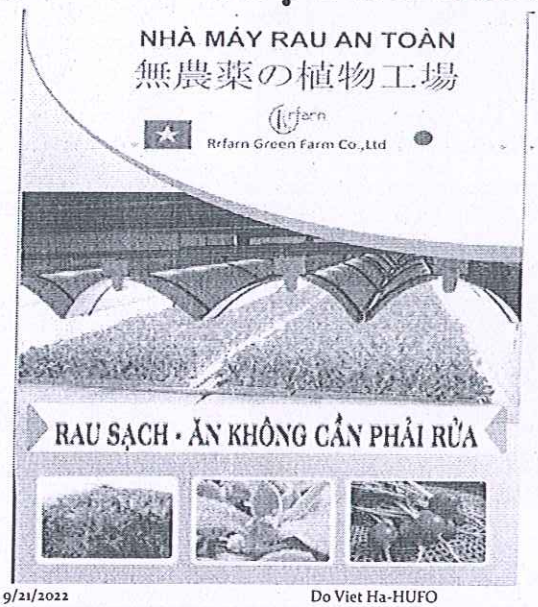


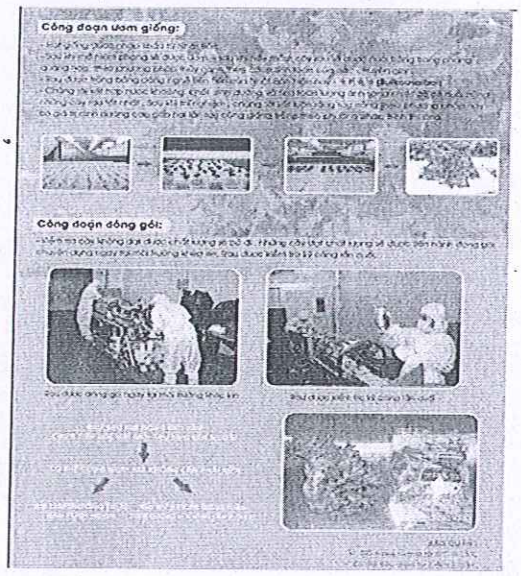


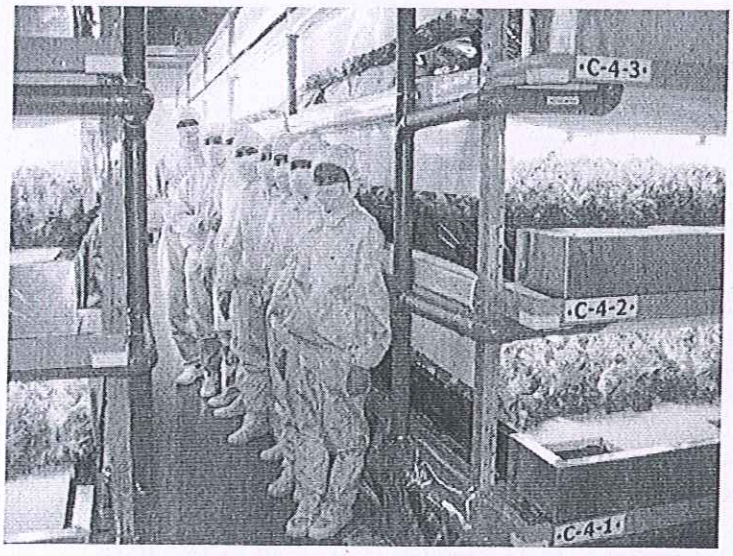


PHỐI CẢNH TOÀN NHÀ MÁY
KHU CÔNG NGHIỆP LONG HẬU, H. CẦN GIUỘC , TỈNH LONG AN

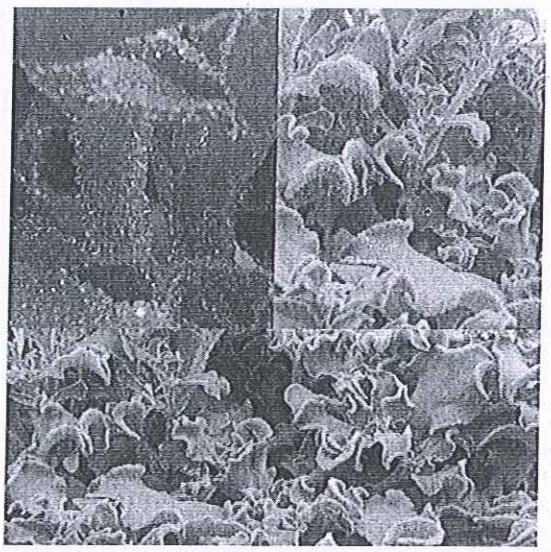
MỘT SỐ HÌNH ẢNH VỀ NNĐT





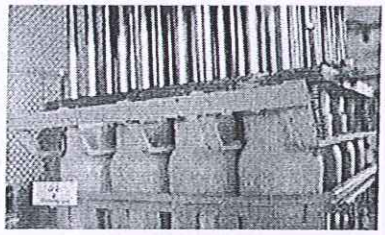


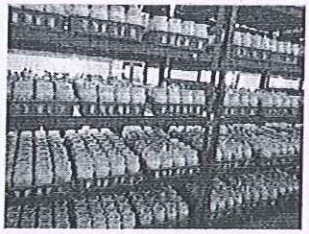
CẢI BÓ XÔI - SPINACH 100G

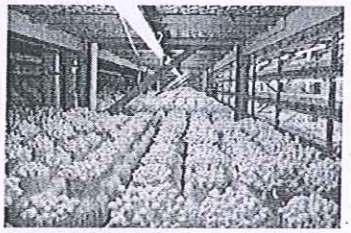


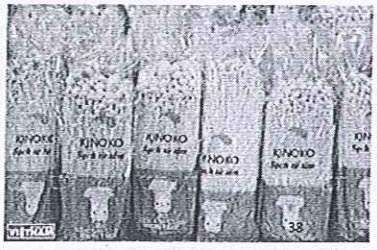
Rau ICE PLANT với vị mặn từ những giọt sương muối đọng lại trên cây cùng với thành phần dinh dưỡng cao rất được ưa chuộng trên thị trường trong và ngoài nước.

NHÀ MÁY TRỒNG NẤM LẠNH

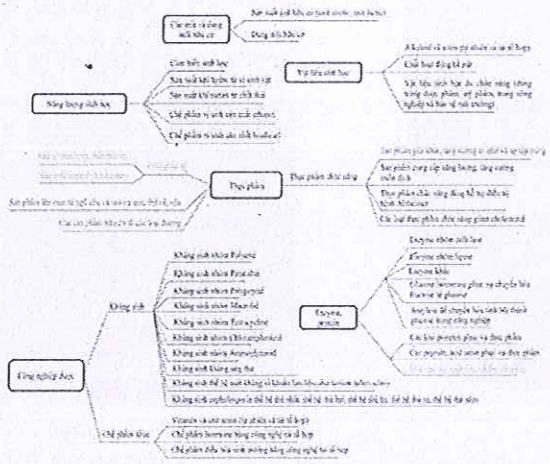




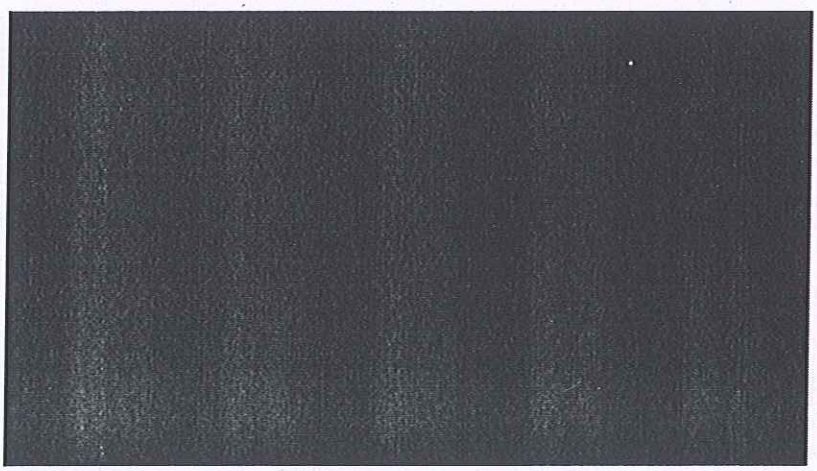




Nuôi cấy vi sinh liên tục
tại sao ứng dụng ở quy mô công nghiệp

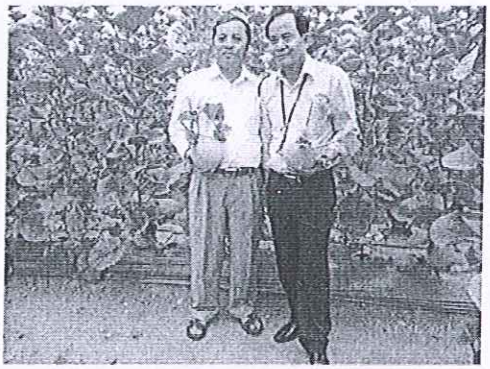


NHÀ MÁY TRỒNG NẤM LẠNH

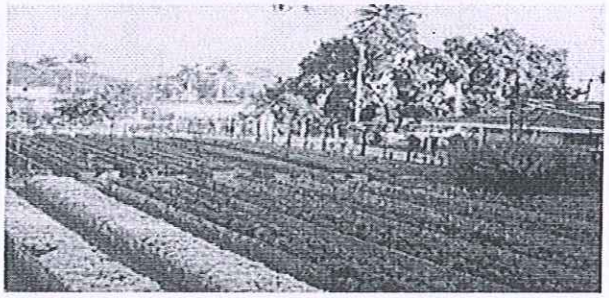


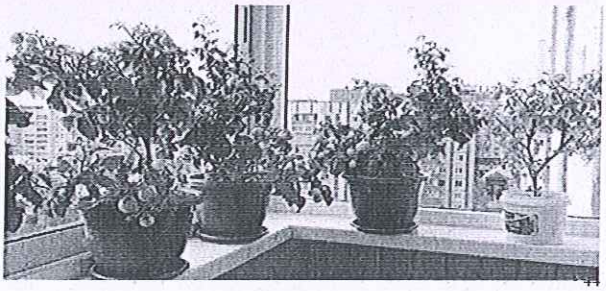
MỘT SỐ HÌNH ẢNH VỀ NNĐT

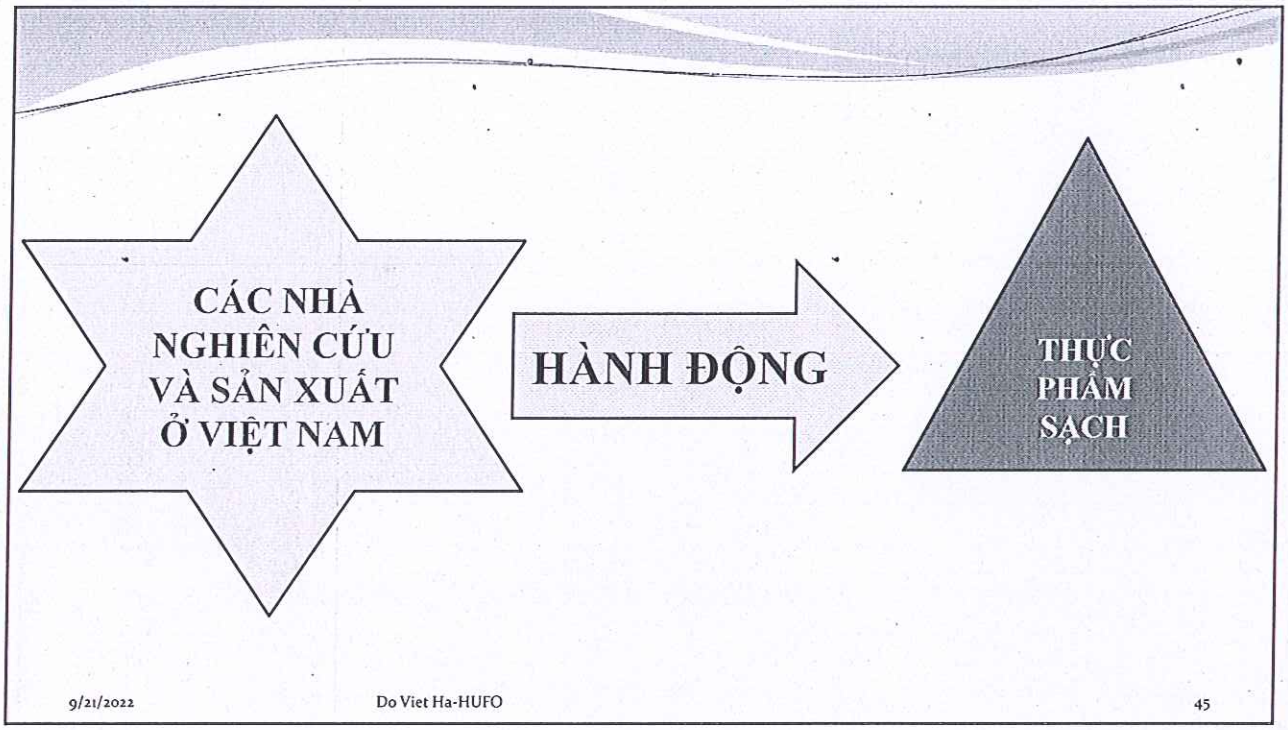
MỘT SỐ HÌNH ẢNH VỀ NNĐT

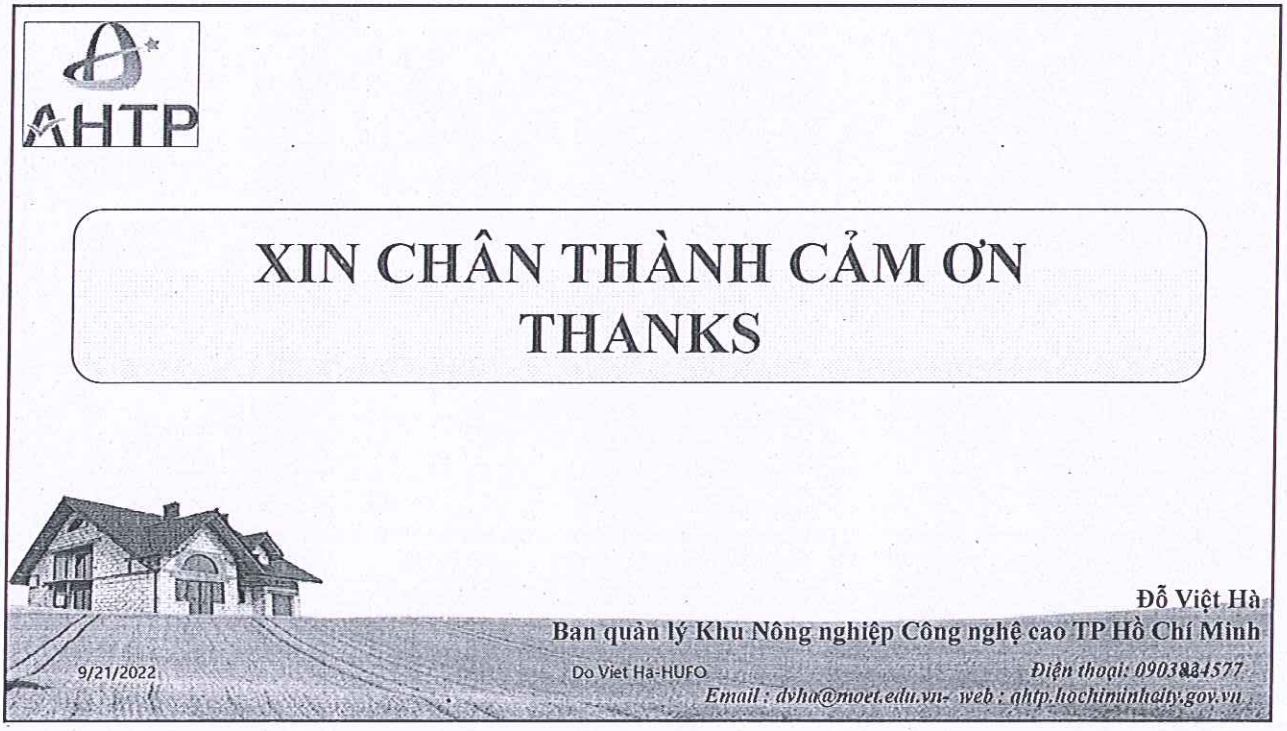


MỘT SỐ HÌNH ẢNH VỀ NNĐT






CÁC NHÀ NGHIÊN CỨU VÀ SẢN XUẤT Ở VIỆT NAM
HÀNH ĐỘNG
THỰC PHẨM SẠCH
9/21/2022
Do Viet Ha-HUFO
45


AHTP
XIN CHÂN THÀNH CẢM ƠN
THANKS
Đỗ Việt Hà
Ban quản lý Khu Nông nghiệp Công nghệ cao TP Hồ Chí Minh
9/21/2022
Do Viet Ha-HUFO
Điện thoại: 0903884577
Email : dvha@moet.edu.vn- web : ahtp.hochiminhcity.gov.vn

THÀNH ĐOÀN TP. HỒ CHÍ MINH
TRUNG TÂM PHÁT TRIỂN
KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TRẺ
***

ĐOÀN TNCS HỒ CHÍ MINH

BIÊN BẢN HỘI THẢO KHOA HỌC

"An toàn thực phẩm và An ninh lương thực" lần 6 năm 2022.

I. Thời gian: 08g00 ngày 26/8/2022

II. Địa điểm: Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM

III. Thành phần:

1. Hội đồng Khoa học

GS.TS Đặng Thị Anh Đào: Chủ tịch

TS Lê Thị Thúy Ái:

2. Thư ký: KS Nguyễn Ngọc Hoàng Vân

IV. Nội dung cuộc họp

- Thông qua quyết định thành lập hội đồng khoa học
- Thư ký mời Hội đồng làm việc
- Hội đồng mời các nhóm tác giả tham luận trình bày các bài tham luận của tiểu ban 1: Sản xuất nông nghiệp và An ninh lương thực.

- Các nhóm báo cáo lần lượt trình bày bài tham luận
- Hội đồng và nhóm nghiên cứu tiến hành trao đổi
- Sau thời gian trao đổi, họp kín tổ hội đồng khoa học đã chọn ra các bài tham luận g. đạt giải sau đây:

1, Giải Nhất: Khảo nghiệm cơ bản giống lúa mới cho tỉnh Tây Ninh. Tác giả: TS Nguyễn Bích Hà Vũ, PGS và

PGS. TS. Võ Công Thành.

2. Giải Nhì: Ảnh hưởng của than sinh học (biochar) đến sinh trưởng, phát triển năng suất của cây rau má (Centella asiatica L.) ở Thừa Thiên Huế. Tác giả: Trần Thị Xuân Phương, Trần Đăng Khoa.

3. Giải Ba: Nghiên cứu đánh giá hiệu lực của nấm ký sinh trên rệp sáp (Pysmicocus brevipes) gây hại đến năng suất và phẩm chất quả dứa MD2. Tác giả: TS. Nguyễn Trinh Nhất Hằng, ThS. Hà Thị Tuyết Phương, KS. Nguyễn Khánh Duy.

4. Các giải Khuyến khích:

- Nghiên cứu xác định hệ số vận chuyển đồng vị phóng xạ tự nhiên 210Po (210Pb) từ đất lên cây rau ngắn ngày. Tác giả: ThS. Dương Hồng Trúc, PGS. TS. Lê Công Hảo.

- Tình hình ứng dụng công nghệ vi sinh trong xử lý phụ phẩm nông nghiệp tại Thành phố Đà Nẵng. Tác giả: ThS. Vũ Thùy Dương, KS. Nguyễn Thị Thanh Thuỷ, CN. Trần Thị Hoàng Oanh.

- Nâng cao hiệu quả trong công tác thử thi pháp luật về an toàn thực phẩm tại Việt Nam. Tác giả: ThS. Trần Linh Huân, ThS. Trần Thị Diện.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Cuộc họp kết thúc lúc .....11 g 30.....cùng ngày.

TP. Hồ Chí Minh, ngày 26 tháng 8 năm 2022

Chủ tịch (Ký và ghi rõ họ tên)	**Thư ký Hội thảo** (Ký và ghi rõ họ tên)
Đỗ Thị Anh Đào	Nguyễn Ngọc Hoàng Vân

THÀNH ĐOÀN TP. HỒ CHÍ MINH
TRUNG TÂM PHÁT TRIỂN
KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TRẺ
***

ĐOÀN TNCS HỒ CHÍ MINH

BIÊN BẢN HỘI THẢO KHOA HỌC

"An toàn thực phẩm và An ninh lương thực" lần 6 năm 2022.

I. Thời gian: 9 giờ 15' ngày 26/8/2022

II. Địa điểm: PC306 - Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh

III. Thành phần:

1. Hội đồng Khoa học

1. PGS.TS. Đặng Xuân Cường - Trưởng phòng Khoa học Công nghệ, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh - Chủ tịch
2. TS. Đỗ Việt Hà - Chủ tịch Liên hiệp các tổ chức hữu nghị TP. Hồ Chí Minh - Ủy viên
3. CN. Nguyễn Thị Hồng Hạnh - Cán bộ Trung tâm Phát triển Khoa học và Công nghệ trẻ - Thư ký

2. Thư ký:

IV. Nội dung cuộc họp

- 9:15' -> 9:20': Thư ký thông qua Quyết định thành lập Hội đồng
- 9:20' -> 9:25': Chủ tịch Hội đồng trao đổi trước khi các tác giả báo cáo
- 9:25' -> 11:15': Các tác giả lần lượt báo cáo các đề tài và nghe nhận xét và trả lời các câu hỏi từ hội đồng
- 11:15' -> 11:30': Hội đồng họp kín để thông qua kết quả:
- Giải nhất: REACTIONS CONDITIONS FOR OXIDATION OF JACKFRUIT SEED STARCH USING HYDROGEN PEROXIDE. Của nhóm tác giả: TS. Nguyễn Mạc Thăng, PGS.TS Nguyễn Thanh Tùng, GS.TS Nguyễn Văn Khôi, TS. Phạm Thị Thu Hà, ThS. Lê Thị Hồng Thúy, ThS Nguyễn Thị Lưỡng đến trễ:

Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh

– Giải nhì: Ảnh hưởng thời gian thu hoạch đến thành phần dinh dưỡng của cây rau mầm cải ngọt

Của nhóm tác giả:

KS. Trương Việt Hồng, SV. Nguyễn Chí Toàn, KS. Đặng Thị Quỳnh Trâm, Nguyễn Hoàng, ThS. Nguyễn Ngọc Kiều đến từ Trường Đại học Duy Tân

– Giải ba: Nghiên cứu quy trình sản xuất trà Matcha từ lá vối (Cleistocalyx operculatus (Roxb.) Merr)

Của nhóm tác giả:

ThS. Phạm Quang Thắng, ThS. Phạm Thị Mai Vân, CN. Nguyễn Châu Anh, KS. Trần Thị Nguyệt đến từ Trung tâm Nghiên cứu và Phát triển Nông nghiệp Công nghệ cao.

ThS. Lê Sĩ Ngọc đến từ Trung tâm Khai thác hạ tầng

– Giải khuyến khích: Nghiên cứu trích ly tinh dầu quả Ngò Rí (Coriandrum sativum L.), xác định thành phần hoá học và định hướng ứng dụng trong thực phẩm

Của nhóm tác giả:

TS. Trịnh Thị Lan Anh, Võ Duy Bảo Châu, Bùi Thị Thu Vân, Hồ Trần Thảo Vy đến từ

Trường Đại học Công nghệ Thành phố Hồ Chí Minh

– Giải khuyến khích: Tính chất hoá lý và thành phần hoá học của một số loại mật ong thương mại được sản xuất tại khu vực miền Bắc Việt Nam

Của nhóm tác giả:

ThS. Phạm Trí Nhựt, ThS. DS. Nguyễn Ngọc Quý, ThS. Đào Tấn Phát, SV. Tô Thị Huỳnh Như, SV. Nguyễn Kiều Ngoan đến từ

Trường Đại học Nguyễn Tất Thành

– Giải khuyến khích: Tổng quan về EPIGENETIC dưới góc nhìn hiện tại của khoa học dinh dưỡng và y học hiện đại

Của nhóm tác giả:

SV. Nguyễn Hoàng Nam, CN. Lê Ngọc Vân, PGSTS. Nguyễn Thị Minh Nguyệt đến từ:
Trường Đại học Công nghiệp Thành Phố Hồ Chí Minh

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Cuộc họp kết thúc lúc ....11.930.....cùng ngày.

TP. Hồ Chí Minh, ngày 26 tháng 8 năm 2022

Chủ tịch (Ký và ghi rõ họ tên)	**Thư ký Hội thảo** (Ký và ghi rõ họ tên)
PGS.TS Đặng Xuân Cường	*Nguyễn Thị Hồng Hạnh*

THÀNH ĐOÀN TP. HỒ CHÍ MINH
TRUNG TÂM PHÁT TRIỂN
KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TRẺ
***

ĐOÀN TNCS HỒ CHÍ MINH

BIÊN BẢN HỘI THẢO KHOA HỌC

"An toàn thực phẩm và An ninh lương thực" lần 6 năm 2022.

I. Thời gian: 9g45 ngày 26 tháng 08 năm 2022

II. Địa điểm: Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM

III. Thành phần:

1. Hội đồng Khoa học

- Tiểu ban Công nghệ chế biến và bảo quản thực phẩm (Hội trường C)

+ PGS.TS. Hoàng Kim Anh: Trưởng Khoa công nghệ thực phẩm, trường ĐH Công nghệ Sài Gòn

+ PGS.TS. Lê Hồng Phú: Trưởng phòng Hành chính tổng hợp, Trường ĐH Quốc tế, ĐHQG - HCM

2. Thư ký:

- CN. Lê Ngọc Phong - Cán bộ Trung tâm Phát triển Khoa học và Công nghệ trẻ
- NCS. Hứa Văn Hòa - Cán bộ Trung tâm Phát triển Khoa học và Công nghệ trẻ

IV. Nội dung cuộc họp

1. Thư ký thông qua thành viên hội đồng khoa học

+ PGS.TS. Hoàng Kim Anh: Trưởng Khoa công nghệ thực phẩm, trường ĐH Công nghệ Sài Gòn

+ PGS.TS. Lê Hồng Phú: Trưởng phòng Hành chính tổng hợp, Trường ĐH Quốc tế, ĐHQG - HCM

2. Thư ký thông qua thứ tự các nghiên cứu tại tiểu ban:

TT	Thời gian	Tên báo cáo	Tác giả
1.	09g45 – 10g00	Báo cáo 1: NGHIÊN CỨU QUY TRÌNH SẢN XUẤT RƯỢU VANG TỪ KHOAI LANG TÍM NHẬT (Ipomoea batatas L.)	CN. Lý Thị Thùy Duyên, CN. Lâm Thị Ngọc Lướng, CN. Lưu Minh Châu, ThS. Nguyễn Ngọc Thạnh, TS. Huỳnh Xuân Phong: **Trường Đại học Cần Thơ**

2.	10g15 – 10g30	Báo cáo 2: CHẾ BIẾN BÁNH QUY SOCOLA KẾT HỢP VỚI BỘT CHUỐI XIÊM (MUSA PARADISE)	ThS.Nguyễn Kim Đông, KS.Huỳnh Thị Mỹ Duyên, PGS.TS.Nguyễn Văn Bá, ThS. Hà Phương Thảo, ThS.Nguyễn Thị Thu Thảo, ThS.Võ Thị Kiên Hảo, ThS. Lê Nguyễn Tường Vi: **Trường Đại học Tây Đô**
3.	10g30 – 10g45	Báo cáo 4: NGHIÊN CỨU QUY TRÌNH CHẾ BIẾN ĐỒ HỘP TỪ MÍT THÁI THỨ PHẨM VÀ MÍT NON	ThS. Nguyễn Tấn Hùng, ThS. Phan Thị Ngọc Hạnh, KS. Võ Thị Thuý Quyên: **Trường Đại học Tiền Giang**
4.	10g45 – 11g00	Báo cáo 5: NGHIÊN CỨU ẢNH HƯỞNG CỦA MỘT SỐ THÔNG SỐ ĐẾN THỜI GIAN SẤY CÁ HỐ (Largehead hairtail) BẰNG BƠM NHIỆT KẾT HỢP BỨC XẠ HỒNG NGOẠI	TS. Hoàng Thái Hà, PGS. TS. Đặng Xuân Cường, ThS. Nguyễn Thị Thảo Minh, ThS. Lâm Thế Hải, SV. Hồ Hoàng Quân, SV. Nguyễn Tuấn Thành: **Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh**
5.	11g00- 11g15	Báo cáo 6: KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN QUÁ TRÌNH SẢN XUẤT NƯỚC LÊN MEN THANH LONG RUỘT ĐỎ (Hylocereus polyrhizus)	TS. Nguyễn Văn Khoa, ThS. Võ Thị Thu Giang: Viện Công nghệ Hoá học SV. Lê Trần Gia Hân; **Trường ĐH Quốc tế, ĐHQG - HCM**

3. Kết quả tiểu ban:

TT	Tên báo cáo	Giải thưởng
1.	NGHIÊN CỨU ẢNH HƯỞNG CỦA MỘT SỐ THÔNG SỐ ĐẾN THỜI GIAN SẤY CÁ HỐ (Largehead hairtail) BẰNG BƠM NHIỆT KẾT HỢP BỨC XẠ HỒNG NGOẠI	NHẤT
2.	NGHIÊN CỨU QUY TRÌNH CHẾ BIẾN ĐỒ HỘP TỪ MÍT THÁI THỨ PHẨM VÀ MÍT NON	NHÌ
3.	KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN QUÁ TRÌNH SẢN XUẤT NƯỚC LÊN MEN THANH LONG RUỘT ĐỎ (Hylocereus polyrhizus)	BA
4.	Báo cáo 1: NGHIÊN CỨU QUY TRÌNH SẢN XUẤT RƯỢU VANG TỪ KHOAI LANG TÍM NHẬT (Ipomoea batatas L.)	KHUYẾN KHÍCH
5.	CHẾ BIẾN BÁNH QUY SOCOLA KẾT HỢP VỚI BỘT CHUỐI XIÊM (MUSA PARADISE)	KHUYẾN KHÍCH

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Cuộc họp kết thúc lúc ..11h45.....cùng ngày.

TP. Hồ Chí Minh, ngày 26 tháng 8 năm 2022

Chủ tịch (Ký và ghi rõ họ tên)	**Thư ký Hội thảo** (Ký và ghi rõ họ tên)
Hoàng Kim Anh	Lê Ngọc Phong