

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM TP. HCM
LÝ LỊCH KHOA HỌC**



1. THÔNG TIN CÁ NHÂN

Họ và tên	TRƯƠNG QUANG BÌNH			Năm sinh	1980
Học hàm		Học vị	Tiến sĩ	Giới tính	NAM
Chức vụ hành chính	Trưởng Bộ môn			CMND	
Chuyên ngành	Công nghệ thực phẩm				
Tên phòng, khoa, bộ môn	Khoa Thủy Sản				
Tên cơ quan công tác	Trường Đại học Nông lâm TPHCM				
Địa chỉ cơ quan	Khu phố 6, Phường Linh Trung, Quận Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh				
Văn phòng làm việc	Phòng 306, Giảng đường Phương Vỹ				
Điện thoại cố định	02838963343	Di động			
Email	ntlinh@hcmuaf.edu.vn	Fax	84-28-38960713		

2. QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ghi từ mới nhất đến xa nhất)

Quá trình đào tạo			
Thời gian	Tên cơ sở đào tạo	Chuyên ngành	Học vị
2013 - 2017	Trường Đại Học Newcastle (Úc)	Khoa học Thực phẩm	Tiến sĩ
2007 - 2008	Trường Đại Học Melbourne (Úc)	Khoa học Thực phẩm	Thạc sĩ
1998 - 2003	Trường Đại Học Nông Lâm Tp.HCM	Công nghệ Thực phẩm	Kỹ sư
Các khóa đào tạo khác (nếu có)			
Năm cấp	Tên cơ sở đào tạo	Tên khóa đào tạo	Văn bằng/Chứng chỉ
2008	Đại Học Nông Lâm TP.HCM và Đại Học California State	Khóa huấn luyện lớp quản lý chất lượng toàn diện	Chứng chỉ
2009	Dự án Posma	Chiến lược xúc tiến thương mại và xây dựng thương hiệu	Chứng chỉ
2011	Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ	Chương trình phòng vệ thực phẩm	Chứng chỉ

3. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC

(Ghi từ mới nhất đến xa nhất)

Thời gian	Cơ quan công tác	Địa chỉ & điện thoại	Chức vụ
2003 đến nay	Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM		Giảng viên

2020 đến nay	Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM		Trưởng bộ môn
2018 đến nay	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển, Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM		Trưởng ban trị sự

4. QUÁ TRÌNH GIẢNG DẠY

Môn học	Bậc học (Đại học, sau đại học)	Ngôn ngữ giảng dạy	Cơ sở đào tạo/Chương trình	Thời gian (năm)
Các kỹ thuật tiên tiến trong công nghệ Chế biến Thủy sản	Đại học	Tiếng Việt	CN Chế biến Thủy sản	2
Công nghệ chế biến đồ hộp thủy sản	Đại học	Tiếng Việt	CN Chế biến Thủy sản	14
Thực phẩm chức năng trong công nghệ chế biến thủy sản	Đại học	Tiếng Việt	CN Chế biến Thủy sản	8
Anh văn chuyên ngành chế biến thủy sản	Đại học	Tiếng Việt	CN Chế biến Thủy sản	10

5. KINH NGHIỆM VÀ THÀNH TÍCH NGHIÊN CỨU

5.1. Đề tài, dự án hoặc nhiệm vụ khoa học công nghệ đã và đang thực hiện (Ghi từ mới nhất đến xa nhất)

STT	Tên đề tài/dự án/hoạt động khoa học công nghệ	Cơ quan tài trợ kinh phí	Thời gian Thực hiện	Vai trò (Chủ nhiệm/Tham gia)
1	Ảnh hưởng của áp suất cao lên cơ thịt cá chêm	Trường ĐH Newcastle (Úc)	2013-2017	Chủ nhiệm

5.2. Kết quả nghiên cứu đã được công bố hoặc đăng ký

(Ghi từ mới nhất đến xa nhất)

STT	Tên tác giả	Năm công bố	Tên công trình	Tên tạp chí NXB/Số, Tập, Trang công trình	Ghi chú
1	Bài báo quốc tế				
1	Roman Buckow, Binh Quang Truong, Cornelis Versteeg	2009	Bovine cathepsin D activity under high pressure	Food Chemistry 120 (2010): 474-481	

2	Binh Q. Truong, Roman Buckow, Costas E. Stathopoulos, Minh H. Nguyen	2015	Advances in High-Pressure Processing of Fish Muscles	Food Engineering Reviews 7: 109– 129	
3	Binh Q. Truong, Roman Buckow, Minh H. Nguyen, Costas E. Stathopoulos	2016	High pressure processing of barramundi (<i>Lates calcarifer</i>) muscle before freezing: The effects on selected physicochemical properties during frozen storage	Journal of Food Engineering 169 (2016): 72 - 78	
4	Binh Q. Truong, Roman Buckow, Minh H Nguyen, and John Furst	2017	Gelation of barramundi (<i>Lates calcarifer</i>) minced muscle as affected by pressure and thermal treatments at low salt concentration	Journal of the Science of Food and Agriculture 2017, 97: 3781–3789	
5	Binh Q. Truong, Roman Buckow, Minh H. Nguyen & John Furst	2017	Effect of high pressure treatments prior to cooking on gelling properties of unwashed protein from barramundi (<i>Lates calcarifer</i>) minced muscle	International Journal of Food Science and Technology 2017, 52, 1383– 1391	
6	Binh Quang Truong Roman Buckow & Minh Nguyen	2020	Mechanical and functional properties of unwashed barramundi (<i>lates calcarifer</i>) gels as affected by high- pressure processing at three different temperatures and salt concentrations	Journal of Aquatic Food Product Technology 29 (4): 373-382	
7	Binh Q Truong, Roman Buckow, Minh H Nguyen, Huu T Nguyen	2021	High pressure thermal sterilisation of barramundi (<i>lates calcarifer</i>) muscles in brine: effects on selected physicochemical properties	Journal of food processing and Preservation 45(6): e15523 – e15530	
2	Bài báo trong nước				
1	QB Truong & MK Le	2019	Production of seaweed snack from pangasius (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) fillet by- products	The Journal of Agriculture and Development 18 (6), 23- 29	
3	Hội nghị quốc gia/quốc tế				

1	Binh Q. Truong, Roman Buckow, Minh H. Nguyen & Costas E. Stathopoulos	2013	Potential of high pressure processing for fish products.	The 46th Annual AIFST Convention 14 – 16th July 2013, Brisbane, Australia	
2	Binh Q. Truong, Roman Buckow, Minh H. Nguyen & Costas E. Stathopoulos	2014	Effects of high pressure processing on selected physicochemical properties of barramundi (<i>lates calcarifer</i>) during frozen storage	The 47th Annual AIFST convention, 22 – 25th June, 2014, Melbourne, Australia	
3	Binh Q. Truong, Roman Buckow & Minh H. Nguyen	2014	Effects of high pressure processing on selected physicochemical properties of barramundi (<i>lates calcarifer</i>) during frozen storage	International Nonthermal Processing Workshop, 21-24th October, 2014, Columbus, Ohio, USA	
4	Binh Q. Truong, Roman Buckow, Minh H. Nguyen & John Furst	2014	Prospects of high pressure processing for improving the quality of fish products	The 3rd Asia Pacific Symposium on Postharvest Research, Education and Extension: APS2014, 8 – 11th December, 2014, Hochiminh city, Vietnam	
5	Binh Q. Truong, Roman Buckow, Minh H. Nguyen & John Furst	2015	High pressure improved gelling and texture of minced barramundi (<i>lates calcarifer</i>) muscle	International Congress on Engineering and Food 12, 14 – 18th June, 2015, Québec City, Canada	
6	Binh Q. Truong, Roman Buckow, Minh H. Nguyen & Costas E. Stathopoulos	2020	High Pressure Processing of Barramundi (<i>Lates calcarifer</i>) muscle	The Third International Scientific Conference on Sustainable Agriculture and Environment - SAE 2020, Hochiminh city, Vietnam	
4 Khác (Sách chuyên khảo, bằng sáng chế, giải thưởng khoa học)					

6. Chuyên ngành/Chuyên môn/Hướng nghiên cứu chính

6.1 Chuyên môn, chuyên ngành: Công nghệ thực phẩm

6.2. Lĩnh vực nghiên cứu chính: Công nghệ chế biến thủy sản tiên tiến

7. Khen thưởng

TP.HCM, ngày 13 tháng 05 năm 2022

Ký tên
(ký và ghi họ tên)



TS. Trương Quang Bình

