

PHỤ LỤC

(Ban hành kèm theo Thông tư số 06/2020/TT-BGDĐT ngày 19 tháng 3 năm 2020 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo)

Mẫu số 03

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

LÝ LỊCH KHOA HỌC

(Dành cho ứng viên/thành viên các Hội đồng Giáo sư)



1. Thông tin chung

- Họ và tên: Nguyễn Văn Mười
- Năm sinh: 1960
- Giới tính: Nam
- Trình độ đào tạo (TS, TSKH) (năm, nơi cấp bằng): Tiến sĩ, 1993, Cộng hòa Liên bang Nga.
- Chức danh Giáo sư hoặc Phó giáo sư (năm, nơi bổ nhiệm): Giáo sư, 2021, Trường Đại học Cần Thơ.

- Ngành, chuyên ngành khoa học: Công nghệ Thực phẩm
- Chức vụ và đơn vị công tác hiện tại (hoặc đã nghỉ hưu từ năm): Giảng viên cao cấp, Viện Công nghệ Sinh học và Thực phẩm – Trường Đại học Cần Thơ (ĐHCT).
- Chức vụ cao nhất đã qua: Q. Trưởng khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường ĐHTC.
- Thành viên Hội đồng Giáo sư cơ sở (nếu có) (năm tham gia, tên hội đồng, cơ sở đào tạo): Là thành viên Hội đồng Giáo sư cơ sở Trường Đại học Cần Thơ các năm 2010, 2011, 2013, 2017.
- Thành viên Hội đồng Giáo sư ngành (nếu có) (năm tham gia, tên hội đồng, nhiệm kỳ): Không
- Thành viên Hội đồng Giáo sư nhà nước (nếu có) (năm tham gia, tên hội đồng, nhiệm kỳ): Không

2. Thành tích hoạt động đào tạo và nghiên cứu (thuộc chuyên ngành đang hoạt động)

2.1. Sách chuyên khảo, giáo trình

- a) Tổng số sách đã chủ biên: chủ biên 03 giáo trình..

b) Danh mục sách chuyên khảo, giáo trình trong 05 năm liền kề với thời điểm được bổ nhiệm thành viên Hội đồng gần đây nhất (*tên tác giả, tên sách, nhà xuất bản, năm xuất bản, mã số ISBN, chỉ số trích dẫn*).

- Nguyễn Văn Mười (Chủ biên), Vũ Trường Sơn. *Tổng kê vật chất và năng lượng*. Nhà xuất bản Đại học Cần Thơ, 2019, ISBN: 978-604-965-220-2.

- Trần Thanh Trúc, Hà Thanh Toàn, Nguyễn Văn Mười, Nguyễn Công Hà, Nguyễn Quang Vinh, Lê Phạm Tấn Quốc. *Kỹ thuật lên men thực phẩm và ứng dụng*, Nhà xuất bản Đại học Cần Thơ, 2021, ISBN: 978-604-965-508-1.

- *Book chapter tiếng Việt (Nguyễn Văn Mười, Chương 11). Sách chuyên khảo: Nông nghiệp Đồng bằng sông Cửu Long: Hiện trạng và định hướng phát triển*, Nhà xuất bản Đại học Cần Thơ, 2022, ISBN: 978-604-965-906-5

2.2. Các bài báo khoa học được công bố trên các tạp chí khoa học

a) Tổng số đã công bố: 133 bài báo tạp chí trong nước và kỷ yếu hội nghị quốc tế; **37** bài báo tạp chí quốc tế (thuộc WoS/Scopus).

b) Danh mục bài báo khoa học công bố trong 05 năm liền kề với thời điểm được bổ nhiệm thành viên Hội đồng gần đây nhất (*tên tác giả, tên công trình, tên tạp chí, năm công bố, chỉ số IF và chỉ số trích dẫn - nếu có*): **75 bài** (tính từ năm 2018 đến nay)

- Trong nước: **38** bài

1. Hà Thị Thụy Vy, Trần Thanh Trúc và **Nguyễn Văn Mười**, 2018. Khảo sát đặc điểm enzyme protease thịt đầu tôm thẻ chân trắng (*Litopenaeus vannamei*) sau quá trình tinh sạch sơ bộ. Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 54 (1B): 28-36.
2. Hà Thị Thụy Vy, Trần Thanh Trúc và **Nguyễn Văn Mười**, 2018. Nghiên cứu điều kiện hoạt hóa enzyme protease nội tại từ thịt đầu tôm thẻ (*Litopenaeus vannamei*). Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ. 54(3B): 67-74.
3. **Nguyễn Văn Mười** và Hà Thị Thụy Vy, 2018. Khảo sát điều kiện hoạt động tối ưu của enzyme alcalase thủy phân protein từ thịt đầu tôm thẻ chân trắng. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ. 54 (Số chuyên đề: Nông nghiệp): 148-156.
4. Trần Thanh Trúc, **Nguyễn Văn Mười**, 2018. Khai thác toàn diện cây sen (*Nelumbo nucifera Gaertn*) làm thực phẩm ở đồng bằng sông Cửu Long. Kỷ yếu hội nghị khoa học và công nghệ. Chuyên ngành Cơ điện nông nghiệp và Công nghệ sau thu hoạch. Nhà xuất bản Thanh niên, ISBN 978-604-973-174-7: 421-429.
5. La Thị Bích Ngoan, Trần Thanh Trúc, **Nguyễn Văn Mười**, Tô Nguyễn Phước Mai, 2019. Sự thay đổi chất lượng của xúc xích cá lóc có bổ sung lá đinh lăng (*Polyscias fruticosa*). Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 55(3B): 79 – 87.
6. Phạm Trần Bảo Nghi, Trương Hoài Vương, **Nguyễn Văn Mười**, Trần Thanh Trúc (2019). Ảnh hưởng của mức độ chín và điều kiện trích ly bằng phương pháp ngâm trích đến hiệu quả thu nhận polyphenol từ vỏ chuối xiêm (*Musa paradisiaca* L.). Tạp chí Khoa học và Công nghệ Nông nghiệp, 3(2): 1295-1304. ISSN: 2588-1256.
7. Trần Thanh Trúc, **Nguyễn Văn Mười**, 2019. Nghiên cứu trích ly lipase (EC 3.1.1.3) từ nội tạng cá lóc nuôi. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, Tập 55, Số CĐ Công nghệ Sinh học: 174-184.

8. **Nguyễn Văn Mười**, Trần Thanh Trúc, Trần Bạch Long, 2019. Ảnh hưởng của bảo quản lạnh kết hợp ngâm muối đến sự oxy hóa lipid và protein của cơ thịt cá lóc (*Channa striata*) nuôi. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, Tập 55, Số CĐ Công nghệ Sinh học: 258-266.
9. Hà Thị Thụy Vy, Trần Thanh Trúc, **Nguyễn Văn Mười**, 2019. Nghiên cứu điều kiện cô đặc dịch protein thủy phân từ thịt đầu tôm thẻ (*Litopenaeus vannamei*). Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, Tập 55, Số CĐ Công nghệ Sinh học: 276-284.
10. Trần Bạch Long, Trần Thanh Trúc, **Nguyễn Văn Mười**, 2019. Ảnh hưởng của ướp muối đến sự oxy hóa lipid và oxy hóa protein trong cơ thịt cá lóc (*Channa striata*) nuôi. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, Tập 55, Số CĐ Công nghệ Sinh học: 301-310.
11. Trần Bạch Long, Trần Thanh Trúc, **Nguyễn Văn Mười**, Đặng Hữu Trọng, 2019. Ảnh hưởng của ngâm muối và trữ đông đến sự thay đổi chất lượng của cơ thịt cá lóc nuôi ở các giai đoạn biến đổi sau khi chết. Tạp chí Nông Nghiệp và PTNT, ISSN 1859-4581, số 3+4(2019): 146-154.
12. **Nguyễn Văn Mười**, Trần Bạch Long, 2020. Đặc điểm tính chất enzyme protease từ thịt đầu tôm sú (*Penaeus monodon*). Tạp chí Công Thương, ISSN: 0866-7756, số 13 – Tháng 6/2020: 352-357.
13. Võ Hoàng Ngân, **Nguyễn Văn Mười**, 2020. Vai trò của transglutaminase trong chất lượng cảm quan của chả từ surimi cá lóc. Tạp chí Công Thương, ISSN: 0866-7756, số 13 – Tháng 6/2020: 358-363.
14. Trần Bạch Long, Trần Thanh Trúc, **Nguyễn Văn Mười**, 2020. Sự oxy hóa và đặc tính chất lượng cơ thịt cá lóc nuôi ở các giai đoạn biến đổi sinh hóa. Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam - Số 6(115)/2020: 129 – 136.
15. Đỗ Thị Thúy Vi, **Nguyễn Văn Mười**, Trần Thanh Trúc, 2020. Ảnh hưởng của nồng độ ethanol và tỷ lệ dung môi sử dụng đến hiệu quả trích ly các hợp chất có khả năng kháng oxy hóa từ bột vỏ bưởi Năm Roi. Tạp chí Công Thương, ISSN: 0866-7756, số 24 – Tháng 9/2020: 51-56.
16. Trần Tuyết Mai, Tô Nguyễn Phước Mai, **Nguyễn Văn Mười**, Trần Thanh Trúc, 2020. Đặc điểm hình thái và tính chất hóa lý của 4 giống bưởi tại đồng bằng sông Cửu Long. Tạp chí Công Thương, ISSN: 0866-7756, số 24 – Tháng 9/2020: 57-64.
17. Nguyễn Thị Bạch Huệ, Trịnh Thị Ngọc Hiện, Trần Bạch Long, Trần Thanh Trúc, **Nguyễn Văn Mười**, 2020. Ảnh hưởng của phụ gia bổ sung đến chất lượng chà bông tôm sú (*Penaeus monodon*). Tạp chí Công Thương, ISSN: 0866-7756, số 24 – Tháng 9/2020: 81-86.
18. Trần Bạch Long, Trần Thanh Trúc, **Nguyễn Văn Mười**, 2020. Ảnh hưởng của ngâm muối và trữ đông đến sự oxy hóa lipid của cơ thịt cá lóc nuôi ở các giai đoạn biến đổi sau khi chết. Nhà xuất bản Đại học Huế, ISBN: 978-604-974-562-1, Proceedings hội nghị Công nghệ sinh học toàn quốc 2020: 294-299.
19. Huỳnh Thị Huỳnh Như, Trần Bạch Long, Trần Thanh Trúc, **Nguyễn Văn Mười**, 2020. Khảo sát điều kiện lên men tôm nạc đất (*Metapenaeus ensis*). Tạp chí Khoa học và Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam, ISSN 1859-1558, số 8 (117): 170-174.
20. Trần Bạch Long, Trần Thanh Trúc, **Nguyễn Văn Mười**, 2020. Ảnh hưởng của ngâm muối và trữ đông đến sự oxy hóa protein của cơ thịt cá lóc nuôi ở các giai đoạn biến đổi sau khi chết. Nhà xuất bản Đại học Huế, ISBN: 978-604-974-562-1, Proceedings hội nghị Công nghệ sinh học toàn quốc 2020: 300-304.
21. Phạm Duy Sang, Nguyễn Phương Duy, Đoàn Ngọc Thạch Kỳ, Nguyễn Huỳnh Mẫn Nhi, Nguyễn Minh Thịnh, **Nguyễn Văn Mười**, 2020. Ảnh hưởng của điều kiện chần và trữ

- đông đến chất lượng purée măng cầu gai. Tạp chí Công Thương, ISSN: 0866-7756, số 28 – Tháng 11/2020: 146-151.
22. Trần Bạch Long, Trần Thanh Trúc, **Nguyễn Văn Mười**, 2020. Ảnh hưởng của quá trình sấy đến sự oxy hóa lipid và protein trong sản phẩm cá lóc. *Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn*, 21(396): 74-81. <https://sj.ctu.edu.vn/ql/docgia/tacgia-73357/baibao-72359>.
 23. Trần Bạch Long và **Nguyễn Văn Mười**, 2021. Đánh giá chất lượng khô cá lóc theo tiêu chuẩn Việt Nam. *Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ*, ISSN 1859-2333, Tập 57, Số CĐ Công nghệ thực phẩm (2021): 01-09.
 24. Tô Nguyễn Phước Mai và **Nguyễn Văn Mười**, 2021. Ảnh hưởng của điều kiện trích ly và cô quay chân không đến đặc tính của cao chiết từ vỏ bưởi da xanh (*Citrus maxima* (Burn.) Merr.). *Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ*, ISSN 1859-2333, Tập 57, Số CĐ Công nghệ thực phẩm (2021): 21-31.
 25. Lê Thị Bích Phương, Tô Nguyễn Phước Mai, Nguyễn Văn Ấy và **Nguyễn Văn Mười**, 2021. Ứng dụng công nghệ tiên tiến để kéo dài thời gian bảo quản trái cây. *Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ*, ISSN 1859-2333, Tập 57, Số CĐ Công nghệ thực phẩm (2021): 32-47.
 26. Trần Bạch Long, Trần Thanh Trúc và **Nguyễn Văn Mười**, 2021. Thực trạng sản xuất các sản phẩm dạng khô từ cá lóc ở Đồng bằng sông Cửu Long. *Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ*, ISSN 1859-2333, Tập 57, Số CĐ Công nghệ thực phẩm (2021): 48-58.
 27. Nguyễn Văn Minh, Trần Thanh Giang, Lê Thiên Sa, Đặng Tô Uyên, Nguyễn Tấn Dũng và **Nguyễn Văn Mười**, 2021. Ảnh hưởng của điều kiện xả tiết đến chất lượng sản phẩm phi lê cá lóc (*Channa striata*). *Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ*, ISSN 1859-2333, Tập 57, Số CĐ Công nghệ thực phẩm (2021): 71-77.
 28. Trương Thị Mộng Thu, **Nguyễn Văn Mười** và Lê Thị Minh Thủy, 2021. Nghiên cứu chế độ thủy phân đầu cá lóc (*Channa striata*) thu hồi dịch đậm bằng enzyme flavourzyme. *Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ*, ISSN 1859-2333, Tập 57, Số CĐ Công nghệ thực phẩm (2021): 93-100.
 29. Võ Hoàng Ngân, **Nguyễn Văn Mười**, Trần Thanh Trúc, 2021. Sử dụng màng chitosan trong bảo quản chả cá lóc chiên ở nhiệt độ thấp. *Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ*, Tập 57, Số 4B (2021): 148-158. DOI:10.22144/ctu.jvn.2021.123.
 30. Trần Thanh Trúc, Trần Bạch Long, **Nguyễn Văn Mười*** và Đái Thị Xuân Trang, 2021. Hoạt tính kháng oxy hóa và hiệu quả giảm đường huyết của trà vỏ bưởi Năm roi (*Citrus grandis* L.) peel tea. *Tạp chí phân tích hóa, lý và sinh học*. Tập 26, số 3B/2021: 36-42.
 31. Huỳnh Xuân Phong, Lưu Minh Châu, Trần Thị Xuân Nghi, Nguyễn Ngọc Thanh, Bùi Hoàng Đăng Long, Bạch Long Giang, **Nguyễn Văn Mười**, Trần Thanh Trúc, 2021. Thành phần hóa học và hoạt tính kháng vi sinh vật gây bệnh của tinh dầu từ vỏ bưởi da xanh (*Citrus maxima* (Burm.) Merr.). *Tạp chí Khoa học Đại học Huế: Khoa học Tự nhiên* Tập 130, Số 1C, 75–83, 2021 pISSN 1859-1388 eISSN 2615-9678 DOI: 10.26459/hueunijns.v130i1C.6247 75.
 32. Nguyễn Thị Mộng Tuyền, Lưu Minh Châu, Nguyễn Ngọc Thanh, Bùi Hoàng Đăng Long, Đoàn Thị Kiều Tiên, Trần Thanh Trúc, **Nguyễn Văn Mười**, Huỳnh Xuân Phong, 2022. Tối ưu hóa một số điều kiện lên men cider từ cam sành (*Citrus nobilis* L. Osbeck). *TNU Journal of Science and Technology*, 227(14): 48 – 56. DOI: <https://doi.org/10.34238/tnu-jst.6257>

33. Trần, B. N. B., Giang, T. T., Châu, L. M., Thạnh, N. N., Long, T. B., Trúc, T.T., **Muòi, N.V.**, Phong, H. X., 2022. Nghiên cứu các điều kiện lên men cider từ bưởi năm roi (*Citrus grandis* L.). TNU Journal of Science and Technology, 227(14): 151 – 159. <https://doi.org/10.34238/tnu-jst.6245>.
34. Trương Thị Mộng Thu, Lê Thị Minh Thủy, **Nguyễn Văn Muòi**, Trần Thanh Trúc, 2022. Ảnh hưởng của nồng độ và thời gian thủy phân proteintừ đầu cá lóc (*Channa striata*) sử dụng các protease khác nhau. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, Tập 58, Số 4 (2022): 78-86. DOI: 10.22144/ctu.jvn.2022.
35. Nguyễn Đỗ Quỳnh*, Lê Thị Minh Thủy, **Nguyễn Văn Muòi**, 2022. Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ gia nhiệt đến chất lượng gel surimi từ thịt vụn cá tra (*Pangasianodon hypophthalmus*). Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, Tập 58, Số 6 (2022): 171-178. DOI: 10.22144/ctu.jvn.2022.
36. Bùi Minh Duy, Phan Minh Trọng, **Nguyễn Văn Muòi**, Trần Thanh Trúc, 2022. Động học vô hoạt protease trong thịt đầu tôm thẻ chân trắng (*Litopenaeus vannamei*). Hội nghị Công nghệ sinh học toàn quốc 2022, Trường Đại học Thái Nguyên, 04/11/2022: 672-677.
37. Mai Thành Thái, Tô Nguyễn Phước Mai, **Nguyễn Văn Muòi**, 2022. Tính chất hóa lý và các hợp chất sinh học của quả cam Sành được trồng tại Vĩnh Long. Tạp chí Công Thương, ISSN: 0866-7756, số 22: 383-388.
38. Trần Ngọc Thùy Dung, Trần Thanh Trúc, **Nguyễn Văn Muòi**, 2022. Ảnh hưởng của độ ẩm và tỷ lệ phối trộn nguyên liệu đến chất lượng bột gia vị từ thịt đầu tôm. Tạp chí Công Thương, ISSN: 0866-7756, số 23: 376-383

- Bài báo tiếng Anh và kỷ yếu hội nghị quốc tế: **2 bài**

1. Vy, H.T.T., Trúc, T.T. and **Muòi, N.V.**, 2018. Optimization of protein hydrolysis conditions from shrimp head meat (*Litopenaeus vannamei*) using commercial alcalase and flavourzyme enzymes. Can Tho University Journal of Science. 54 (issue: Agriculture): 16-25.
2. **Nguyen Van Muoi**, Tran Van Nghi, Tran Thanh Truc, 2018. Effect of phosphates and treatment conditions on quality and safety of frozen fillet Tra fish (*Pangasianodon hypophthalmus*). Proceedings of the 3rd International Conference on Sustainable Global Agriculture and Food, 9-10 November 2018, Ho Chi Minh City, Viet Nam : 266-275.

- Quốc tế: **35** bài (đều thuộc WoS/Scopus); tác giả chính: 14 bài

1. Le Pham Tan Quoc, **Nguyen Van Muoi**, 2018. Physicochemical properties of *Polygonum multiflorum* Thunb. root powder produced with different carrier agents. Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly, 24(2), 93-100. **Scopus Q3 SJR 2018: 0.24** (ISSN 2217-7434, Online).
2. Le Pham Tan Quoc, **Nguyen Van Muoi**, 2018. Ultrasound-assisted extraction of phenolic compounds from *Polygonum multiflorum* Thunb. roots. Bulgarian Journal of Agricultural Science, 24 (2) : 229–235. ESCI indexed, **Scopus Q3 SJR 2018: 0.262** (ISSN 0310-0351 – print ; ISSN 2534-983X – online).
3. **Muoi, N.V.**, Quoc, L.P.T., 2018. The shelf-life of total polyphenol content and the antioxidant capacity of the *Polygonum multiflorum* (Thunb.) root extract and its spray dried powder according to the Q10 Method. Bulletin of the Transilvania University of Braşov, Series II: Forestry - Wood Industry - Agricultural Food Engineering, 11 (60 -1)

: 147-158. **Scopus Q3 SJR 2018: 0.19** ; H – index 3 (ISSN 2065-2135, Print ; ISSN 2065-2143, CD-ROM).

4. Le P.T.Q, **V.M Nguyen**, 2018. Effect of polyphenol extract from *Polygonum multiflorum* Thunb. root on the storage of minced red tilapia (*Oreochromis sp.*). Journal of the Chemicals Institutes of the Bulgarian Academy of Sciences and of the Union of Chemists in Bulgaria. Bulgarian Chemical Communications, Volume 50, Issue 4, pp. 545 – 552. **Scopus Q4 SJR 2018: 0.14**
5. Quoc L.P.T., **Muoi N.V.**, 2018. Phytochemical screening and antimicrobial activity of polyphenols extract from *Polygonum multiflorum* Thunb. Root. Carpathian Journal of Food Science and Technology 10(4): 137-148. **Scopus Q4 SJR 2018: 0.13** (ISSN 2066-6845).
6. **Nguyen Van Muoi**, Tran Thanh Truc, Vo Hoang Ngan, 2019. The influence of additives on frozen snakehead fish surimi and application of transglutaminase to fish cakes. Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria 18(2) : 125–133. **Scopus Q3 SJR 2018: 0.356** (ISSN: 16444-0730).
7. Tan Phat Dao, Ngo Thi Cam Quyen, Thien Hien Tran, Pham Van Thinh, Pham Quoc Long, Tran Quoc Toan, Ngoc Hoi Nguyen, Do Minh Hoang Vo, Xuan Tien Le, Le Nguyen Yen Trung, Thi Thuong Nguyen, Tran Thi Yen Nhi, Tran Thanh Truc and **Nguyen Van Muoi***, 2020. Optimization of Operating Conditions of Essential Oil Extraction of Vietnamese Pomelo (*Citrus grandis* L.) Peels by Hydrodistillation Process. *Asian Journal of Chemistry; Vol. 32, No. 2 (2020), 237-243. Scopus Q4; SJR 2019: 0.14; IF 0.19.* (ISSN: 0975-427X (Online) ISSN: 0970-7077 (Print))
8. Nguyen Van Thuy, Nguyen Minh Tien, Nguyen Ngoc Quy, Tri Duc Lam, Huynh Thi Kieu Linh, Ly Hai Trieu, Le Van Minh, Pham Minh Quan, Le Minh Bui, Tran Thanh Truc and **Nguyen Van Muoi***, 2020. Evaluation of Phytochemical and Antioxidant Activity of *Gomphrena celosioides* Mart. Grown in Tien Giang Province, Vietnam. *Asian Journal of Chemistry; Vol. 32, No. 2 (2020), 255-259. Scopus Q4; SJR 2019: 0.14; IF 0.19.* (ISSN: 0975-427X (Online) ISSN: 0970-7077 (Print))
9. **Nguyen, V.M.**, Tran, T.T. and Vo, H.N, 2020. The study of angiotensin converting enzyme isolation from crossbred rabbit lung and enzyme storage capacity in frozen conditions. Food Research 4 (4) : 1082 - 1088 (August 2020). **Scopus Q4 SJR 2019: 0.18** (eISSN: 2550-2166)
10. Nguyen Van Thuy, Nguyen Minh Tien, Nguyen Ngoc Quy, Mai Huynh Cang, Pham Minh Quan, Le Minh Bui, Le Van Minh and **Nguyen Van Muoi***, 2020. Preliminary Chemical, Total Polyphenol, Total Flavonoid Contents and Antioxidant Activity of *Eucalyptus camaldulensis* Dehnh. *Asian Journal of Chemistry: Vol 32, No. 5, pp 1230-1234. Scopus Q4; SJR 2019: 0.14; IF 0.19.* (ISSN: 0975-427X (Online) ISSN: 0970-7077 (Print))
11. Tan Phat Dao, Hoang Thang Do, Le Quang Khoi, Nguyen Van Gia Phap, Mai Huynh Cang, Tri Nhut Pham, and **Nguyen Van Muoi***, 2020. Evaluation of Physico-Chemical Properties of Lemongrass (*Cymbopogon citratus* L.) Essential Oil Grown in Tien Giang Province, Vietnam. *Asian Journal of Chemistry: Vol 32, No. 5, pp 1248-1250. Scopus Q4; SJR 2019: 0.14; IF 0.19.* (ISSN: 0975-427X (Online) ISSN: 0970-7077 (Print))
12. Thi Minh Thuy Le*, **Van Muoi Nguyen***, Thanh Truc Tran, Kigen Takahashi, Kazufumi Osako, 2020. Comparison of acid-soluble collagen characteristic from three important freshwater fish skins in Mekong Delta Region, Vietnam. Journal of Food Biochemistry, Volume 44 (9), e13397 (Online ISSN:1745-4514). SCIE Q3; SJR 2019: 0.399; IF2019: 1.662

13. Tan Phat Dao, Hoang Thang Do, Le Quang Khoi, Nguyen Van Gia Phap, Long Giang Bach, **Nguyen Van Muoi**, Mai Huynh Cang, 2020. Kinetic Studies on Extraction of Essential Oil from Lemongrass Leaves (*Cymbopogon citratus*) by Steam Distillation Industrial Scale. *Asian Journal of Chemistry: Vol 32, No. 6, pp 1399-1403*. **Scopus Q4; SJR 2019: 0.14; IF 0.19**. (ISSN: 0975-427X (Online) ISSN: 0970-7077 (Print))
14. Tran Thi Kim Ngan, **Nguyen Van Muoi**, Pham Minh Quan, Mai Huynh Cang, 2020. Evaluation of Physical and Chemical Properties of Pomelo (*Citrus grandis* L.) Essential Oil using Steam Distillation Process. *Asian Journal of Chemistry: Vol 32, No. 6, pp 1433-1436*. **Scopus Q4; SJR 2019: 0.14; IF 0.19**. (ISSN: 0975-427X (Online) ISSN: 0970-7077 (Print))
15. Nguyen Van Thuy, Nguyen Ngoc Quy, **Nguyen Van Muoi** and Mai Huynh Cang,, 2020. Effect of Extraction Conditions on Total Polyphenol and Flavonoid Content of Sugar Apple Seeds (*Annona squamosa* L.). *Asian Journal of Chemistry: Vol 32, No. 7, pp 1741-1745*. **Scopus Q4; SJR 2019: 0.14; IF 0.19**. (ISSN: 0975-427X (Online) ISSN: 0970-7077 (Print))
16. Tri Nhut Pham, Van Thuy Nguyen, Tran Quoc Toan, Mai Huynh Cang, Long Giang Bach*, and **Nguyen Van Muoi***, 2020 Effects of Various Processing Parameters on Polyphenols, Flavonoids, and Antioxidant Activities of *Codonopsis javanica* Root Extract. *Natural Product Communications, Volume 15(8): 1–12*. **Scopus Q3; SJR 2019: 0.2; IF 0.19**.
17. Tran, B.L., **Nguyen, V.M.** and *Tran, T.T., 2020. The effect of additives supplementation on the limitation of lipid and protein oxidation in dried snakehead fish (*Channa striata*). *Food Research 4 (6) : 2265 - 2271* (December 2020). **Scopus Q4 SJR 2019: 0.18** (eISSN: 2550-2166)
18. T Pham, N T P Nguyen, D V Dinh, N Th Kieu, L G Bach, H X Phong, **N V Muoi** and T T Truc, 2020. Evaluate the Chemical Composition of Peels and Juice of Seedless Lemon (*Citrus latifolia*) Grown in Hau Giang Province, Vietnam. th International Conference of Chemical Engineering and Industrial Biotechnology (ICCEIB 2020) 9-11 August 2020, Kuala Lumpur, Malaysia. Published online: 22 December 2020
19. **M V Nguyen*** and L G Bach** T K N Tran T C Q Ngo, T H Tran, T T Tran, X P Huynh, V D Do, K T Nguyen. Yields and Composition of Persian Lime Essential Oils (*Citrus latifolia*) from Hau Giang province, Vietnam extracted by Three Different Extraction Methods. *IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 991 (2020) 012130* IOP Publishing [doi:10.1088/1757-899X/991/1/012130](https://doi.org/10.1088/1757-899X/991/1/012130).
20. T T Y Nhi, D T Phat, N N Quyen, M H Cang, T T Truc, L G Bach,* and **N V Muoi****. Effects of Vacuum Concentration on Color, Polyphenol and Flavonoid Contents and Antioxidant Activity of Pomelo *Citrus maxima (Burm. f.) Merr.* Juice. *IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 991 (2020) 012060* IOP Publishing [doi:10.1088/1757-899X/991/1/012060](https://doi.org/10.1088/1757-899X/991/1/012060)
21. T C Q Ngo, T K N Tran, **V M Nguyen** and H C Mai. Optimization of green mandarin (*Citrus reticulata*) essential oil extraction using microwave-assisted hydrodistillation and chemical composition analysis. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering, Volume 991, 5th International Conference of Chemical Engineering and Industrial Biotechnology (ICCEIB 2020) 9-11 August 2020, Kuala Lumpur, Malaysia*
22. TTK Ngan, OB Nguyen, **NV Muoi**, TT Truc, VTN My. Chemical Composition and Antibacterial Activity of Orange (*Citrus sinensis*) Essential Oils Obtained by Hydrodistillation and Solvent free Microwave Extraction. *IOP Conf. Series: Materials*

23. Le Pham Tan QUOC, **Nguyen Van MUOI**, Tran Thanh TRUC, Van Hong THIEN, Le Tram Nghia THU, Tran Thi Mai ANH, Nguyen Thi NGAN, Nguyen Duc VUONG, Pham My HAO1 Nguyen Ngoc TUAN, Nguyen Ngo My XUAN, 2021. The effect of polyphenols from polygonum multiflorum thunb. Root extract on the storage of ground beef. Bulletin of the Transilvania University of Braşov Series II: Forestry, Wood Industry, Agricultural Food Engineering. Vol. 14(63) No. 1–2021: 201-212. Scopus Q4 SJR 2020: 0.207 (Print ISSN 2065-2135, Electronic ISSN 2065-2143). <https://doi.org/10.31926/but.fwiafe.2021.14.63.1.18>
24. Truong, Thi Mong Thu, **Van Muoi Nguyen**, Thanh Truc Tran*, and Thi Minh Thuy Le*. 2021. "Characterization of Acid-Soluble Collagen from Food Processing By-Products of Snakehead Fish (*Channa striata*)" Processes 9, no. 7: 1188. <https://doi.org/10.3390/pr9071188>
25. Dao, T.P., Nguyen, D.V., Tran, T.Y.N., Pham, T.N., Nguyen, P.T.N., Bach, L.G., Nguyen, V.H., Do, V.Q., **Nguyen, V.M.** and *Tran, T.T. Effects of tannin, ascorbic acid, and total phenolic contents of cashew (*Anacardium occidentale* L.) apples blanched with saline solution. Food Research 5 (1) : 409 - 416 (February 2021). Scopus Q3 SJR 2020: 0.22 (eISSN: 2550-2166) DOI: [https://doi.org/10.26656/fr.2017.5\(1\).454](https://doi.org/10.26656/fr.2017.5(1).454).
26. Tan Phat Dao, Huynh Xuan Phong, Mai Huynh Cang, Long Giang Bach, **Nguyen Van Muoi**, 2021. Kinetic Modeling of Essential oil Hydro-Distillation from peels of Pomelo (*Citrus grandis* L.) Fruits Grown in Southern Vietnam. Sains Malaysiana 50(11): Article 09.
27. Thanh Toan HA, To Nguyen Phuoc MAI, Thanh Truc TRAN, Nguyen Hong Khoi NGUYEN, Truong Dang LE*, **Van Muoi NGUYEN***, 2022. Antioxidant activity and inhibitory efficacy of Citrus grandis peel extract against carbohydrate digestive enzymes *in vitro*. *Food Science Technology*, 42, e109721, 2022. **Scopus Q2 SJR 2020: 0.49**. ISSN 0101-2061 (Print), ISSN 1678-457X (Online). DOI: <https://doi.org/10.1590/fst.109721>.
28. To Nguyen Phuoc MAI, Thanh Toan HA, **Van Muoi NGUYEN***, Thanh Truc TRAN*, 2022. Production of instant pomelo peel powder by spray drying: Optimization of wall material composition to microencapsulate phenolic compounds. *Food Science Technology*, 42, e102621, 2022. **Scopus Q2 SJR 2020: 0.49**. ISSN 0101-2061 (Print), ISSN 1678-457X (Online). DOI: <https://doi.org/10.1590/fst.102621>
29. Truong Dang Le, Thanh Viet Nguyen, **Nguyen Van Muoi**, Ha Thanh Toan, Nguyen Mai Lan* and Tri Nhut Pham*, 2022. Supply Chain Management of Mango (*Mangifera indica* L.) Fruit: A Review With a Focus on Product Quality During Postharvest. *Frontiers in Sustainable Food Systems*. **Scopus Q1 SJR 2020: 0.73**. DOI: <https://doi.org/10.3389/fsufs.2021.799431>
30. Pham, T.B.N., **Nguyen, V.M.**, Pham, N.T.D., Tran, T.T. and Pham, T.N., 2022. Effects of ripeness and extraction conditions on the content of phenolic compounds in banana peels (*Musa paradisiaca* L.). *Food Research* 6 (1) : 154 - 163 (February 2022). **Scopus Q3 SJR 2020: 0.22**. DOI: [https://doi.org/10.26656/fr.2017.6\(1\).152](https://doi.org/10.26656/fr.2017.6(1).152)
31. Tran Thien Hien, Van Chi Khang, **Nguyen Van Muoi**, Tran Thanh Truc, 2022. Production of a fermented beverage from pineapple (*Ananas comosus*) byproduct crumbs. *Materials Today: Proceedings*. <https://doi.org/10.1016/j.matpr.2022.01.270>; Scopus

32. Tran Thien Hien, Hoang Quang Binh, Tran Bach Long, **Nguyen Van Muoi**, Tran Thanh Truc*, 2022. Kinetics of structural change of pineapple (*Ananas comosus*) under the influence of PME. Materials Today: Proceedings. <https://doi.org/10.1016/j.matpr.2022.01.054>; Scopus
33. Tran Thien Hien, Tran Bach Long, **Nguyen Van Muoi**, Tran Thanh Truc*, 2022. Effect of pretreatment on quality of frozen Cau Duc pineapple. Materials Today: Proceedings. <https://doi.org/10.1016/j.matpr.2022.01.070>; Scopus
34. Tran Thien Hien, Tran Thanh Truc, **Nguyen Van Muoi***, 2022. Effect of Salt Concentration and pH value on the Lactic Fermentation Process of Kohlrabi (*Brassica oleracea* L.). Journal of Research and Innovation in Food Science and Technology 10 (2022) 4, 399-412. DOI: <https://doi.org/10.22101/JRIFST.2021.295188.1256>; Scopus
35. Nguyen, N.H.K., Tran, M.T., Le, T.D., **Nguyen, M.V.** and Tran, T.T., 2022. Chemical properties and biological properties of four varieties of pomelo (*Citrus grandis* (L) Osbeck) in the Mekong Delta of Vietnam. Food Research 6 (4) : 267 – 272. Scopus Q3 SJR 2021: 0.23. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.6\(4\).479](https://doi.org/10.26656/fr.2017.6(4).479)

2.3. Các nhiệm vụ khoa học và công nghệ (chương trình và đề tài tương đương cấp Bộ trở lên)

a) Tổng số chương trình, đề tài đã chủ trì/chủ nhiệm: cấp Nhà nước; **7** cấp Bộ và tương đương.

b) Danh mục đề tài tham gia đã được nghiệm thu trong 05 năm liền kề với thời điểm được bổ nhiệm thành viên Hội đồng gần đây nhất (*tên đề tài, mã số, thời gian thực hiện, cấp quản lý đề tài, trách nhiệm tham gia trong đề tài*):

TT	Tên nhiệm vụ khoa học và công nghệ (CT, ĐT...)	Mã số và cấp quản lý	Thời gian thực hiện/ Nghiệm thu	Trách nhiệm tham gia trong đề tài
1	Nghiên cứu xây dựng quy trình trích ly protease và lipase thủy phân từ nội tạng cá lóc nuôi vùng đồng bằng sông Cửu Long và ứng dụng trong chế biến sản phẩm dạng nhũ tương	ĐT cấp Bộ B2016-TCT- 11ĐT Bộ GD&ĐT	4/2016- 12/2017 Nghiệm thu năm 2018	Chủ nhiệm

2.4. Công trình khoa học khác (nếu có)

a) Tổng số công trình khoa học khác:

- Tổng số có: sáng chế, giải pháp hữu ích

- Tổng số có: tác phẩm nghệ thuật

- Tổng số có: thành tích huấn luyện, thi đấu

b) Danh mục bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích, tác phẩm nghệ thuật, thành tích huấn luyện, thi đấu trong 5 năm trở lại đây (*tên tác giả, tên công trình, số hiệu văn bằng, tên cơ quan cấp*):

.....

2.5. Hướng dẫn nghiên cứu sinh (NCS) đã có quyết định cấp bằng tiến sĩ

a) Tổng số: 5 NCS đã hướng dẫn chính

b) Danh sách NCS hướng dẫn thành công trong 05 năm liền kề với thời điểm được bổ nhiệm thành viên Hội đồng gần đây nhất (*Họ và tên NCS, đề tài luận án, cơ sở đào tạo, năm bảo vệ thành công, vai trò hướng dẫn*):

TT	Họ tên NCS	Đề tài	Cơ sở đào tạo	Năm bảo vệ thành công	Vai trò hướng dẫn
1	Hà Thị Thụy Vy	Sử dụng thịt đầu tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vannamei</i>) để chế biến chế phẩm giàu protein	Trường ĐH Cần Thơ	2019	Chính
2	Lê Phạm Tấn Quốc	Nghiên cứu trích ly polyphenol từ củ hà thủ ô đỏ (<i>Polygonum multiflorum</i> Thunb.) và ứng dụng trong thực phẩm	Trường ĐH Cần Thơ	2019	Chính
3	Võ Hoàng Ngân	Nghiên cứu chế biến các sản phẩm giàu protein từ cá lóc (<i>Channa striata</i>) nuôi	Trường ĐH Cần Thơ	2020	Chính
4	Trần Bạch Long	Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến sự oxy hóa lipid và protein trong thịt cá lóc (<i>Channa striata</i>) nuôi và sản phẩm cá lóc sấy khô	Trường ĐH Cần Thơ	2021	Chính

3. Các thông tin khác

3.1. Danh mục các công trình khoa học chính trong cả quá trình (*Bài báo khoa học, sách chuyên khảo, giáo trình, sáng chế, giải pháp hữu ích, tác phẩm nghệ thuật, thành tích huấn luyện, thi đấu...; khi liệt kê công trình, có thể thêm chú dẫn về phân loại tạp chí, thông tin trích dẫn...)*:

Công bố 95 bài báo khoa học trong tạp chí khoa học chuyên ngành trong và ngoài nước, kỷ yếu hội nghị trong nước và quốc tế từ năm 1999 đến 2017.

1. Nguyễn Văn Mười, 1999. Nghiên cứu chế biến trứng muối bằng phương pháp không tro. Tuyển tập công trình nghiên cứu khoa học Đại học Cần Thơ, trang 18-23.
2. Nguyen Van Muoi, Phan Thi Anh Dao, 2003. The examination of weight loss and the change in Attributes of orange on cold-preserved, Proceedings in "8th Asean Food Conference, October 8-11, 2003, Hanoi, Vietnam", 41-46 pp.
3. Nguyen Van Muoi, Dang Thi Thao Nguyen, 2003. Apply gel properties of protein in processing fish ball from abundant raw material in Mekong delta: pangas catfish (*Pangasius hypophthalmus*), Proceedings in "8th Asean Food Conference, October 8-11, 2003, Hanoi, Vietnam", 96-103 pp.
4. Nguyễn Văn Mười, Phan Thị Anh Đào, 2003. Khảo sát sự tổn thất khối lượng và sự thay đổi giá trị cảm quan của cam sành trong bảo quản lạnh, Tạp chí khoa học Đại học Cần Thơ, trang 352-357.

5. Nguyễn Văn Mười, Châu Trần Diễm Ái, Nguyễn Nhật Minh Phương, Phan Thị Anh Đào, Lâm Thị Việt Hà, 2005. Ảnh hưởng của nhiệt độ đến thời gian bảo quản và chất lượng cam sành. Chương trình VLIR-IUC CTU- Đề án R.2 “Cây ăn trái”. Hội thảo quốc gia “Cây có múi, xoài và khóm”, NXB Nông nghiệp, trang 135-140.
6. Nguyễn Văn Mười, Châu Trần Diễm Ái, Nguyễn Nhật Minh Phương, Phan Thị Anh Đào, Lâm Thị Việt Hà, 2005. Ảnh hưởng của các loại bao bì đến chất lượng cam sành trong quá trình tồn trữ. Chương trình VLIR-IUC CTU- Đề án R.2 “Cây ăn trái”. Hội thảo quốc gia “Cây có múi, xoài và khóm”, NXB Nông nghiệp, trang 141-148.
7. Nguyễn Văn Mười, Châu Trần Diễm Ái, Nguyễn Nhật Minh Phương, Phan Thị Anh Đào, Lâm Thị Việt Hà, 2005. Khảo sát khả năng sử dụng bao bì LDPE đục lỗ trong quá trình tồn trữ cam. Chương trình VLIR-IUC CTU- Đề án R.2 “Cây ăn trái”. Hội thảo quốc gia “Cây có múi, xoài và khóm”, NXB Nông nghiệp, trang 149-155.
8. Nguyễn Văn Mười, Đỗ Thị Tuyết Nhung, Lâm Văn Mạnh, 2005. Phân lập sơ bộ nấm mốc hiện diện ở cam sành sau thu hoạch và biện pháp kiểm soát chúng trong bảo quản. Chương trình VLIR-IUC CTU- Đề án R.2 “Cây ăn trái”. Hội thảo quốc gia “Cây có múi, xoài và khóm”, NXB Nông nghiệp, trang 156-161.
9. Nguyễn Văn Mười và Trần Thanh Trúc, 2006. Các yếu tố ảnh hưởng trong chế biến fillet cá Tra (*Pangasius Hypophthalmus*) xông khói, Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 5: 105:114.
10. Lâm Thị Việt Hà, Nguyễn Văn Mười, 2006. Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình lên men bắp cải muối chua, Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 5: 123:130.
11. Nguyễn Văn Mười, Nguyễn Nhật Minh Phương, Châu Trần Diễm Ái, Phan Thị Anh Đào, Lâm Thị Việt Hà, 2006. Khảo sát dạng bao bì đục lỗ thích hợp trong quá trình tồn trữ cam sành, Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 5: 141:148.
12. Nguyễn Nhật Minh Phương, Lâm Thị Việt Hà, Võ Xuân Minh Đăng, Lý Nguyễn Bình, Nguyễn Văn Mười, 2006. Ảnh hưởng của nhiệt độ và bao bì đến chất lượng và thời gian bảo quản xoài cát Hòa Lộc, Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 6: 9:17.
13. Văn Quốc Thanh Thủy, Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười, 2006. Ảnh hưởng của nồng độ muối và nhiệt độ lên men đến chất lượng củ hành tím muối chua. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 6: 18:23.
14. Trần Thanh Trúc, Dương Thị Thúy Oanh, Lý Nguyễn Bình, Nguyễn Văn Mười, 2006. Động học sự thay đổi cấu trúc khóm ở các điều kiện tiền xử lý khác nhau. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 6: 43:52.
15. Trần Thanh Trúc, Lê Thị Ngọc Hiều và Nguyễn Văn Mười, 2008. Ảnh hưởng của việc bổ sung trực tiếp muối CaCl_2 đến sự thay đổi cấu trúc của khóm ở các chế độ xử lý nhiệt khác nhau. Chương trình VLIR-IUC CTU- Đề án R.2 “Cây ăn trái”. Hội nghị khoa học “Cây ăn trái quan trọng ở Đồng bằng sông Cửu Long”, 3rd Mini-symposium on Valuable Fruit Trees, March 11st 2008, NXB Nông nghiệp, trang 293-299.
16. Trần Thanh Trúc, Lê Thị Ngọc Hiều và Nguyễn Văn Mười, 2008. Động học sự thay đổi cấu trúc khóm ở các chế độ xử lý nhiệt khác nhau. Chương trình VLIR-IUC CTU- Đề án R.2 “Cây ăn trái”. Hội nghị khoa học “Cây ăn trái quan trọng ở Đồng bằng sông Cửu Long”, 3rd Mini-symposium on Valuable Fruit Trees, March 11st 2008, NXB Nông nghiệp, trang 300-308.
17. Trần Thanh Trúc, Lý Nguyễn Bình và Nguyễn Văn Mười, 2008. Vai trò của PME nội tại và tác động của CaCl_2 đến sự thay đổi cấu trúc khóm. Chương trình VLIR-IUC CTU- Đề án R.2 “Cây ăn trái”. Hội nghị khoa học “Cây ăn trái quan trọng ở Đồng

- bằng sông Cửu Long”, 3rd Mini-symposium on Valuable Fruit Trees, March 11st 2008, NXB Nông nghiệp, trang 309-319.
18. Tran Thanh Truc, Ly Nguyen Binh, Nguyen Van Muoi, 2008. Physico-chemical properties of pineapple at different maturity levels. The 1st Conference Food Science and Technology Mekong delta, March 20-22, 2008, Vietnam, pp. 130-134.
 19. Tran Thanh Truc, Le Kim Thanh, Nguyen Van Muoi, 2008, “Effect of pH and temperature on the activity of bromelain in pineapple fruit”, *Proceedings of the 1st Conference Food Science and Technology Mekong delta*, March 20-22, 2008, Vietnam, pp.135-138.
 20. Nguyễn Văn Mười và Trần Thanh Trúc, 2008. Ảnh hưởng của việc bổ sung các thành phần chất tan đến độ hoạt động của nước trong khô cá sặc rằn (*Trichogaster Pectoralis Regan*). Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 10: 151:160.
 21. Tran Thanh Truc, Nguyen Van Muoi, 2009. Study on sausage production from Catfish Meat Waste. Proceedings in “11th Asean Food Conference, October 21-23, 2009, Brunei”, 342 – 347.
 22. Tran Thanh Truc, Le Thi Ngoc Hieu, Nguyen Van Thanh and Nguyen Van Muoi, 2009. Effect of different fermentation medium to *Aspergillus niger* pectinmethylesterase production. Proceedings in “11th Asean Food Conference, October 21-23, 2009, Brunei”, 453 – 457.
 23. Tran Thanh Truc, Nguyen Van Muoi, 2009. Effect of pH and temperature on the activity of bromelain in pineapple fruit. Proceedings in “11th Asean Food Conference, October 21-23, 2009, Brunei”, 458-461.
 24. Tran Thanh Truc, Nguyen Van Muoi, 2009. Osmotic dehydration of pineapples in sucrose solution. Proceedings in “11th Asean Food Conference, October 21-23, 2009, Brunei”, 464-467.
 25. Nguyen Van Muoi, Le Vu Lan Phuong, Tran Thanh Truc, 2009. Influence of tomato PME pre-treatments on thermal texture degradation kinetics of pineapple. Proceedings in “11th Asean Food Conference, October 21-23, 2009, Brunei”, 721-725.
 26. Tran Thanh Truc, Nguyen Van Muoi, 2009. Vitamin C degradation kinetics of pineapple juice at different treatment conditions during thermal processing. Proceedings in “11th Asean Food Conference, October 21-23, 2009, Brunei”, 726-729.
 27. Nguyễn Văn Mười, Thạch Rach Tana và Trần Thanh Trúc, 2009. Một số tính chất đặc trưng của trái quách và khả năng chế biến nước quách lên men. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 11b: 97:104.
 28. Trần Thanh Trúc, Đỗ Thị Đoàn Khánh và Nguyễn Văn Mười, 2009. Ảnh hưởng của sự thay đổi khối lượng đến tính chất vật lý đặc trưng của khô cá sặc rằn. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 11b: 293:300.
 29. Trần Thanh Trúc, Đỗ Thị Đoàn Khánh và Nguyễn Văn Mười, 2009. Ảnh hưởng của việc bổ sung sorbitol và ethanol đến sự thay đổi a_w và chất lượng khô cá sặc rằn. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 11b: 317:326.
 30. Nguyễn Văn Mười, Trịnh Đạt Tân và Trần Thanh Trúc, 2009. Sự thay đổi tính chất hóa lý của hạt sen theo độ tuổi thu hoạch. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 11b: 327:334.
 31. Nguyen Van Muoi, Vo Thi Kien Hao, Nguyen Van Thanh, Tran Thanh Truc, 2010. Effect of substrate characteristics to pectinesterase (EC 3.1.1.11) biosynthesis in solid

- state fermentation and submerged fermentation. Proceedings of Food Innovation Asia Conference 2010: Indigenous Food Research and Development to Global Market, June 17-18, BITEC, Bangkok, Thailand, 371-379.
32. Tran Thanh Truc, Nguyen Van Muoi, 2010. Determination fermentation conditions for pectin esterase biosynthesis in SSF by *A. niger*. Proceedings of Food Innovation Asia Conference 2010: Indigenous Food Research and Development to Global Market, June 17-18., BITEC, Bangkok, Thailand, 390-396.
 33. Tran Thanh Truc, Nguyen Van Muoi, 2010. Optimal of medium fermentation for pectin esterase biosynthesis in SSF by *A. niger*. Proceedings of Food Innovation Asia Conference 2010: Indigenous Food Research and Development to Global Market, June 17-18, BITEC, Bangkok, Thailand, 397-404.
 34. Tran Van Nghi, Tran Thanh Truc, Nguyen Van Muoi, 2010. Effect of phosphates and treatment conditions to quality and safety of frozen fillet Tra (*Pangasius hypophthalmus*). Proceedings of Food Innovation Asia Conference 2010: Indigenous Food Research and Development to Global Market, June 17-18, BITEC, Bangkok, Thailand, 604-612.
 35. Nguyen Van Muoi and Tran Thanh Truc, 2010. Effect of hurdle technology to extend preservation time of dried snakeskin fish (*Trichogaster pectoralis* Regan). Proceedings of Food Innovation Asia Conference 2010: Indigenous Food Research and Development to Global Market, June 17-18, BITEC, Bangkok, Thailand, 650-659.
 36. Tran Thanh Truc, Duong Do Thanh Lan, Nguyen Thi Kieu Linh, Nguyen Van Thanh and Nguyen Van Muoi (2010). Isolation and screening *A.niger* strains producing pectin esterase from kinds of orange and pomelo in Mekong river delta, Vietnam. Proceedings of Food Innovation Asia Conference 2010: Indigenous Food Research and Development to Global Market, June 17-18, 948-954.
 37. Nguyễn Văn Mười, Từ Minh Trung, Lê Vũ Lan Phương, Trần Thanh Trúc, 2010. Ảnh hưởng của độ chín cà chua và nồng độ NaCl đến quá trình trích ly pectin methylesterase từ cà chua (*Solanum lycopersicon L.*). Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 15a: 143:151.
 38. Nguyễn Văn Mười, Nguyễn Tấn Đạt, Nguyễn Ngọc Huỳnh Trân, Vương Tố Trinh và Trần Thanh Trúc, 2010. Một số yếu tố ảnh hưởng đến hoạt tính pectin methylesterase từ *Aspergillus niger*. Kỷ yếu hội nghị khoa học: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, 26/11/2010, phần II, NXB Nông Nghiệp, trang 92-101.
 39. Trần Thanh Trúc, Lê Thị Ngọc Hiếu và Nguyễn Văn Mười, 2010. Ảnh hưởng của điều kiện môi trường đến khả năng sinh enzyme pectin methylesterase từ *Aspergillus niger* trên cơ chất bã táo (*Ziziphus nummularia*). Kỷ yếu hội nghị khoa học: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, 26/11/2010, phần II, NXB Nông Nghiệp, trang 102-107.
 40. Nguyễn Văn Mười, Trần Thanh Trúc và Trần Văn Nghi, 2010. Ảnh hưởng của nồng độ phosphate và và thời gian xử lý đến chất lượng fillet cá tra (*Pangasius hypophthalmus*) đông lạnh. Kỷ yếu hội nghị khoa học: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, 26/11/2010, phần II, NXB Nông Nghiệp, trang 108-117.
 41. Trần Thanh Trúc và Nguyễn Văn Mười, 2010. Vai trò của tiền xử lý hóa chất đến khả năng cải thiện cấu trúc và màu sắc hạt sen trữ đông (*Nelumbo nucifera*). Kỷ yếu hội nghị khoa học: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, 26/11/2010, phần II, NXB Nông Nghiệp, trang 118-128.

42. Nguyễn Văn Mười và Trần Thanh Trúc, 2010. Tác động của phương pháp tiên xử lý đến sự thay đổi màu sắc và độ cứng hạt sen (*Nelumbo nucifera*). Kỷ yếu hội nghị khoa học: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, 26/11/2010, phần II, NXB Nông Nghiệp, trang 129-136.
43. Nguyễn Văn Mười và Trần Thanh Trúc, 2010. Ảnh hưởng của độ tuổi thu hoạch đến sự thay đổi cấu trúc và màu sắc hạt sen làm lạnh và lạnh đông. Kỷ yếu hội nghị khoa học: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, 26/11/2010, phần II, NXB Nông Nghiệp, trang 137-147.
44. Tran Thanh Truc, Le Vuong Hai Nguyet and Nguyen Van Muoi, 2011. Isolation & screening of *Aspergillus niger* strains for biosynthesis of pectin methylesterase from peels of some apples and fig (*Ficus racemosa*). Journal of Science and Technology, Vietnam, 49A: 453-458.
45. Nguyen Van Muoi and Tran Thanh Truc, 2011. Texture improvement of frozen pineapple fruits by *Aspergillus niger* pectin methylesterase. Journal of Science and Technology, Vietnam, 49A: 459-465.
46. Tran Thanh Truc and Nguyen Van Muoi, 2011. To investigated the feasibility of using agro waste as potential substrate for pectin methylesterase production by *Aspergillus niger*. Journal of Science and Technology, Vietnam, 49A: 489-495.
47. Nguyễn Văn Mười, Trần Thanh Trúc, Phan Tuấn Anh và Đàm Thị Kim Yến, 2011. Động học sự thay đổi đặc tính cấu trúc của khóm (trồng ở huyện Tân Phước, tỉnh Tiền Giang) theo mức độ chín & điều kiện tiên xử lý trong chế biến nhiệt. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 20b: 21:30.
48. Nguyễn Văn Mười, Trần Thanh Trúc, 2012. Thực trạng chế biến dưa cải tại làng nghề Tân Lược (Bình Tân – Vĩnh Long). Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 22a: 193:202.
49. Nguyễn Văn Mười, Lâm Hòa Hưng, Trần Thanh Trúc, 2012. Một số yếu tố ảnh hưởng đến đặc tính cấu trúc và khả năng bảo quản thanh giả cua từ surimi thịt dè cá tra (*Pangasianodon hypophthalmus*). Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 24a: 233-243.
50. Nguyễn Văn Mười, Chung Thị Thanh Phương, Thái Mỹ Ngân, Trần Thế Hiển, Trần Tấn Khánh và Lâm Hòa Hưng, 2013. Ảnh hưởng của tỷ lệ mỡ và phụ gia bổ sung đến đặc tính cấu trúc của xúc xích được chế biến từ thịt dè cá tra. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, Phần B: Nông nghiệp, Thủy sản và Công nghệ Sinh học, 26b: 188-195.
51. Nguyen Van Muoi, Huynh Van Nguyen, Tran Minh Duy, Tran Thanh Truc, 2013. Evaluation of recovering ability of the meat of black tiger shrimp head. Proceedings of the 2nd Conference Food Science and Technology Mekong delta, Vietnam. Cantho University Publising House, 336-341.
52. Tran Thanh Truc, Nguyen Thi Tu Hong, Nguyen Van Muoi, 2013. Extraction conditions of pectin methylesterase from *Aspergillus niger* by solid state fermentation of apple pomace and king orange peels, 2013. Proceedings of the 2nd Conference Food Science and Technology Mekong delta, Vietnam. Cantho University Publising House, 500-504.
53. Nguyen Van Muoi, Tran Thanh Truc, Chung Thi Thanh Phuong, 2013. Role of pumpkin and carrots combined with PDP (chitosan) to the change of texture properties of Vietnamese pork bologna. Proceedings of the 2nd Conference Food Science and Technology Mekong delta, Vietnam. Cantho University Publising House, 505-510.

54. Trần Minh Duy, Trần Thanh Trúc và Nguyễn Văn Mười, 2013. Ảnh hưởng của tiền xử lý nhiệt, nồng độ muối và đường trong dịch lên men đến quá trình muối chua xoài cát chu non nguyên trái. Proceedings Hội nghị khoa học công nghệ sinh học toàn quốc năm 2013, ngày 27/9/2013. Quyển 1: Công nghệ gen, Công nghệ Enzyme và Hóa sinh. NXB Khoa học tự nhiên và công nghệ, 322-326.
55. Lý Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười, 2013. Một số yếu tố ảnh hưởng đến khả năng lên men củ sen. Proceedings Hội nghị khoa học công nghệ sinh học toàn quốc năm 2013, ngày 27/9/2013. Quyển 1: Công nghệ gen, Công nghệ Enzyme và Hóa sinh. NXB Khoa học tự nhiên và công nghệ, 535-539.
56. Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười, 2013. Vai trò của tiền xử lý đến động học sự biến đổi vitamine C trong khóm (*Ananas comosus* L. Merr.) Tân Phước (Tiền Giang). Proceedings Hội nghị khoa học công nghệ sinh học toàn quốc năm 2013, ngày 27/9/2013. Quyển 1: Công nghệ gen, Công nghệ Enzyme và Hóa sinh. NXB Khoa học tự nhiên và công nghệ, 540-544.
57. Lê Văn Vui, Nguyễn Văn Mười và Trần Thanh Trúc, 2013. Động học vô hoạt Polyphenol oxidase trong ngó sen bằng các phụ gia riêng lẻ. Proceedings Hội nghị khoa học công nghệ sinh học toàn quốc năm 2013, ngày 27/9/2013. Quyển 1: Công nghệ gen, Công nghệ Enzyme và Hóa sinh. NXB Khoa học tự nhiên và công nghệ, 574-578.
58. Nguyễn Văn Mười, Trần Thanh Trúc, Chung Thị Thanh Phượng và Huỳnh Văn Nguyên, 2013. Nghiên cứu bổ sung thịt đầu tôm trong chế biến xúc xích từ tôm thịt vụn. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 27b: 71-78.
59. Trần Thanh Trúc, Nguyễn Hùng Đức và Nguyễn Văn Mười, 2013. Ảnh hưởng của quá trình rửa và cryoprotectant đến cấu trúc của surimi từ thịt dè cá tra. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 27b: 79-87.
60. Lâm Hòa Hưng, Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười, 2013. Xác định chế độ thanh trùng phù hợp giúp đảm bảo an toàn vi sinh và duy trì đặc tính cấu trúc của xúc xích và surimi được chế biến từ thịt dè cá tra. Hội thảo quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm – QMFS 2013. Tạp chí Khoa học và Công nghệ, 51(6A) : 195-200.
61. Nguyễn Văn Mười, Trần Hoàng Đệ, Trần Thanh Trúc, 2013. Ảnh hưởng của việc tiền xử lý và giữ lạnh đến khả năng giữ nước và sự biến màu vàng của phi lê mực nang. Hội thảo quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm – QMFS 2013. Tạp chí Khoa học và Công nghệ, tập 51, số 6A, pp. 213-218.
62. Nguyễn Văn Mười, Chung Thị Thanh Phượng, Trần Thanh Trúc, 2013. Ảnh hưởng của chế độ xử lý nhiệt đến sự biến đổi số lượng vi sinh vật, đặc tính cấu trúc của chả lụa từ thịt heo có bổ sung cà rốt. Hội thảo quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm – QMFS 2013. Tạp chí Khoa học và Công nghệ, 51(6A): 219-224.
63. Nguyễn Văn Mười, Nguyễn Ngọc Huỳnh Trân và Trần Thanh Trúc, 2013. Ảnh hưởng của kích cỡ nguyên liệu và khối lượng mẻ đến quá trình lên men lactic dưa leo. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 28b: 44-51.
64. Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Thành, Nguyễn Văn Mười, 2013. Tuyển chọn dòng *Aspergillus niger* có khả năng sinh tổng hợp pectin methylesterase hoạt tính cao. Hội thảo công nghệ sinh học vùng ĐBSCL, nhà xuất bản Đại học Cần Thơ, 101-108.
65. Lê Văn Vui, Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười, 2013. Một số tính chất cơ bản của polyphenol oxidase trong ngó sen. Hội thảo công nghệ sinh học vùng ĐBSCL, nhà xuất bản Đại học Cần Thơ, 124-129.

66. Nguyễn Văn Mười, Trần Thanh Trúc, 2013. Tác động của pectin Methylesterase đến sự cải thiện độ cứng chắc của dưa leo muối chua. Hội thảo công nghệ sinh học vùng ĐBSCL, nhà xuất bản Đại học Cần Thơ, 151-156.
67. Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Thành, Nguyễn Văn Mười, 2013. Một số tính chất của pectin methylesterase sinh tổng hợp từ *Aspergillus niger* So2 & R1. Hội thảo công nghệ sinh học vùng ĐBSCL, nhà xuất bản Đại học Cần thơ, 173-180.
68. Nguyễn Văn Mười, Vương Tố Trinh và Trần Thanh Trúc, 2013. Xác định chế độ tiền xử lý nhiệt nguyên liệu và nồng độ muối ban đầu của dịch lên men đến chất lượng dưa cải. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 29b: pp. 25-31.
69. Nguyen, V. M., D.T.N. Nguyen, T.T. Tran, 2014 Factors affecting the drying process of shrimp powder from black tiger shrimp (*Penaeus monodon*) head meat. Proceeding of 2nd AFSSA Conference on Food Safety and Food Security ISSN: 2306-2150, August 15 – 17, 2014, . 83-88.
70. Tran, T.T., T.Y. Duong, H.T. Tran, M.V. Nguyen, 2014. Factors affect to extraction process of lipase from snakehead fish offal. Proceeding of 2nd AFSSA Conference on Food Safety and Food Security ISSN: 2306-2150, August 15 – 17, 2014, 138-141.
71. Trần Thanh Trúc, Trần Bạch Long, Phan Thị Bích Ngọc, Hà Thị Thụy Vy, Nguyễn Văn Mười, 2014. Nghiên cứu trích ly enzyme protease từ thịt đầu tôm sú (*Penaeus monodon*). Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ. Số chuyên đề thủy sản: 8-14.
72. Nguyễn Văn Mười, Nguyễn Ngọc Thùy Dương, Trần Thanh Trúc, 2014. Xác định điều kiện sấy thích hợp cho chế biến và bảo quản bột thịt đầu tôm sú. Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ. Số chuyên đề thủy sản: 22-30.
73. Nguyễn Văn Mười và Trần Thanh Trúc, 2014. Ảnh hưởng của tiền xử lý và phương thức bảo quản đến sự ổn định màu sắc và đặc tính cấu trúc của ngó sen sau thu hoạch. Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ. Số chuyên đề Nông nghiệp: 116-123.
74. Nguyễn Văn Mười, Trần Thế Hiển, Trần Thanh Trúc, 2014. Chế biến xúc xích bổ sung rau thì là từ thịt dè cá tra. Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ. Số chuyên đề Nông nghiệp: 124-132.
75. Trần Thanh Trúc và Nguyễn Văn Mười, 2014. Tối ưu hóa điều kiện lên men sinh tổng hợp pectin methylesterase từ *Aspergillus niger* bằng phương pháp bề mặt đáp ứng. Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ. Số chuyên đề Nông nghiệp: 133-140.
76. Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười, Huỳnh Ngọc Tâm, 2014. Các tính chất cơ bản của polyphenol oxydase trích ly từ củ khoai lang trắng (*Ipomoea batatas* L.). Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ. Số chuyên đề Nông nghiệp: 141-148.
77. Trần Thanh Trúc, Vi Nhã Tuấn, Võ Thị Anh Minh và Nguyễn Văn Mười, 2015. Nghiên cứu khả năng thủy phân dịch protein của thịt đầu tôm sú bằng enzyme protease nội tại. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, phần B, 37 (2): 39-46.
78. Trần Thanh Trúc và Nguyễn Văn Mười, 2015. Tuyển chọn dòng nấm mốc *Aspergillus niger* sinh tổng hợp protease hoạt tính cao. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 41B, 2: 12-20
79. Le Pham Tan Quoc, Nguyen Van Muoi, 2015. Effects of treatment methods on total polyphenol content and antioxidant activity of *Polygonum multiflorum* Thunb. roots extract. Annals. Food Science and Technology, 16(1): 78-84.
80. Lê Phạm Tấn Quốc, Nguyễn Văn Mười, 2015. Nghiên cứu trích ly polyphenol từ củ hà thủ ô đỏ (*Polygonum multiflorum* Thunb.) có sự hỗ trợ của enzyme Termamyl SC. Tạp chí Khoa học và Công nghệ, tập 53, số 4B, pp. 31-37.

81. Le Pham Tan Quoc, Nguyen Van Muoi, 2015. Optimizing the microwave assisted extraction of phenolic compounds and antioxidant capacity from *Polygonum multiflorum* Thunb. roots. Tạp chí Khoa học và Công nghệ, 53(4C): 1-11.
82. Nguyen Van Muoi, Tran Thanh Truc, 2016. The effect of water activity combined with storage conditions on shelf life of dried snakeskin gourami (*Trichogaster pectoralis* Regan). Hội thảo khoa học toàn quốc 2016 - Tiến bộ kỹ thuật thực phẩm và kỹ thuật sinh học: từ nghiên cứu đến sản xuất (ISBN: 978-604-95-0038-1). NXB Bách Khoa Hà Nội, 124-132.
83. Trần Thanh Trúc, Tống Thị Quý, Nguyễn Văn Mươi, 2016. Ảnh hưởng của phụ gia bổ sung đến chất lượng sản phẩm chà bông cá lóc. Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 42(B): 19-28.
84. Le Pham Tan Quoc, Nguyen Van Muoi, 2016. Microwave-assisted extraction of phenolic compounds from *Polygonum multiflorum* Thunb. roots. Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria 15(2) : 181–189. Scopus Q2 SJR: 0.39 (ISSN: 16444-0730).
85. Hà Thị Thụy Vy, Trần Thanh Trúc và Nguyễn Văn Mươi, 2016. Ảnh hưởng của dung môi và thời gian kết tủa đến quá trình tinh sạch sơ bộ enzyme protease trích ly từ thịt đầu tôm. Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ. Số chuyên đề nông nghiệp: 10-17.
86. Huỳnh Ngọc Tâm, Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mươi và Hà Thanh Toàn, 2016. Phân lập và tuyển chọn dòng vi khuẩn lactic có khả năng kháng khuẩn từ dưa lê non (*Cucumis melo* L.) muối chua. Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ. Số chuyên đề Nông nghiệp: 18-24.
87. Nguyễn Văn Mươi và Trần Thanh Trúc, 2016. Ảnh hưởng của việc điều khiển độ hoạt động của nước đến chất lượng khô từ cá lóc nuôi tại tỉnh Đồng Tháp. Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ. Số chuyên đề Nông nghiệp: 92-97.
88. Trần Thanh Trúc, Võ Hoàng Ngân, Nguyễn Văn Mươi, 2016. Ảnh hưởng của muối và các phụ gia đến sự tạo gel và đặc tính cấu trúc của chả cá lóc đông lạnh. Tạp chí khoa học Trường Đại học Cần Thơ. Số chuyên đề Nông nghiệp: 122-130.
89. Lê Phạm Tấn Quốc, Nguyễn Văn Mươi, 2016. Nghiên cứu ảnh hưởng của màng bao alginat và dịch chiết polyphenol từ củ hà thủ ô đỏ trong bảo quản đu đủ dạng fresh-cut. Tạp chí Nông nghiệp & Phát triển nông thôn: Chuyên đề nông nghiệp xanh, 175-181.
90. Trần Thanh Trúc, Huỳnh Ngọc Tâm và Nguyễn Văn Mươi, 2016. Xây dựng quy trình chế biến và bảo quản dưa lê non (*Cucumis melo* L.) muối chua. Tạp chí Nông nghiệp & Phát triển nông thôn: Chuyên đề nông nghiệp xanh, tháng 11/2016, 182-189.
91. Vo Hoang Ngan, Tran Thanh Truc, **Nguyen Van Muoi**, 2017. Exploration of the factors affecting the soluble protein extraction from cultured snakehead fish (*Channa striata*) muscle. Vietnam Journal of Science and Technology, 55/5A: 74-82.
92. Tran Thanh Truc, To Nguyen Phuoc Mai, Phan Thi Bich Ngoc, **Nguyen Van Muoi**, 2017. Improving the physicochemical properties of snakehead fish (*Channa striata*) sausage by protease from its viscera. Vietnam Journal of Science and Technology, 55A: 83-91.
93. Le Pham Tan Quoc, Nguyen Van Muoi, 2017. Pectinase-assisted extraction of phenolic compounds from *Polygonum multiflorum* Thunb. Root. Carpathian Journal of Food Science and Technology 9(3): 30-37. **Scopus Q4 SJR 2017: 0.127** (ISSN 2066-6845)

94. Tran Thanh Truc and **Nguyen Van Muoi**, 2017. Distribution and extraction conditions of protease from viscera of snakehead fish (*Channa striata*). International proceedings of the 15 th Asean Conference on Food Science and Technology, 14-17 November, 2017, Ho Chi Minh city, Viet Nam, 2: 38-44.
95. Tran Bach Long, Tran Thanh Truc and **Nguyen Van Muoi**, 2017. Characteristics and rigor mortis changes of snakehead fish (*Channa striata*) cultivated in the Mekong Delta. International proceedings of the 15 th Asean Conference on Food Science and Technology, 14-17 November, 2017, Ho Chi Minh city, Viet Nam, 3: 399-404. <https://sj.ctu.edu.vn/ql/docgia/tacgia-54580/baibao-51186.html>.

Xuất bản 4 giáo trình từ năm 2006 đến 2017.

- Nguyễn Văn Mươi, 2006. Công nghệ chế biến thịt. Nhà xuất bản Giáo dục.
- Nguyễn Văn Mươi, 2007. Công nghệ chế biến lạnh thực phẩm. Nhà xuất bản Giáo dục.
- Nguyễn Văn Mươi, Trần Thanh Trúc, 2014. Xử lý sau thu hoạch và chế biến sản phẩm động vật. Nhà xuất bản Đại học Cần Thơ.
- Nguyễn Văn Mươi, Trần Thanh Trúc, 2016. Các quá trình nhiệt độ thấp trong chế biến thực phẩm. Nhà xuất bản Đại học Cần Thơ.

3.2. Giải thưởng về nghiên cứu khoa học trong và ngoài nước (nếu có):

3.3. Các thông tin về chỉ số định danh ORCID, hồ sơ Google scholar, H-index, số lượt trích dẫn (nếu có):

Chỉ số định danh ORCID: 000-0001-6550-4769

Hồ sơ Google scholar: [Nguyen Van Muoi - Google Scholar](#)

H-index: 9; Citations: 356

3.4. Ngoại ngữ

- Ngoại ngữ thành thạo phục vụ công tác chuyên môn: tiếng Anh, tiếng Nga
- Mức độ giao tiếp bằng tiếng Anh: đạt yêu cầu quy định.

Tôi xin cam đoan những điều khai trên là đúng sự thật, nếu sai tôi xin hoàn toàn chịu trách nhiệm trước pháp luật.

Cần Thơ, ngày 11 tháng 4 năm 2023

NGƯỜI KHAI

(Ký và ghi rõ họ tên)

GS.TS. Nguyễn Văn Mươi