



LÝ LỊCH KHOA HỌC

*Áp dụng cho cán bộ tham gia giảng dạy và nghiên cứu viên tại
Trường Đại học Nông Lâm Tp. HCM*

THÔNG TIN CÁ NHÂN			
1. Họ và tên:	MAI HUỖNH CANG		
2. Năm sinh:	1983	3. Nam/ Nữ:	Nữ
4. Nơi sinh:	Bến Tre	5. Nguyên quán:	Bến Tre
6. Địa chỉ thường trú hiện nay: Số nhà 35/101 Phường (Xã): Cầu Kho Quận (Huyện): 1 Thành phố (Tỉnh): Hồ Chí Minh Điện thoại: NR..... Mobile: 0938.228.017 Email: maihuynhcang@gmail.com			
7. Học vị:			
7.1. Tiến sĩ <input checked="" type="checkbox"/>			
Năm bảo vệ: 2014 Nơi bảo vệ: Đại Học ULB, Brussels, Bỉ Ngành: Khoa học Kỹ thuật.....Chuyên ngành: Công Nghệ Hóa			
8. Chức danh khoa học:			
8.1. Phó giáo sư <input type="checkbox"/> Năm phong :..... Nơi phong :.....			
8.2. Giáo Sư <input type="checkbox"/> Năm phong :..... Nơi phong :.....			
9. Chức danh nghiên cứu:		10. Chức vụ:	

TRÌNH ĐỘ HỌC VẤN			
12. Quá trình đào tạo			
Bậc đào tạo	Nơi đào tạo	Chuyên môn	Năm tốt nghiệp
Đại học	Đại học Nông Lâm TP.HCM	Công nghệ Thực Phẩm	2005

Thạc sĩ	Đại học Montpellier 2, Pháp	Công nghệ Thực Phẩm	2006		
Tiến sĩ	Đại học ULB, Bỉ	Công nghệ Hóa	2014		
13. Các khoá đào tạo khác (nếu có)					
Văn bằng	Tên khoá đào tạo	Nơi đào tạo	Thời gian đào tạo		
14. Trình độ ngoại ngữ					
TT	Ngoại ngữ	Trình độ A	Trình độ B	Trình độ C	Chứng chỉ quốc tế
1	Anh			X	
2	Pháp				X

KINH NGHIỆM LÀM VIỆC VÀ THÀNH TÍCH KHCN				
15. Quá trình công tác				
Thời gian (Từ năm ... đến năm...)	Vị trí công tác	Cơ quan công tác	Địa chỉ cơ quan	
2006-2014	Giảng viên	Đại học Nông Lâm TP.HCM	Bộ môn Công Nghệ Hóa	
16. Các sách chuyên khảo, giáo trình, bài báo khoa học đã công bố				
16.1 Sách giáo trình				
TT	Tên sách	Là tác giả hoặc là đồng tác giả	Nơi xuất bản	Năm xuất bản
1				
16.2 Sách chuyên khảo				
TT	Tên sách	Là tác giả hoặc là đồng tác giả	Nơi xuất bản	Năm xuất bản
1				

16.3 Các bài báo khoa học

16.3.1. Số bài đăng trên các tạp chí nước ngoài: 03

16.3.2. Số bài báo đăng trên các tạp chí trong nước:

16.3.3. Số báo cáo tham gia các hội nghị khoa học quốc tế: 06

16.3.4. Số báo cáo tham gia các hội nghị khoa học trong nước:

16.3.5. Liệt kê đầy đủ các bài báo nêu trên từ trước đến nay theo thứ tự thời gian, ưu tiên các dòng đầu cho 5 công trình tiêu biểu, xuất sắc nhất:

TT	Tên tác giả, năm xuất bản, tên bài viết, tên tạp chí/kỹ yếu và số của tạp chí, tên nhà xuất bản, trang đăng bài viết	Sản phẩm của đề tài/ dự án	Số hiệu ISSN (nếu có)
1	Mai HC, Truong V, Debaste F. 2014. Carotenoids concentration of gac (<i>Momordica cochinchinensis</i> Spreng.) fruit oil using cross-flow filtration technology. J Food Sci. In press.	Carotenoids concentration	
2	Mai HC, Truong V, Debaste F. 2013. Optimization of enzyme aided extraction of oil rich in carotenoids from gac fruit (<i>Momordica cochinchinensis</i> Spreng.). J Food Technol Biot 51(4): 488-499.	Oil rich in carotenoids	ISSN 1330-9862
3	Mai HC, Truong V, Haut B, Debaste F. 2013a. Impact of limited drying on <i>Momordica cochinchinensis</i> Spreng. aril carotenoids content and antioxidant activity. J Food Eng 118 (4): 358-364.	Antioxidant activity of gac aril	ISSN 0260-8774
4	Mai HC, V. Truong, F. Debaste, (2014). Tangential filtration of gac (<i>Momordica cochinchinensis</i> Spreng.) fruit oil for carotenoids concentration. In Proceedings of the 21 th International Congress of Chemical and Process Engineering (CHISA-21), August 2014, (abstract and oral presentation), Praha, Czech Republic.		
5	Mai, H.C., Le, H.M., Truong, V., & Debaste, F. (2012). Optimization and modeling of the enzymatically assisted aqueous extraction of gac fruit oil. In Proceedings of the 20 th international congress of chemical and process engineering, (CHISA-20), August 2012, (abstract and oral presentation), Praha, Czech Republic.		
6	Mai HC, V. Truong, B. Haut, F. Debaste (2010). Study of the impact of semi-drying on the anti-oxidant content of gac-fruit. In Proceedings of the 19 th International Congress of Chemical and Process Engineering (CHISA-19), August 2010, (abstract and oral presentation), Praha, Czech Republic.		
7	Mai, H.C., Truong, V., Haut, B., & Debaste, F. (2013). Impact of limited drying on <i>Momordica cochinchinensis</i> Spreng. aril carotenoids content and antioxidant activity. Research Poster		

	presented in the International Conference of Euro-Drying 2013, Paris, France.		
8	Mai, H. C., Truong, V., Haut, B., & Debaste, F. (2013). Impact of limited drying on <i>Momordica cochinchinensis</i> Spreng. aril carotenoids content and antioxidant activity. In Proceedings of Euro-Drying 2013.		
9	Mai HC, V. Truong, F. Debaste (2010). Development of a pilot ultrafiltration for Vietnamese fruits valorisation in a perspective of teaching and industrial application. WBI-B11 project report, Brussels, Belgique.		

17. Số lượng phát minh, sáng chế, văn bằng bảo hộ sở hữu trí tuệ đã được cấp:

TT	Tên và nội dung văn bằng	Số, Ký mã hiệu	Nơi cấp	Năm cấp
1				

18. Sản phẩm KHCN:

18.1 Số lượng sản phẩm KHCN ứng dụng ở nước ngoài:.....

18.2 Số lượng sản phẩm KHCN ứng dụng trong nước:.....

18.3 Liệt kê chi tiết các sản phẩm vào bảng sau:

TT	Tên sản phẩm	Thời gian, hình thức, quy mô, địa chỉ áp dụng	Hiệu quả
1			

19. Các đề tài, dự án, nhiệm vụ KHCN các cấp đã chủ trì hoặc tham gia

19.1 Đề tài, dự án hoặc nhiệm vụ KHCN khác đã và đang chủ trì

Tên/ Cấp	Thời gian (bắt đầu - kết thúc)	Cơ quan quản lý đề tài, thuộc Chương trình (nếu có)	Tình trạng đề tài (đã nghiệm thu/ chưa nghiệm thu)
PhD thesis, ULB, Belgium. Contribution to the development of process for valorization of extraction from gac fruit (<i>Momordica Cochinchinensis</i> Spreng.) in Vietnam.	2008-2014		Đã nghiệm thu
DEA report. Transfers, Interfaces and Processes (TIPs), Chemical Engineering Unit, Université Libre de Bruxelles, Belgium. Etude de l'impact d'un demi- séchage sur les propriétés anti-oxydantes du fruit de gac (<i>Momordica Cochinchinensis</i> Spreng.).	2008-2010		Đã nghiệm thu

Master report. Bioproducts et Maîtrise des Procédés de Transformation: Biotechnologie, Montpellier II University, Montpellier, France. Concentration de latex naturel d'hevéa par filtration membranaire.	2005-2006		Đã nghiệm thu
Project WBI- CMP 7 - B11: Studies and design of cross-flow filtration system for semi-industrial application in order to increase value of fruits in Vietnam. This equipment is used for lecture and research of application for industry.	2010-2012	Project WBI- CMP 7 - B11, Brussels, Belgique.	Đã nghiệm thu
Scientific Research report in Nong Lam University, HCMC. Study for process optimization of extraction and crystallization of carotenoids from gac fruit's aril by a combination of enzymatic technology and cross-flow ultrafiltration technology, for application in food and functional food production".	2012-2013		Đã nghiệm thu
Scientific Research report in Nong Lam University HCMC. Study of carotenoid extraction from gac oil by cross flow filtration technology. Application in processing of functional food and cosmetic products	2011-2012		Đã nghiệm thu
Scientific Research report in Nong Lam University. Study of application of cross flow filtration technology into tropical fruit juice processing.	2009-2010		Đã nghiệm thu

19.2 Đề tài, dự án, hoặc nhiệm vụ KHCN khác đã và đang tham gia với tư cách thành viên

<i>Tên/ Cấp</i>	<i>Thời gian (bắt đầu - kết thúc)</i>	<i>Cơ quan quản lý đề tài, thuộc Chương trình (nếu có)</i>	<i>Tình trạng đề tài (đã nghiệm thu/ chưa nghiệm thu và xếp loại nghiệm thu)</i>
A member of the project CARD026/VIE05: Investigation and control of crack of rice on the rice field and after postharvest in Mekong Delta in Vietnam. Project manager: Associates Professor. Dr. Trương Vĩnh.	2006-2010		Đã nghiệm thu

20. Giải thưởng về KHCN trong và ngoài nước

TT	Hình thức và nội dung giải thưởng	Tổ chức, năm tặng thưởng

21. Quá trình tham gia đào tạo sau đại học

21.1 Số lượng tiến sĩ đã đào tạo:.....

21.2 Số lượng NCS đang hướng dẫn:.....			
21.3 Số lượng thạc sĩ đã đào tạo:.....			
21.4 Thông tin chi tiết:			
<i>Tên luận án của NCS (đã bảo vệ luận án TS hoặc đang làm NCS)</i>	<i>Vai trò hướng dẫn (chính hay phụ)</i>	<i>Tên NCS, Thời gian đào tạo</i>	<i>Cơ quan công tác của TS, NCS, địa chỉ liên hệ (nếu có)</i>
<i>Tên luận văn của các thạc sĩ (chỉ liệt kê những trường hợp đã hướng dẫn bảo vệ thành công)</i>		<i>Tên thạc sĩ, Thời gian đào tạo</i>	<i>Cơ quan công tác của học viện, địa chỉ liên hệ (nếu có)</i>

NHỮNG THÔNG TIN KHÁC VỀ CÁC HOẠT ĐỘNG KHCN

XÁC NHẬN CỦA THỦ TRƯỞNG ĐƠN VỊ

Tp. HCM, ngày tháng..... năm

NGƯỜI KHAI

(Họ tên và chữ ký)