

LÝ LỊCH KHOA HỌC

I. LÝ LỊCH SƠ LƯỢC

Họ và tên: Trương Vĩnh

Giới tính: nam

Ngày, tháng, năm sinh: 11/5/1960

Nơi sinh: Thừa Thiên Huế

Quê quán: Thừa Thiên Huế

Dân tộc: Kinh

Học vị cao nhất: Tiến sĩ Năm, nước nhận học vị: 2003, Australia

Chức danh khoa học cao nhất: PGS Năm bổ nhiệm: 2009

Chức vụ (hiện tại hoặc trước khi nghỉ hưu): Trưởng bộ môn Công nghệ Hóa học, Trường Đại học Nông Lâm thành phố Hồ Chí Minh.

Đơn vị công tác (hiện tại hoặc trước khi nghỉ hưu): Trường Đại học Nông Lâm thành phố Hồ Chí Minh.

Chỗ ở riêng hoặc địa chỉ liên lạc: C506, khu phố 5, phường Linh Trung, quận Thủ Đức, thành phố Hồ Chí Minh.

Điện thoại liên hệ: CQ: 083.7242527, NR: 083.8975614, DD: 0903862721

Fax: 083.7245030 E-mail: tv@hcmuaf.edu.vn

II. QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Đại học:

Hệ đào tạo: Đại học Chính quy

Nơi đào tạo: Trường Đại học Nông Lâm thành phố Hồ Chí Minh

Ngành học: Công nghệ Kỹ thuật Cơ khí

Nước đào tạo: Việt Nam

Năm tốt nghiệp: 1984

2. Sau đại học

- Bằng Thạc sĩ chuyên ngành: Kỹ thuật Thực phẩm & Nông nghiệp
- Năm cấp bằng: 1994
- Nơi đào tạo: Viện công nghệ Châu Á, Thái Lan
- Bằng Tiến sĩ / Phó tiến sĩ chuyên ngành: Khoa Học và Công Nghệ Thực Phẩm
- Năm cấp bằng: 2003
- Nơi đào tạo: Đại học Queensland, Úc
- Tên đề tài luận án bậc cao nhất: Mô hình hóa nhiệt độ hóa mềm của thực phẩm nhiều đường và liên hệ đến quá trình sấy phun của vật liệu này.

3. Ngoại ngữ: Anh văn

Mức độ sử dụng: thông thạo

III. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC CHUYÊN MÔN

Thời gian	Nơi công tác	Công việc đảm nhiệm
1985-1993	Khoa Cơ Khí Công nghệ	Giảng viên
1993-1994	Học thạc sĩ ở Thái Lan	
1994-1996	Khoa Cơ Khí Công nghệ	Giảng viên
1996-1998	Khoa Công nghệ Thực Phẩm	Giảng viên
1999-2002	Học tiến sĩ tại Úc	
2003-2004	Khoa Công nghệ Thực phẩm	Giảng viên
2004- hiện nay	Bộ môn Công nghệ Hóa học	Trưởng Bộ môn

IV. GIẢNG DẠY VÀ LĨNH VỰC NGHIÊN CỨU

Môn học giảng dạy:

- ✓ Truyền nhiệt và truyền khối
- ✓ Giới thiệu công nghệ hóa học
- ✓ Nhiệt kỹ thuật
- ✓ Thiết kế đồ án
- ✓ Kỹ thuật hệ thống sinh học
- ✓ Thống kê ứng dụng và phương pháp xử lý số liệu
- ✓ Công nghệ kỹ thuật thực phẩm

Lĩnh vực nghiên cứu:

- ✓ Công nghệ sấy hạt, sấy phun, sấy tầng sôi.
- ✓ Chiết và tinh chế hợp chất thiên nhiên.
- ✓ Nhiên liệu sinh học
- ✓ Diesel sinh học từ tảo
- ✓ Kỹ thuật hóa khí
- ✓ Tối ưu hóa quá trình thực phẩm và hóa học
- ✓ Nhiệt độ hóa gương và ứng dụng
- ✓ Bao bì sinh học

V. QUÁ TRÌNH NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

1. Các đề tài nghiên cứu khoa học đã tham gia:

TT	Tên đề tài nghiên cứu/ Lĩnh vực ứng dụng	Năm hoàn thành	Đề tài cấp (NN, Bộ, ngành, trường)	Trách nhiệm tham gia trong đề tài
1	Áp dụng sấy 2 giai đoạn ở Việt nam	1994-1996	Dự án quốc tế Úc PN9008/VN (Úc tài trợ)	Cộng tác viên

2	Phát triển máy sấy lúa băng tải	1998-1999	Dự án quốc tế Đan Mạch (DANIDA)	Chủ nhiệm
3	Điều tra sau thu hoạch lúa ở tỉnh Cần Thơ	2003	Dự án Bộ NN&PTNT	Cộng tác viên
4	So sánh việc sản xuất men bánh mì bằng các phương pháp sấy phun, sấy thăng hoa và sấy tầng sôi.	2003-2005	Cấp bộ mã số B2004-21-64	Chủ nhiệm
5	Nghiên cứu qui trình sản xuất cơm sấy ăn liền	2005-2008	Cấp Trường	Chủ nhiệm
6	Nghiên cứu qui trình sản xuất gạo tằm sắt dinh dưỡng	2006-2008	Cấp Trường	Chủ nhiệm
7	<i>Investigation of rice kernel cracking and its control in the field and during post-harvest processes in the Mekong Delta of Vietnam (CARD VIE26/05)</i>	2006-2009	Dự án quốc tế Úc, Chương trình CARD Mã số : VIE26/05 (Úc tài trợ + Bộ NN&PTNT)	Chủ nhiệm
8	Nghiên cứu sản xuất diesel sinh học từ tảo biển của Việt nam	2008-2009	Cấp bộ mã số B2008-12-66	Chủ nhiệm
9	<i>Biodiesel Production from closed-algae growing systems using waste water of Ethanol Plant in Vietnam (EEP-3-V-053)</i>	2011-2013	Dự án quốc tế Mã số: EEP-3-V-053 Chương trình EEP- Mekong (Năng lượng và Môi trường-Mekong, Phần Lan tài trợ + Bộ Công thương)	Chủ nhiệm

2. Các công trình khoa học đã công bố:

Tiếng Anh:

Journal:

1. Truong Vinh, Tran Le Luu, Dao Ngoc Duy (2012). Study the extraction and refining of oil from microalgae *Chlorella* sp. for biodiesel production. *Journal of Agricultural Sciences and Technology*, Special Issue No 4, pp 92-100, NongLam University, HCM city.
2. Tuyen Truong, Vinh Truong, Shu Fukai & Bhesh Bhandari (2012). Changes in cracking behaviour and Milling quality of selected Australian rice varieties due to postdrying annealing and subsequent storage, *Drying Technology: An International Journal*, 30:16, 1831-1843.
3. H.C. Mai, V. Truong, B. Haut, F. Debaste (2012). Impact of limited drying on *Momordica cochinchinensis* Spreng. aril carotenoids content and antioxidant activity. [Volume 118, Issue 4](#), October 2013, Pages 358–364, *Journal of Food Engineering*.
4. H.C.Mai, V. Truong, F.Debaste (2012). Optimization of Enzyme Aided Extraction of Oil Rich in Carotenoids from Gac Fruit (*Momordica Cochinchinensis* Spreng.). *Journal of Food Technology and BioTechnology (in Press)*
5. Truong Vinh, Tran Le Luu (2010). Study the extraction of oil from microalgae *Chlorella vulgaris* for biodiesel production. *The Third Symposium on Green Chemistry*, Abstract, pp20, Ed. Lawrence M. Pratt and Le Ngoc Thach, Vietnam National University, Ho Chi Minh city, July 13, 2010.

6. Tuyen Thuc Truong, Shu Fukai, Vinh Truong, and Bhesh Bhandari (2010). Measurement of Glass-Rubber Transition Temperature of Rice by Thermal Mechanical Compression Test (TMCT). *International Journal of Food Properties*, 13:176-183, 2010.
7. Truong Vinh, Thai Thanh Hai, Bui Huu Tai (2010). Low Cost Tubular Photobioreactor For Growing Of Microalgae In Biodiesel Production. *The Third Symposium on Green Chemistry*, Abstract, pp21, Ed. Lawrence M. Pratt and Le Ngoc Thach, Vietnam National University, Ho Chi Minh city July 13, 2010.
8. Vinh Truong (2010). Influence of harvesting time around grain maturity on rice cracking and head rice yield in the Mekong River Delta of Vietnam. *Postharvest Rice Conference and Exhibition, July 15-17, 2009, Bangkok, Thailand*.
9. Tuyen Thuc Truong, Shu Fukai, Vinh Truong, and Bhesh Bhandari (2010). Measurement of Phase Transition Temperature of Rice by Thermal Mechanical Compression Test (TMCT). *International Journal of Food Properties*. 13: 176–183.
10. Vinh Truong, Tuyen T Truong, Bhesh Bhandari, Shu Fukai, (2009). Optimisation of high temperature fluidised bed drying performance for rice by response surface method. *Proceedings of the 6th Asia-Pacific Drying Conference*, pp. 655-663, Ed. Sakamon Devahastin, Bangkok, Thailand, 19-21 October, 2009.
11. Tuyen Thuc Truong, Vinh Truong, Shu Fukai and Bhesh Bhandari (2009). Effects of high temperature fluidized bed drying and tempering on kernel cracking and milling quality of Vietnamese rice varieties. *Drying Technology*, 27: 486-494.
12. Truong Thuc Tuyen, Truong Vinh, Bhesh Bhandari, Shu Fukai (2007). Thermal Mechanical Compression Test (TMCT): Measurement of phase transition temperature of rice flour. *Journal of Agricultural Sciences and Technology*. 4, pp 50-53, NongLam University, HCM city.
13. Truong, V., Bhandari, B., Howes, T. (2005). Optimization of co-current spray drying process of sugar rich foods: Part I- Moisture and glass transition temperature profile during drying. *Journal of Food Engineering*, 71(1): 55-65.
14. Truong, V., Bhandari, B., Howes, T. (2005). Optimization of co-current spray drying process of sugar rich foods: Part II- Optimization of spray drying process based on glass transition concept. *Journal of Food Engineering*, 71(1): 66-72.
15. Truong, V., Bhandari, B., Howes, T., Adhikari, B. (2004). Glass transition behaviour of fructose. *International Journal of Food Science and Technology*, 39: 569-578.
16. Adhikari, B., Howes T., Bhandari, B. and Truong, V. (2004). Effect of addition of maltodextrin on drying kinetics and stickiness of sugar and acid-rich foods during convective drying: experiments and modeling. *Journal of Food Engineering*, 62(1): 53-68.
17. Adhikari, B., Howes, T., Bhandari, B., Yamamoto, S., Truong, V. (2003). Characterisation of the surface stickiness of fructose-maltodextrin solutions during drying. *Drying Technology*, 21(1):17-34.
18. Adhikari, B., Howes, T., Bhandari, B., Truong, V. (2003). Surface stickiness of drops of carbohydrate and organic acid solutions during convective drying: experiments and modeling. *Drying Technology*, 21(5): 839 - 873.
19. Adhikari, B., Howes, T., Bhandari, B., Truong, V. (2003). In situ characterization of surface stickiness of sugar-rich foods using a linear actuator driven stickiness testing device. *Journal of Food Engineering*, 58 (1):11-22.
20. Truong, V., Bhandari, B.R., Adhikari, B. and Howes, T. (2002). Physical ageing of amorphous fructose. *Journal of Food Science*, 67(8): 3011-3018.

21. Adhikari, B., Howes, T., Bhandari, B., Truong, V. (2002). Surface stickiness of low molecular weight sugars and maltodextrin during drying. *Food Industry Journal*, 5(2): 112-124.
22. Adhikari, B., Howes, T., Bhandari, B., Truong, V. (2002). Application of simplified method based on regular regime approach to determine the effective moisture diffusivity of mixture of low molecular weight sugars and maltodextrin during desorption. *Journal of Food Engineering*, 54 (2): 157-165.
23. Adhikari, B., Howes, T., Bhandari, B.R. and Truong, V. (2001). Stickiness in foods: mechanisms and test methods- a review. *International Journal of Food Properties*, 4: 1-33.
24. Adhikari, B., Howes, T., Bhandari, B.R. and Truong, V. (2000). Experimental studies and kinetics of single droplet drying and their relevance in drying of sugar-rich foods- a review. *International Journal of Food Properties*, 3(3): 323-351.
25. Adhikari, B., Howes, T., Bhandari, B., Truong, V. (2000). Drying behaviour of drops of low molecular weight sugars. Program and abstracts. 33rd Annual AIFST Convention, 20-23 August 2000, Brisbane: 29.
26. Truong, V., Bhandari, B., Adhikari, A., Howes, T. (2000). Effect of thermal history on the glass transition temperature of organic acids and sugars. Program and abstracts. 33rd Annual AIFST Convention, 20-23 August 2000, Brisbane: 41.
27. Phan, H.H., Nguyen, H.T., Truong, V. and Nguyen, Q.L (1996). Grain drying in Vietnam: Problems and Priorities. In *Grain Drying in Asia*, Champ, B.R., Highley, E. and Johnson, G.I., Ed., ACIAR Proceedings No. 71:57-66.
28. Nguyen, V.X., Truong, V., Pham, T.A. and Phan, H.H (1996). Development of rice-husk furnaces for grain drying. In *Grain Drying in Asia*, Champ, B.R., Highley, E. and Johnson, G.I., Ed., ACIAR Proceedings No. 71: 336-341.
29. Truong, V., Phan, H.H., Nguyen, V.X., Nguyen, H.T. and Vuong, T.T.(1996) Development of a fluidised-bed dryer for paddy in Vietnam. . In *Grain Drying in Asia*, Champ, B.R., Highley, E. and Johnson, G.I., Ed., ACIAR Proceedings No. 71: 362-366.

Book chapter:

30. Vinh Truong, (2009). “Optimization of spray drying of sugar-rich foods” in *Optimization in Food Engineering*, Eds. Ferruh Erdogdu, Taylor & Francis, pp 428-460.
31. Truong, V., Bhandari, B., Adhikari, A., Howes, T. (2002). Analytical model for the prediction of glass transition temperature of food systems. In *Amorphous Food and Pharmaceutical Systems*. H. Levine (ed.). The Royal Society of Chemistry, Cambridge, UK: pp 31-47.

Tiếng Việt:

Tạp chí:

32. Truong Vĩnh (1998). Sản xuất bột me bằng phương pháp sấy phun (Spray drying of tamarine powder). Tạp san Khoa học Kỹ thuật Nông Lâm Nghiệp số 3/98: pp. 199-201. Trong *Kỹ yếu Hội nghị Khoa học Kỹ thuật Nông lâm Nghiệp 1998*, NXB Nông Nghiệp TP. HCM.
33. Phan Hiếu Hiền, Truong Vĩnh , Nguyễn Văn Xuân, Nguyễn Hùng Tâm, Vương Thành Tiên. (1996). Áp dụng kỹ thuật sấy hai giai đoạn ở Việt nam. *Tạp san Khoa học Kỹ thuật Nông Lâm Nghiệp* số 12/96: pp. 29-31.
34. Nguyễn Văn Xuân, Truong Vĩnh , Phan Hiếu Hiền (1996). Lò đốt trấu liên tục không ghi. *Tạp san Khoa học Kỹ thuật Nông Lâm Nghiệp* số 12/96: pp. 33-34.

35. Trương Vĩnh, Nguyễn Thanh Hoà (2009). Sản xuất biodiesel từ tảo biển tại Đại Học Nông Lâm TP HCM và triển vọng ứng dụng tại Việt Nam (Production of biodiesel from microalgae at Nong Lam University and prospects for application in Viet nam) . Khoa học kỹ thuật Nông Lâm Nghiệp, 3:2009' pp52-60.
36. Trương Vĩnh, Trần Phong Nhã, Nguyễn Ngọc Lợi (2009). *Cải tiến công nghệ nuôi và chế biến trong sản xuất biodiesel từ tảo (microalgae) để có nguồn nguyên liệu tiềm năng (Improving of growing method biodiesel production from microalgae - a potential resource of raw materials)*. Hội thảo “Phát triển nhiên liệu sinh học đến năm 2015 tầm nhìn 2025”, Bộ Công Thương, Hà Nội 25/9/2009.
37. Trương Vĩnh, Trần Lê Lựu, Trần Phong Nhã, Đào Ngọc Duy, (2012). *Nghiên cứu trích ly và tinh chế dầu từ tảo chlorella sp cho sản xuất biodiesel*. Kỷ yếu Đại học Nông Lâm TP HCM.
38. Trương Vĩnh, Đào Ngọc Duy, Bùi Hữu Tài, Nguyễn Xuân Thiên. (2012). *Nghiên cứu xử lý hàm lượng Fe^{3+} để tăng hàm lượng dầu thô trong tảo bằng phương pháp RSM*. Kỷ yếu Đại học Nông Lâm TP HCM
39. Trương Vĩnh, Lê Đức Ân. (2012). *Nghiên cứu vi bọc tinh dầu ngô bằng phương pháp sấy phun*. Kỷ yếu Đại học Nông Lâm TP HCM.
40. Trương Vĩnh, Bùi Hữu Tài, Đào Ngọc Duy, Thái Thanh Hải. (2012). *Phát triển thiết bị quang hợp sinh học giá rẻ để nuôi vi tảo sản xuất biodiesel*. Kỷ yếu Đại học Nông Lâm TP HCM.

Phát minh sáng chế:

1. Trương Vĩnh, Phan Hiếu Hiền, Nguyễn Văn Xuân, Nguyễn Hùng Tâm. (1998). *Máy Sấy Liên Tục (Continuous Dryer)*, số 203 do Cục Sở Hữu Công Nghiệp cấp theo quyết định số 252/QĐHI ngày 15-9-1998.
2. Nguyễn Văn Xuân, Phan Hiếu Hiền, Trương Vĩnh. (1997). *Lò Đốt Trấu (Rice Furnace)*, số HI-0179 do Cục Sở Hữu Công Nghiệp cấp theo quyết định số 098/QĐHI ngày 24-10-1997.

Sách:

1. Phan Hiếu Hiền, Nguyễn Văn Xuân, Nguyễn Hùng Tâm, Lê Văn Bạ, Trương Vĩnh. (1996). *Máy sấy hạt ở Việt Nam*. NXB Nông Nghiệp TP HCM, pp. 116.
2. Trương Vĩnh, Phạm Tuấn Anh (2002). *Cơ sở kỹ thuật thực phẩm 1*. Giáo trình Khoa Công Nghệ Thực Phẩm, Đại Học Nông Lâm, TP. HCM, pp. 108.
3. Trương Vĩnh, Phạm Tuấn Anh (2009). *Cơ sở kỹ thuật thực phẩm, phần 1*. NXB Nông Nghiệp, 2009 (tái xuất bản).