


TRƯỜNG ĐẠI HỌC MỞ TP.HCM
KHOA CÔNG NGHỆ SINH HỌC

LÝ LỊCH KHOA HỌC

1. Họ và tên: LÝ THỊ MINH HIỀN				
2. Năm sinh: 1983		3. Nam/Nữ: Nữ		
4. Học hàm: Học vị: Tiến sĩ		Năm được phong học hàm: Năm đạt học vị: 2022		
5. Chức danh nghiên cứu:		Chức vụ: Giảng viên		
6. E-mail: hien.ltminh@ou.edu.vn				
7. Quá trình đào tạo				
Bậc đào tạo	Nơi đào tạo	Chuyên môn	Năm tốt nghiệp	
Đại học	Trường ĐH Nông Lâm TP.HCM	Công nghệ thực phẩm	2005	
Thạc sĩ	Trường ĐH Bách Khoa TP.HCM	Công nghệ thực phẩm	2009	
Tiến sĩ	Trường ĐH Bách Khoa TP.HCM	Công nghệ thực phẩm	2022	
11. Quá trình công tác				
Thời gian (Từ năm... đến năm...)	Vị trí công tác	Cơ quan công tác	Địa chỉ Cơ quan	
2006 – đến nay	Giảng viên	Khoa CNSH – Trường ĐH Mở TP.HCM		
12. Các công trình công bố				
TT	Tên công trình	Là tác giả	Nơi công bố	Năm

	(bài báo, công trình...)	hoặc là đồng tác giả công trình	(tên tạp chí đã đăng công trình)	công bố
1	Khảo sát tác dụng ổn định đường huyết chuột của dịch trích rễ cây quả nỏ (<i>Ruellia tuberosa</i> linn)	Tác giả	Tạp chí Khoa học và Công nghệ- tập 51 – số 5C. Trang 361 - 365	2014
2	Nghiên cứu quy trình tách chiết beta glucan từ tế bào <i>Saccharomyces cerevisiae</i> trong bã men bia.	Tác giả	Tạp chí Khoa học trường ĐH Mở TP.HCM. Số 1(40) – 2015, trang 61 – 67	2015
3	Bioefficacy of leaf extracts from <i>Pouzolzia zeylanica</i> (L.) Benn against diamondback moth <i>Plutella xylostella</i> in Viet Nam	Tác giả	Journal of Science Ho Chi Minh City Open University, 7(2), 44-50	2017
4	Effects of nutritional and environmental conditions on carotenoid biosynthesis by <i>Rhodotorula</i> sp.	Tác giả	Journal of Science Ho Chi Minh City Open University, 8(2), 18-23	2018
5	Enrichment of polyunsaturated fatty acids from catfish oil with immobilized <i>Rhizopus oryzae</i> lipase	Tác giả	Journal of Science Ho Chi Minh City Open University, 8(1), 30-35	2018
6	Effects of some factors on carotenoid biosynthesis by <i>Rhodotorula muclaginos</i>	Tác giả	Journal of Science Ho Chi Minh City Open University, 9(2), 54-59	2019
7	Formation of nanoemulsion from black pepper essential oil by high speed homogenization method	Tác giả	Vietnam J. Chem., 2019, 57(3), 352-356 DOI: 10.1002/vjch.201900033	2019
8	Formulation of black pepper (<i>Piper nigrum</i> L.) essential oil nanoemulsion via phase inversion temperature method	Đồng tác giả	Food Science & Nutrition, 2020, DOI: 10.1002/fsn3.1422	2020
9	Black pepper essential oil nanoemulsions formed by EPI and PIT methods	Tác giả	Journal of Food Processing and Preservation, 2012, DOI:10.1111/jfpp.15216	2021
10	Characterization of black pepper essential oil nanoemulsion fabricated by emulsion phase inversion method	Tác giả	Journal of Food Processing and Preservation DOI: 10.1111/jfpp.16207	2022

11	Antibacterial Activity of Black Pepper Essential Oil Nanoemulsion Formulated by Emulsion Phase Inversion Method	Tác giả	Current Research in Nutrition and Food Science DOI: 10.12944/CRNFSJ.10.1.26	2022
12	Research on microwave-assisted extraction with blanching pretreatment effect on bioactive compounds of green tea leaves (<i>Camellia sinensis</i>) powder	Đồng tác giả	Journal of Food Processing and Preservation DOI: 10.1111/jfpp.16690	2022
13	Recovery of amino acids and peptides from pig bone soup using thermal pre-treatment and enzymatic hydrolysis	Đồng tác giả	Journal of Food Processing and Preservation DOI: 10.1111/jfpp.16700	2022
14	Characteristics of sponge cake preserved by green tea extract powder	Đồng tác giả	Journal of Food Processing and Preservation DOI: 10.1111/jfpp.16939	2022

13. Biên soạn sách phục vụ đào tạo đại học và sau đại học:

STT	Tên sách	Loại sách	Nhà xuất bản và năm XB	Chỉ số ISBN

14. Số lượng văn bằng bảo hộ sở hữu trí tuệ đã được cấp

TT	Tên và nội dung văn bằng	Năm cấp văn bằng
1		

15. Số công trình được áp dụng trong thực tiễn

TT	Tên công trình	Hình thức, quy mô, địa chỉ áp dụng	Thời gian (bắt đầu - kết)

			<i>thúc)</i>
15. Các đề tài, dự án, nhiệm vụ khác đã chủ trì hoặc tham gia			
<i>Tên đề tài, dự án, nhiệm vụ khác đã chủ trì</i>	<i>Thời gian (bắt đầu - kết thúc)</i>	<i>Thuộc Chương trình (nếu có)</i>	<i>Tình trạng đề tài (đã nghiệm thu, chưa nghiệm thu)</i>
16. Giải thưởng (về KH&CN, về chất lượng sản phẩm,... liên quan đến đề tài, dự án tuyển chọn - nếu có)			
TT	Hình thức và nội dung giải thưởng	Năm tặng thưởng	
1			

