

DANH MỤC ĐỀ TÀI DỰ ÁN NGHIÊN CỨU KHOA HỌC
VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
GIAI ĐOẠN 2010-2016

Viện Công nghệ sinh học và Công nghệ thực phẩm đã và đang tích cực tham gia xây dựng và thực hiện các chương trình nghiên cứu của Nhà nước và các Bộ ngành, các Sở Khoa học và công nghệ và các quỹ nghiên cứu trong và ngoài nước.

Các hướng nghiên cứu chính giai đoạn 2010-2016 của Viện Công nghệ sinh học và Công nghệ thực phẩm

- + Khai thác các hợp chất có hoạt tính sinh học và ứng dụng trong thực phẩm chức năng và dược phẩm
- + Nghiên cứu enzym, enzym tái tổ hợp và kỹ thuật enzym ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm, công nghiệp giấy và xử lý môi trường
- + Nghiên cứu vi khuẩn probiotic, prebiotic và ứng dụng trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi
- + Ứng dụng công nghệ tiên tiến trong bảo quản và chế biến sau thu hoạch
- + Nâng cao chất lượng thực phẩm và an toàn vệ sinh thực phẩm
- + Phát triển kỹ thuật phân tích nhanh độc tố, vi sinh vật và dư lượng thuốc trừ sâu
- + Sử dụng có hiệu quả phụ phẩm nông nghiệp và công nghiệp thực phẩm
- + Nghiên cứu công nghệ sản xuất nhiên liệu sinh học (bioethanol, biobutanol)
- + Xử lý nước thải và chất thải hữu cơ bằng công nghệ vi sinh
- + Nghiên cứu và phát triển các quá trình và thiết bị trong công nghệ sinh học, thực phẩm

Dự án sản xuất thử nghiệm cấp Nhà nước

1. Sản xuất thử nghiệm xúc xích khô và bán khô bằng công nghệ vi sinh (Bộ Công thương). PGS.TS. *Phan Thanh Tâm*, 2015-2017
2. Áp dụng sáng chế “Bề tích hợp nấm chức năng và điều chỉnh được để xử lý nước thải” để xây dựng mô hình xử lý nước thải cho làng nghề sản xuất bánh đa và miến tại thôn Me, xã Tân Hòa, huyện Hưng Hà, tỉnh Thái Bình (Bộ Khoa học và Công nghệ). PGS.TS. *Trần Liên Hà*, 2012-2013.
3. Sản xuất thử nghiệm surimi và một số sản phẩm từ surimi (Bộ Công thương). TS. *Đỗ Thị Yến*, 2012-2013.
4. Hoàn thiện công nghệ sản xuất và ứng dụng chế phẩm BIO-TS3 trong nuôi tôm thảm canh (Chương trình CNSH Thủy sản cấp nhà nước; Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn). PGS.TS. *Khuất Hữu Thành*, 2011-2012.

Dự án sản xuất thử nghiệm cấp Bộ

1. Hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất kit phát hiện nhanh độc tố lân hữu cơ, carbamat tồn dư trong nông sản (Bộ Giáo dục và Đào tạo) TS. *Đỗ Biên Cương*, 2014-2015.
2. Hoàn thiện công nghệ sản xuất chế phẩm kháng vi sinh vật từ phụ phẩm chế biến tôm ứng dụng để bảo quản thịt tươi (Bộ Giáo dục và Đào tạo) PGS.TS. *Hồ Phú Hà*, 2014-2015.
3. Hoàn thiện công nghệ sản xuất cồn theo công nghệ dịch hóa, đường hóa và lên men đồng thời ở nhiệt độ thường (Bộ Giáo dục và Đào tạo). TS. *Chu Kỳ Sơn*, 2013-2015.
4. Hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất chế phẩm nattokinase là nguyên liệu cho sản xuất thuốc và thực phẩm chức năng (Bộ Giáo dục và Đào tạo). PGS.TS. *Nguyễn Lan Hương*, 2012-2013.

Đề tài KHCN cấp Nhà nước

1. PGS.TS. *Đỗ Hoa Viên*, 2015-2017: chế phẩm giàu isoflavone từ đậu tương.....
2. Xây dựng quy trình công nghệ chiết xuất alkaloid từ lá đu đủ *Carica papaya* L. làm nguyên liệu tạo chế phẩm hỗ trợ điều trị ung thư (Đề tài cấp Nhà nước thuộc chương trình Hóa Dược, Bộ Công Thương). TS. *Vũ Hồng Sơn*, 2015-2017.
3. Nghiên cứu công nghệ tiền xử lý bã mía thân thiên với môi trường ứng dụng trong sản xuất ethanol (Bộ Công thương). TS. *Phạm Tuấn Anh*, 2013-2015.
4. Nghiên cứu công nghệ sản xuất Pectic oligosacharide (POS) bằng enzym ứng dụng trong chế biến thực phẩm chức năng, (Bộ Công thương). PGS.TS. *Nguyễn Thị Xuân Sâm*, 2014-2016.
5. Nghiên cứu quy trình công nghệ tạo chế phẩm CoQ10 từ *Agrobacterium tumefaciens* tái tổ hợp để sản xuất thực phẩm chức năng (Bộ Công thương). PGS.TS *Trương Quốc Phong*, 2014-2015.
6. Nghiên cứu sản xuất và sử dụng chế phẩm vi sinh vật để nâng cao hiệu quả xử lý nước thải nhà máy chế biến cao su (Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn). PGS.TS. *Khuất Hữu Thanh*, 2013-2015.
7. Nghiên cứu công nghệ sản xuất kenatinase ứng dụng trong chế biến lông vũ làm thức ăn bổ sung trong chăn nuôi (Bộ Công thương). PGS.TS. *Khuất Hữu Thanh*, 2012-2014.
8. Khai thác hợp chất kháng vi sinh vật từ phụ phẩm nhà máy thủy sản bằng phương pháp sinh học và ứng dụng trong bảo quản thịt tươi (Bộ Khoa học và Công nghệ). PGS.TS. *Hồ Phú Hà*, 2011-2012.
9. Nghiên cứu công nghệ sản xuất mannanase tái tổ hợp và ứng dụng trong công nghệ tẩy trắng bột giấy (Bộ Công thương). GS.TS. *Đặng Thị Thu*. 2009-2011
10. Nghiên cứu ứng dụng công nghệ sinh học hoàn thiện chế phẩm BIO-TS3 có khả năng tăng sức đề kháng của tôm trong nuôi tôm sú thảm canh (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn). PGS.TS. *Khuất Hữu Thanh*, 2009-2010.
11. Nghiên cứu và phát triển quy trình công nghệ sản xuất gạo mầm và ứng dụng trong sản xuất đồ uống (trà gạo mầm) (Bộ Khoa học và Công nghệ). PGS.TS. *Cung Thị Tố Quỳnh*, 2012.

12. Nghiên cứu sản xuất xúc xích lén men từ thịt bò và thịt lợn (Bộ Công thương). PGS.TS. Phan Thanh Tâm, 2011-2012.
13. Nghiên cứu ứng dụng công nghệ vi sinh và enzym để chế biến phé liêu tôm thành các sản phẩm có giá trị gia tăng (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn). PGS.TS. Lê Thanh Hà, 2009-2011.
14. Nghiên cứu ứng dụng công nghệ enzym trong sản xuất collagen từ da cá tra (*Pangasianodon hypophthalmus*) (thuộc đề tài "Nghiên cứu ứng dụng công nghệ enzym trong sản xuất collagen từ da cá tra (*Pangasianodon hypophthalmus*)" (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn). PGS.TS. Quản Lê Hà, 2010).
15. Nghiên cứu ứng dụng enzym vi sinh vật để tổng hợp và thu nhận peptit chức năng kìm hãm enzym chuyển angiotensin (Angiotensin Converting Enzyme Inhibitory Peptides- ACEIP) từ casein (đề tài nhánh thuộc đề tài "Nghiên cứu công nghệ sản xuất thực phẩm chức năng bổ sung từ vi sinh vật") (Bộ Khoa học và Công nghệ). PGS.TS. Quản Lê Hà, 2010.
16. Nghiên cứu tạo chủng *E. coli* tái tổ hợp mang gen mã hóa PDC và ADH II từ *Zymomonas mobilis* lên men cồn từ đường C5 và C6 (Bộ Công thương). PGSTS. Trương Quốc Phong, 2009-2010.
17. Nghiên cứu công nghệ sản xuất chitinase và chitosanase tái tổ hợp (Bộ Công thương). PGS.TS. Lê Thanh Hà, 2010-2011.
18. Nghiên cứu tạo chế phẩm enzym tái tổ hợp thuỷ phân lignocellulose phục vụ sản xuất cồn nhiên liệu (Bộ Khoa học và Công nghệ). PGS.TS. Tô Kim Anh, 2009-2010.
19. Nghiên cứu ứng dụng công nghệ vi sinh và hệ thống thiết bị tiết kiệm năng lượng để sử lý nước thải sinh hoạt đô thị (Bộ Khoa học và Công nghệ). GS.TS. Nguyễn Văn Cách, 2009-2010.
20. Nghiên cứu sản xuất cồn từ nguyên liệu sắn lát khô, sắn tươi bằng công nghệ đường hóa và lên men đồng thời (Bộ Công Thương). PGS.TS. Nguyễn Thành Hằng, 2008-2009.

Đề tài NAFOSTED

1. Cố định beta-galactosidase tái tổ hợp từ *Lactobacillus reuteri* L103 biểu hiện trong *Lactobacillus plantarum* sử dụng liên kết chitin lên vật liệu chitin, ứng dụng cho sản xuất galacto-oligosaccharide từ lactose (Bộ Khoa học và Công nghệ). TS. Nguyễn Tiến Thành, 2012-2013.
2. Nghiên cứu đặc tính chức năng của aminoreductone và tối ưu hóa sự tạo thành aminoreductone trong phản ứng Maillard (Bộ Khoa học và Công nghệ). TS. Vũ Thu Trang, 2012-2013.
3. Nghiên cứu tuyển chọn vi khuẩn sinh tổng hợp peptidase thủy phân peptide dạng opioid (exorphins) có nguồn gốc thực phẩm (Bộ Khoa học và Công nghệ). PGS.TS. Hồ Phú Hà, 2009-2010.
4. Phân tích so sánh hệ protein của chủng vi khuẩn lao *Mycobacterium tuberculosis* nhạy cảm và kháng đa thuốc (Rifampicin và Isoniazid) phân lập tại Việt Nam (Bộ Khoa học và Công nghệ). PGS.TS. Trương Quốc Phong, 2011-2012.

Nhiệm vụ Nghị định thư

1. Nghiên cứu phát triển phương pháp, công cụ phân tích nhanh vi sinh vật gây bệnh và độc tố trong các sản phẩm thủy sản (Nghị định thư Ý - Việt Nam, Bộ Khoa học và Công nghệ). TS. Lê Quang Hòa, 2014-2017
2. Nghiên cứu tận dụng phụ phẩm của các nhà máy cồn để sản xuất nguyên liệu thức ăn chăn nuôi (Nghị định thư Rumani - Việt Nam, Bộ Khoa học và Công nghệ). TS. Chu Kỳ Sơn, 2014-2016.
3. Hợp tác nghiên cứu chuyển hóa sinh học phụ phẩm và chất thải của sản xuất cao su tự nhiên cho mục tiêu phát triển nhiên liệu sinh học thế hệ hai và giảm thiểu ô nhiễm môi trường (Nghị định thư Nhật Bản – Việt Nam, Bộ Khoa học và Công nghệ). PGS.TS. Tô Kim Anh, 2012-2014.
4. Nghiên cứu giải pháp công nghệ vi sinh để hạn chế vi sinh vật gây bệnh trong một số sản phẩm thực phẩm lên men truyền thống (Nghị định thư Pháp – Việt Nam, Bộ Khoa học và Công nghệ). PGS.TS. Lê Thanh Mai, 2008-2010.
5. Nghiên cứu công nghệ sản xuất cồn sinh học từ nguyên liệu sắn khô (Nghị định thư Thái Lan – Việt Nam, Bộ Khoa học và Công nghệ). TS. Chu Kỳ Sơn, 2008-2010.

Đề tài, dự án hợp tác quốc tế

1. Các trường đại học là đối tác quan trọng để giải quyết các thách thức mới về chất lượng và an toàn thực phẩm trong khối ASEAN (AsiFood) (Cộng đồng châu Âu - Dự án Erasmus +), PGS.TS. Nguyễn Thị Minh Tú, 2016-2018
2. Mạng lưới các trường đại học và doanh nghiệp đào tạo về công nghiệp thực phẩm tại Đông Nam Á (NutriSEA) (Cộng đồng châu Âu - Dự án Erasmus +), TS. Chu Kỳ Sơn, 2016-2018
3. Nghiên cứu nâng cao hiệu suất thu hồi dầu gác và giảm thiểu tổn hao carotenoid trong dầu gác bằng phương pháp chiết xuất dầu trực tiếp từ gác tươi (Mạng lưới AUNSEED Net), TS. Nguyễn Ngọc Hoàng, 2016-2018
4. Nghiên cứu biểu hiện protein vỏ VP28 từ virus gây bệnh đóm trắng trong vi khuẩn *Lactobacillus* và ứng dụng làm vaccine phòng bệnh cho tôm (Quỹ nghiên cứu khoa học quốc tế - IFS, Thụy Điển). TS. Nguyễn Tiến Thành, 2015-2017
5. Nghiên cứu sản xuất đường lên men ở nồng độ chất khô cao từ sinh khối bằng xúc tác sinh học (Dự án BioAsia – Bộ Ngoại giao Pháp) (<http://bioasie.hust.edu.vn>). PGS.TS. Tô Kim Anh, 2015-2016
6. Khai thác đa dạng thực vật và vi sinh vật để nâng cao chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm (<http://pcsi2013.hust.edu.vn>) (Tổ chức các trường Đại học Pháp ngữ (AUF). TS. Chu Kỳ Sơn, 2013-2014.
7. Nghiên cứu giảm thiểu tổn thất sau thu hoạch của khoai mỡ và sắn (GRATITUDE) (www.fp7-gratitude.eu) (Cộng đồng châu Âu (FP7-EU). PGS.TS. Tô Kim Anh, 2012-2014.
8. Tăng cường hợp tác nghiên cứu An toàn thực phẩm trong khối cộng đồng chung châu Âu mở rộng

(FOODSEG) www.foodseg.net. (Công đồng châu Âu (FP7-EU). PGS.TS. Tô Kim Anh, 2011-2013.

9. Nghiên cứu sản xuất maltodextrin và axit lactic từ một số loại tinh bột của Đông Nam Á (Tổ chức Cộng đồng các trường Đại học Pháp ngữ (AUF), CSTRU, AIT, CIRAD). PGS.TS. Lê Thanh Mai, 2010-2011.
10. Nghiên cứu phát triển và ứng dụng kỹ thuật LAMP phân biệt cá tra và cá basa (*Pangasius bocourti* *Pangasius hypophthalmus*) (GUYOMARCH VN Ltd.). PGS.TS. Trương Quốc Phong, 2009-2010..
11. Nâng cao giá trị phụ phẩm nông nghiệp thông qua phát triển công nghệ sinh học để sản xuất nhiên liệu sinh học thế hệ thứ hai (Tổ chức Cộng đồng các trường Đại học Pháp ngữ - AUF). GS. Hà Duyên Tư và PGS. Tô Kim Anh, 2008-2010.
12. Nghiên cứu quá trình thích nghi cây lúa với môi trường mặn (Quỹ nghiên cứu khoa học quốc tế (IIFS), Thụy Điển). TS. Lê Quang Hòa, 2008-2010.

Đề tài KHCN cấp Bộ

1. PGS.TS Quần Lê Hà, 2016-2017.....
2. Nghiên cứu công nghệ tạo bùn hạt yếm khí của hệ thống UASB (Bộ Giáo dục và Đào tạo). PGS.TS Nguyễn Lan Hương, 2016-2017
3. Nghiên cứu tạo bộ sinh phẩm dạng que thử phát hiện nhanh virut rota tiêu chảy ở trẻ em (Bộ Giáo dục và Đào tạo). PGS.TS Trương Quốc Phong, 2014-2015.
4. Nghiên cứu đa dạng và khả năng sinh hợp chất kháng sinh, chất chống ung thư của xa khuẩn nội cộng sinh trên một số cây dược liệu tự nhiên (Bộ Giáo dục và Đào tạo). TS Vũ Thu Trang, 2014-2015.
5. Xây dựng qui trình công nghệ thu nhận N-axetyl-D-glucosamin từ chitin ứng dụng endochitinase and hexosaminidase (Bộ Giáo dục và Đào tạo). PGS.TS. Lê Thanh Hà, 2013-2014.
6. Nghiên cứu phát triển hương liệu tự nhiên giàu terpenoid từ quả họ citrus và ứng dụng trong sản xuất đồ uống (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn). PGS. Nguyễn Thị Minh Tú, 2013-2014.
7. Nghiên cứu và ứng dụng công nghệ làm chậm quá trình thoái hóa cấu trúc tinh bột để sản xuất một số loại bánh tươi từ nguyên liệu gạo Việt Nam (Bộ Giáo dục và Đào tạo). PGS.TS. Lương Hồng Nga, 2013-2014.
8. Nghiên cứu phát triển bộ sinh phẩm phát hiện nhanh norovirus trong các loại nhuyễn thể và thực phẩm chế biến không gia nhiệt dựa trên kỹ thuật RT-LAMP (Bộ Y tế). TS. Lê Quang Hòa, 2013-2014.
9. Nghiên cứu xây dựng mô hình mùi đặc trưng của một số loại rau gia vị truyền thống và ứng dụng trong sản xuất thực phẩm ăn liền (Bộ Giáo dục và Đào tạo). PGS.TS. Cung Tố Quỳnh, 2012-2013.
10. Nâng cao chất lượng tạp chí Khoa học công nghệ các trường đại học kĩ thuật theo tiêu chí ISI (Bộ Giáo dục và Đào tạo). GS.TS. Hà Duyên Tư, 2012-2013.
11. Nghiên cứu một số chất có hoạt tính sinh học từ lá đu đủ có khả năng phòng chống ung thư (Bộ

Giáo dục và Đào tạo). PGS.TS. *Đỗ Thị Hoa Viên*, 2011-2013.

12. Nghiên cứu ứng dụng MOS bổ sung vào thức ăn nuôi tôm trong chăn nuôi (Bộ Giáo dục và Đào tạo). GS.TS. *Đặng Thị Thu*, 2011-2013.
13. Nghiên cứu tổng hợp butanol sinh học từ săn bằng kĩ thuật lên men trực tiếp nguyên liệu không qua xử lý nhiệt (Bộ Giáo dục và Đào tạo). TS. *Chu Kỳ Sơn*, 2011-2013
14. Nghiên cứu công nghệ sản xuất sản phẩm xúc xích lên men có sử dụng chế phẩm sinh học và kiểm soát các yếu tố công nghệ nhằm nâng cao chất lượng và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (Bộ Giáo dục và Đào tạo). PGS.TS. *Phan Thanh Tâm*, 2010-2011.
15. Nghiên cứu ứng dụng *Aspergillus oryzae* và *Bacillus subtilis* để thu nhận chế phẩm có hoạt chất sinh học nhằm hỗ trợ điều trị bệnh nhân bị bệnh tiêu đường từ nguồn đậu đen (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn). PGS.TS. *Quản Lê Hà*, 2011-2013.
16. Nghiên cứu công nghệ sản xuất chế phẩm probiotic chất lượng cao và ứng dụng trong một số sản phẩm chức năng (Bộ Giáo dục và đào tạo). ThS. *Nguyễn Lan Chi*, 2010-2011.
17. Nghiên cứu công nghệ sản xuất thực phẩm chức năng từ đậu tương lên men dùng cho người bệnh tiêu đường (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn). PGS.TS. *Quản Lê Hà*, 2010-2011.
18. Xác định các thông số kỹ thuật và xây dựng quy trình công nghệ bảo quản quả bằng màng Chitosan (Bộ Giáo dục và đào tạo). PGS.TS. *Nguyễn Xuân Phương*, 2009-2010.
19. Nâng cao chất lượng về vệ sinh và an toàn thực phẩm của miến dong sản xuất tại làng nghề Minh Khai và các giải pháp khắc phục (Bộ Giáo dục và đào tạo). PGS.TS *Lương Hồng Nga*, 2009-2010.
20. Nghiên cứu công nghệ sản xuất sản phẩm giàu đạm từ cá và nghiên cứu ứng dụng FPC sản xuất một số sản phẩm thực phẩm chức năng (Bộ Giáo dục và đào tạo). TS. *Đỗ Thị Yến*, 2009-2010.
21. Nghiên cứu các giải pháp công nghệ để hạn chế và tiêu diệt vi sinh vật gây bệnh trong chế biến một số sản phẩm rau quả lên men (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn). PGS.TS. *Lê Thanh Mai*, 2008-2009.
22. Nghiên cứu thành phần mùi đặc trưng thực phẩm. (Bộ Giáo dục và đào tạo). PGS.TS. *Nguyễn Thị Minh Tú*, 2009-2010.
23. Nghiên cứu sử dụng phối hợp prebiotic và probiotic trong sản xuất thực phẩm chức năng (Bộ Giáo dục và đào tạo). PGS.TS. *Hồ Phú Hà*, 2008-2009.
24. Đánh giá tính chất prebiotic của chế phẩm mannooligosaccharid sản xuất từ bã cơm dừa theo phương pháp sinh học (Bộ Giáo dục và đào tạo). GS.TS. *Đặng Thị Thu*, 2009-2010.
25. Nghiên cứu tạo chế phẩm nấm đối kháng nhằm giảm thiểu sự nhiễm tạp aflatoxin trên thóc với sự hỗ trợ của kỹ thuật PCR (Bộ Giáo dục và Đào tạo). PGS.TS. *Nguyễn Thị Xuân Sâm*, 2009-2010.
26. Nghiên cứu phát triển bộ sinh phẩm phát hiện RNA virus viêm gan A trong thực phẩm nhuyễn thể

dựa trên kỹ thuật RT-LAMP (Bộ Y tế). PGS.TS. *Tô Kim Anh*, 2009-2010.

27. Thiết lập hệ thống phân tích mùi đặc trưng thực phẩm (Bộ Giáo dục và Đào tạo). PGS.TS. *Cung Thị Tố Quỳnh*, 2009-2010.
28. Tuyển chọn chủng vi khuẩn malolactic và nghiên cứu xác giải pháp xử lý thích nghi nhằm nâng cao hiệu quả sản xuất rượu vang nho Đà Lạt (Bộ Giáo dục và Đào tạo). PGS.TS. *Phạm Thu Thủy*, 2009-2010.
29. Nghiên cứu ứng dụng *Aspergillus oryzae* để tạo sản phẩm chứa hoạt chất kìm hãm alpha-glucosidase nhằm ứng dụng cho người mắc bệnh tiểu đường (Bộ Giáo dục và Đào tạo). PGS.TS. *Quản Lê Hà*, 2010
30. Nghiên cứu ứng dụng công nghệ vi sinh và enzym để chế biến phế liệu tôm thành các sản phẩm có giá trị gia tăng (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn). PGS.TS. *Lê Thành Hà*, 2009-2011.
31. Tách chiết và tinh sạch enzym nattokinaza từ đậu tương lên men nhằm ứng dụng trong phòng chống các bệnh tim mạch và tai biến mạch máu (Bộ Giáo dục và Đào tạo). PGS.TS. *Nguyễn Lan Hương*, 2010-2011
32. Nghiên cứu thiết kế, chế tạo thiết bị và công nghệ trộn sản phẩm nhiều cầu từ trên máy trộn thùng quay lặp phương (Bộ Giáo dục và đào tạo). GS.TS. *Nguyễn Văn Cách*, 2009-2010.

Đề tài KHCN cấp Thành phố/Tỉnh

1. Nghiên cứu ứng dụng chế phẩm sinh học có bản chất tự nhiên phối hợp một số phụ gia an toàn để bảo quản nguyên liệu thủy sản ở tỉnh Quảng Nam. (Sở Khoa học & Công nghệ Hà Nội). PGS.TS. *Phan Thanh Tâm*, 2015-2017
2. Nghiên cứu giải pháp công nghệ thích ứng để xử lý chất thải làng nghề sản xuất tinh bột dong đao tại xã Minh Quang, huyện Ba Vì (Sở Khoa học & Công nghệ Hà Nội). GS.TS. *Nguyễn Văn Cách*, 2014-2015.
3. Nghiên cứu công nghệ sản xuất nước mía giải khát từ cây mía tím (Sở Khoa học & Công nghệ Hòa Bình). GS.TS. *Hà Duyên Tư*, 2013-2014.
4. Nghiên cứu chế tạo bộ sinh phẩm phát hiện nhanh *Listeria monocytogenes* trong thực phẩm dựa trên kỹ thuật LAMP (Sở Khoa học & Công nghệ Hà Nội). ThS. *Phùng Thị Thủy*, 2013-2014.
5. Nghiên cứu thu nhận và ứng dụng enzym trong quá trình nghiên bột giấy (Sở Khoa học & Công nghệ Hà Nội). PGS.TS. *Nguyễn Thị Xuân Sâm*, 2012-2013.
6. Nghiên cứu sản xuất và ứng dụng chế phẩm enzym trong sản xuất bánh mỳ (Sở Khoa học & Công nghệ Hà Nội). TS. *Đặng Minh Hiếu*, 2012-2013.
7. Nghiên cứu qui trình tách chiết, tinh chế các hợp chất có hoạt tính sinh học thuộc nhóm Saponin của bã hạt cây Du trà và thử nghiệm trong bảo quản một số loại quả có múi tương (Sở Khoa học & Công nghệ Hà Nội). PGS.TS. *Nguyễn Thị Minh Tú*, 2012-2013.

8. Nghiên cứu bảo quản nguyên liệu thịt (lợn, bò, gà) bằng chè phẩm sinh học nisin và axit hữu cơ tương (Sở Khoa học & Công nghệ Hà Nội). TS. Nguyễn Liêu Ba, 2011-2012.
9. Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất đồ uống chứa probiotic và polyphenol chè xanh tương (Sở Khoa học & Công nghệ Hà Nội). TS. Vũ Hồng Sơn, 2010-2011.
10. Nghiên cứu chế tạo và ứng dụng DNA macroarray cho phân tích phát hiện sớm đồng thời trực khuẩn lao và trực khuẩn lao đa kháng thuốc trên bệnh nhân lao Hà nội tương (Sở Khoa học & Công nghệ Hà Nội). TS. Lê Quang Hòa, 2009-2010.
11. Nghiên cứu sản xuất các thực phẩm chức năng từ đậu tương (Sở Khoa học & Công nghệ Hà Nội). PGS.TS. Trần Liên Hà, 2009-2010.

Đề tài KHCN cấp Trường

1. Phân lập nấm men từ sữa người và bước đầu ứng dụng lên men phế phụ phẩm nông nghiệp để làm thức ăn gia súc, TS. Nguyễn Trường Giang, 2016
2. Khảo sát thành phần nhóm tiền chất tạo mùi (carotenoid, axit amin và axit béo) trong một số giống chè vùng Phú Thọ, ThS. Nguyễn Thị Lan Anh, 2016
3. Nghiên cứu loại mỡ và tinh sạch gelatin cho qui trình chế biến gelatin thực phẩm từ bì lợn, ThS. Phạm Thị Quỳnh, 2015
4. Nghiên cứu tạo kháng nguyên VP6 tái tổ hợp của virus rota phân lập tại Việt Nam, phục vụ phát triển kít chẩn đoán virus rota, ThS. Đỗ Thị Thu Hà, 2015
5. Nghiên cứu dịch tễ học phân tử các chủng *L. monocytogenes* phân lập từ thực phẩm tại Việt Nam, ThS. Phùng Thị Thùy, 2015
6. Tuyển chọn hệ enzym cellulase ứng dụng trong sản xuất vi sợi cellulose vi sợi từ bã mía, TS. Phạm Tuấn Anh, 2015
7. Phân lập và sơ bộ định tên hệ vi sinh vật gây thối hỏng nho Ninh Thuận, ThS. Nguyễn Thị Hạnh, 2015
8. Nghiên cứu xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc thực phẩm cho doanh nghiệp sản xuất chè, TS. Nguyễn Thị Thảo, 2015
9. Nghiên cứu giải pháp công nghệ ứng dụng hydrogen peroxide (H_2O_2) vào quy trình sản xuất đường để giảm độ màu đường thành phẩm, ThS. Hoàng Quốc Tuấn, 2015
10. Nghiên cứu bảo quản quả vải tươi bằng hóa chất và axit hữu cơ. ThS. Nguyễn Thị Hạnh, 2014.
11. Nghiên cứu xây dựng qui trình thủy phân ngô ngọt để sản xuất sữa ngô. TS. Vũ Thu Trang, 2014.
12. Nghiên cứu xây dựng qui trình phát hiện nhanh tính kháng thuốc adefovir dipivoxit ở vi rút viêm gan B dựa trên kỹ thuật lai phân tử. ThS Lã Thị Quỳnh Như, 2014.

13. Nghiên cứu giải pháp nâng cao giá trị gia tăng của gạo bằng công nghệ vi sóng. TS. Nguyễn Ngọc Hoàng, 2014.
14. Nghiên cứu quá trình tách ảm từ màng dịch thực phẩm kém chịu nhiệt (nước quả ép) dưới tác động của không khí khô ở điều kiện áp suất thường và nhiệt độ thấp. ThS. Phạm Thành Hương, 2014.
15. Tối ưu điều kiện sinh tổng hợp nattokinase theo phương pháp lên men chìm từ khô đậu tương. KS. Phạm Thị Quỳnh, 2014.
16. Nghiên cứu xây dựng hệ thống nuôi cấy vi tảo tích lũy hàm lượng tinh bột cao, phù hợp với điều kiện sản xuất ethanol sinh học từ nguồn nguyên liệu tinh bột phi thực phẩm. ThS. Nguyễn Lan Chi, 2014.
17. Nghiên cứu thành phần polyphenol, hoạt tính chống oxi hóa và khả năng ức chế bệnh gout của rau cần tây (*Apium graveolens* L.) trồng ở Việt Nam. TS. Nguyễn Thị Thảo, 2014.
18. Nghiên cứu công nghệ sấy quả vải và nhãn ở nhiệt độ thấp kết hợp với vi sóng và chân không. TS. Nguyễn Đức Trung, 2014.
19. Khảo sát sự nhiễm tạp vi khuẩn gây bệnh *Listeria monocytogenes* mang gen độc trên thủy sản đông lạnh tại một số siêu thị ở địa bàn Hà Nội. ThS Phùng Thị Thủy, 2013.
20. Nghiên cứu ứng dụng polyphenol chè xanh trong sản xuất thạch dừa và kẹo dẻo. TS. Vũ Hồng Sơn, 2012.
21. Nghiên cứu ứng dụng kỹ thuật sấy phun trong sản xuất bột nấm men và cao nấm men. ThS. Phạm Thành Hương, 2012.
22. Nghiên cứu và phát triển quy trình sản xuất vải sấy và nước quả vải chất lượng cao. PGS.TS. Nguyễn Xuân Phương, 2012.
23. Nghiên cứu ứng dụng enzym thế hệ mới(cellulase và protease) nhằm nâng cao hiệu suất thu hồi tinh bột trong quy trình sản xuất tinh bột từ sắn tươi. ThS. Nguyễn Thị Hoài Đức, 2012.
24. Nghiên cứu nuôi cấy tảo để sản xuất cồn sinh học. PGS.TS. Nguyễn Thành Hằng 2012.
25. Đánh giá sự nhiễm tạp aflatoxin trong chuỗi sản xuất và cung ứng ngô trên ống bàn tỉnh Phú Thọ. PGS.TS. Cung Tố Quỳnh, 2012.
26. Nghiên cứu ứng dụng polyphenol chè xanh trong sản xuất thạch dừa và kẹo dẻo. KS. Nguyễn Tiến Huy, 2012.
27. Nghiên cứu ứng dụng phương pháp Bản đồ thị hiếu (Preference Mapping) trong nghiên cứu và phát triển sản phẩm thực phẩm: ứng dụng trên bánh đậu xanh. ThS. Vũ Minh Hằng, 2012.
28. Nghiên cứu thành phần axit béo dạng trans trong bánh quy. ThS. Hoàng Quốc Tuấn, 2012.
29. Nghiên cứu thực trạng tiêu dùng, hiểu biết và mong đợi đối với thực phẩm chức năng của người

tiêu dùng tại Hà Nội. TS. *Tử Việt Phú*, 2012.

30. Nghiên cứu các giải pháp kỹ thuật nâng cao giá trị gia tăng của nông sản, thủy sản và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. ThS. *Phùng Thị Thủy*, 2012.
31. Nghiên cứu thăm dò phương pháp chiết xuất hợp chất polysaccharide có hoạt tính ức chế reverse transcriptase từ nấm Vân chi (*Trametes versicolor*). ThS. *Nguyễn Thanh Hòa*, 2012.
32. Nghiên cứu ảnh hưởng của các thông số công nghệ tới quá trình lên men sản xuất enzym của một số chủng nấm mốc. TS. *Phạm Tuấn Anh*, 2012.
33. Phát triển phương pháp sắc ký lỏng cao áp phân tích thành phần butanol trong dịch lên men ABE. ThS *Lê Lan Chi*, 2012.
34. Nghiên cứu sử dụng quang phổ Raman trong phân loại Chitosan. KS. *Lã Thị Quỳnh Như*, 2012.
35. Nghiên cứu ảnh hưởng của điện tích dòng lọc tới sự tắc màng trong quá trình thu hồi chẽ phảm sinh học bằng phương pháp lọc màng nano. ThS. *Lê Ngọc Cương*, 2012.
36. Tối ưu hóa quy trình biến tính bột ứng dụng trong sản xuất miến dong riêng. ThS. *Nguyễn Thị Hoài Đức*, 2010.
37. Nghiên cứu ứng dụng polyphenol chè xanh trong sản xuất thực phẩm chức năng. TS. *Vũ Hồng Sơn*, 2009.

Giải thưởng khoa học công nghệ:

1. PGS.TS. *Trương Quốc Phong*:

Giải thưởng khoa học kỹ thuật thanh niên "Quả Cầu Vàng" năm 2014 của Trung ương Đoàn TNCS Hồ Chí Minh phối hợp với Bộ Khoa học và Công nghệ

2. GS.TS. *Nguyễn Văn Cách*, PGS.TS. *Trần Liên Hà*, PGS.TS. *Lê Nguyên Dương*, PGS. TS. *Tôn Anh Minh*, TS. *Phạm Tuấn Anh*, TS. *Nguyễn Ngọc Hoàng*, KS. *Đỗ Biên Cương*, KS. *Nguyễn Thanh Hoà*, KS. *Bùi Kim Hoa*, KS. *Nguyễn Hoàng Mai*, ThS. *Đỗ Thu Hà*:

Giải thưởng sáng tạo Khoa học công nghệ Việt Nam năm 2010 của Quỹ Hỗ trợ Sáng tạo Kỹ thuật Việt Nam (VIFOTEC), Liên hiệp các Hội Khoa học và Kỹ thuật Việt Nam: Nghiên cứu thiết kế, chế tạo thiết bị trộn sục khí tầng sôi cao tài để lắp đặt cho các thùng lên men hiếu khí trong công nghệ sinh học.

BẢNG ĐỘC QUYỀN SÁNG CHẾ

1. Quy trình sản xuất trứng luộc chay và sản phẩm trứng luộc chay. Cục Sở hữu Trí tuệ cấp ngày 09/06/2014. PGS.TS. *Lương Hồng Nga*, PGS.TS *Bùi Đức Hợi*, GS.TS. *Hoàng Đình Hòa*.
2. Bề mặt hợp năm chức năng và điều chỉnh được để xử lý sinh học nước thải; Tổ chức sở hữu trí tuệ thế giới. GS.TS. *Nguyễn Văn Cách* (WO/2011/094768) cấp ngày 04/08/2011.
3. Thiết bị trộn-sục khí tầng sôi. Tổ chức sở hữu trí tuệ thế giới. GS.TS. *Nguyễn Văn Cách*, (WO/2009/052535) cấp ngày 23/04/2009.

4. Phương pháp thu nhận và sử dụng enzym beta-glucosidase từ *Aspergillus niger* PBC. Cục Sở hữu Trí tuệ cấp ngày 9/10/2006. PGS.TS. Nguyễn Thị Xuân Sâm,

BẰNG ĐỘC QUYỀN GIẢI PHÁP HỮU ÍCH

1. Quy trình làm khô tách nước các dung dịch kém chịu nhiệt ở điều kiện nhiệt độ thấp và áp suất thường và hệ thống thiết bị thực hiện quy trình này. Bằng độc quyền giải pháp hữu ích số VN 2-0001336 do Cục Sở hữu Trí tuệ cấp ngày 30/12/2015. GVCC.TS. Nguyễn Minh Hệ.
2. Quy trình sản xuất ché phẩm sinh học dùng để nuôi tôm sú. số 1104, Cục Sở hữu Trí tuệ cấp ngày 06/09/2013, PGS.TS. Khuất Hữu Thành, TS. Võ Văn Nha,
3. Quy trình tẩy trắng bột giấy gỗ cứng bằng ché phẩm enzym tái tổ hợp và chất tẩy. số 1040, Cục Sở hữu Trí tuệ cấp ngày 01/02/2013. GS.TS. Đặng Thị Thu, TS. Đỗ Biên Cương, TS. Lê Quang Diễn
4. Thiết bị trộn ly tâm đồng tốc bốn cầu từ. Cục Sở hữu Trí tuệ cấp ngày 11/05/2012 GS.TS. Nguyễn Văn Cách, PGS.TS. Trần Liên Hà
5. Quy trình sản xuất chitooligosacarit dưới dạng bột mịn từ chitosan, số 1181, cấp ngày 12/5/2014, PGS.TS. Lê Thanh Hà.
6. Bể tích hợp năm chức năng và điều chỉnh được để xử lý sinh học nước thải, số 10272, cấp ngày 08/05/2012, GS.TS. Nguyễn Văn Cách.
7. Quy trình sản xuất đồ uống lên men từ săn. Cục Sở hữu trí tuệ cấp năm 2010. GS.TS. Hoàng Định Hòa và cộng sự
8. Phương pháp chế tạo kit axetylcholinesteraza huyết thanh lợn để phát hiện nhanh dư lượng thuốc trừ sâu. Cục Sở hữu trí tuệ cấp ngày 01/06/2009. TS. Đỗ Biên Cương, GS.TS. Đặng Thị Thu,
9. Sản xuất dấm bằng phương pháp lên men liên tục. Cục sáng chế (nay là Cục sở hữu trí tuệ). GS.TS. Lê Văn Nhuơng, 1991.

Các bài báo quốc tế ISI (2010-2016)

2016:

1. Nguyen Hai Van, Caruso Domenico, Lebrun Marc, Nguyen Ngoc Tuan, Trinh Thi Trang, Meile Jean-Christophe, Chu-Ky Son, Sarter Samira. 2016. Antibacterial activity of *Litsea cubeba* (Lauraceae, May Chang) and its effects on the biological response of common carp *Cyprinus carpio* challenged with *Aeromonas hydrophila*. *Journal of Applied Microbiology* (in press)
2. Son Chu-Ky, Thi-Hoan Pham, Kim-Lien T. Bui, Tien-Thanh Nguyen, Kim-Dang Pham, Hoai-Duc T. Nguyen, Hong-Nga Luong, Viet-Phu Tu, Thanh-Hang Nguyen, Phu-Ha Ho and Thanh-Mai Le. 2015. Simultaneous Liquefaction, Saccharification and Fermentation at Very High Gravity of Rice at Pilot Scale for Potable Ethanol Production and Distillers Dried Grains Composition. *Food and Bioproducts Processing*, 98, 79-85.

3. Thi Minh Hang Vu, Viet Phu Tu, Klaus Duerrschmid. 2016. Design Factors Influence Consumers' Gazing Behaviour and Decision Time in an Eye-tracking Test: A Study on Food Images. *Food Quality and Preference*, 47, 130-138

2015:

4. Pham, N.H., Hollmann, F., Kracher, D., Preims,M., Haltrich, D., Ludwig,R. 2015. Engineering an Enzymatic Regeneration System for NAD(P)H Oxidation. *Journal of Molecular Catalysis B:Enzymatic*, 120, 38-46
5. Nga-Thi-Thanh Trinh, Raja Lejmi, Adem Gharsallaoui, Emilie Dumas, Pascal Degraeve, Mai Le Thanh & Nadia Oulahal 2015. Effect of emulsification and spray-drying microencapsulation on the antilisterial activity of transcinnamaldehyde, *Journal of Microencapsulation*, 32(7), 719-723
6. Abdulsalam-Saghir P.B., Ben Bennett, W. Quaye, Viet Phu Tu, L.O. Sanni, A.M. Martin. 2015. Gender analysis of households' decision-making to reduce post-harvest losses of cassava in Ghana, Nigeria, and Vietnam. *Food Chain*, 5 (1-2), 71-90.
7. Thi-Nhan Khieu, Min-Jiao Liu, Salam Nimaichand, Ngoc-Tung Quach, Son Chu-Ky, Quyet-Tien Phi, Thu-Trang Vu, Tien-Dat Nguyen, Zhi Xiong, Manik Prabhu Deene and Wen-Jun Li. Characterization and evaluation of antimicrobial and cytotoxic effects of *Streptomyces* sp. HUST012 isolated from medicinal plant *Dracaena cochinchinensis* Lour. *Frontiers in Microbiology*, 6 (2015) (doi:10.3389/fmicb.2015.00574).
8. Vu Thu Trang, Nguyen Thi Hao, Vu Hong Son, Hiroyuki Ukeda, Tomoko Shimamura. Optimization of the process parameters for the formation of aminoreductone in the Maillard reaction using desirability methodology. *Italian Journal of Food Science*, 27 (3) (2015), 1-8.
9. Nga-Thi-Thanh Trinh, Emilie Dumas, Mai Le Thanh. Effect of a Vietnamese *Cinnamomum cassia* essential oil and its major component trans-cinnamaldehyde on the cell viability, membrane integrity, membrane fluidity, and proton motive force of *Listeria innocua*. *Canadian Journal of Microbiology*, 61(2015), 263–271.
10. Raju Rajasabapathy, Chellandi Mohandass, Jung-Hoon Yoon, Syed Gulam Dastager, Qing Liu, Thi-Nhan Khieu, Chu-Ky Son, Wen-Jun Li and Ana Colaco. *Vitellibacter nionensis* sp. nov., isolated from a shallow water hydrothermal vent. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, 65(2015), 692–697
11. Raju Rajasabapathy, Chellandi Mohandass, Jung-Hoon Yoon, Syed Gulam Dastager, Qing Liu, Thi-Nhan Khieu, Chu-Ky Son, Wen-Jun Li, and Ana Colaco. *Nioella nitratireducens* gen. nov., sp. nov., a novel member of the family Rhodobacteraceae isolated from Azorean Island. *Antonie van Leeuwenhoek*, 107(2015), 589–595.
12. Sarter, Samira, Phu-Ha Ho, and Kim Anh To. Current context of food safety in Vietnam: a glance at food of animal origin. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 7(1) (2015), 57-62.
13. D. De Medici, T. Kuchta, R. Knutsson, A. Angelov, B. Auricchio, M. Barbanera, C. Diaz-Amigo, A. Fiore, E. Kudirkiene, A. Hohl, D. Horvatek Tomic, V. Gotcheva, B. Popping, E. Prukner-Radovic, S. Scaramaglia, P.

34. Guillaume Da, Dominique Dufour, Andres Giraldo, Martin Moreno, Thierry Tran, Gustavo Velez, Teresa Sanchez, Mai Le-Thanh, Claude Marouze, Pierre-André Marechal. Cottage level cassava starch processing systems in Colombia and Vietnam. *Food and Bioprocess Technology*. 6 (2013) 2213-2222
35. 19. Bui Thi Trang, Dao Viet Linh, Nguyen Lan Huong, To Kim Anh, Phan Trung Nghia, Masao Fukuda. Screening of natural rubber-degrading microorganisms from rubber processing factory waste in Vietnam. *International Journal of Waste Resources*, 3 (2013), 9-12.

2012:

36. Tu Viet Phu, Florence Husson, Angela Sutan, Ha Duyen Tu, Dominique Valentin. For me the taste of soy is not a barrier to its consumption. and how about you? *Appetite*, 58(3) (2012), 914-921.
37. Da Guillaume, Dufour Dominique, Marouzé Claude; Thanh Mai Le, Trinh Thi Phuong Loan, Maréchal Pierre-André. 2012. Technology assessment of small and medium cassava starch enterprises in North Vietnam. *Journal of Root Crops* 38(1) (2012): 70-77
38. Cung Thi To Quynh and Kikue Kubota Aroma. Constituents and Enzyme Activities of Japanese Long Coriander Leaves (*Culantro, Eryngium foetidum L.*). *Food Science and Technology Research*, 18(2) (2012), 287-294.
39. Nguyen Tien Thanh, Nguyen Hoang Anh, Lozel Arreola R, Mlynek G, Djinovic-Carugo K, Mathiesen G, Nguyen TH, Haltrich D. Homodimeric β -galactosidase from *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* DSM 20081: expression in *Lactobacillus plantarum* and biochemical characterization. *Journal Agricultural and Food Chemistry*, 60 (7), (2012), 1713–1721.

2011:

40. Tran Le Thu, P. Sabatino, B. Heyman, M. Kasinos, H. Hoang Dinh Hoa, K. Dewettinck, J. Martins and P. Van der Meeran. Improved heat stability by whey protein-surfactant interaction. *Food Hydrocolloids*, 25(4) (2011), 594-603.
41. Trang, V., Shimamura, T., Kashiwagi, T., Ukeda, H. and Katsuno, S. Elucidation of mechanism of aminoreductone formation in the Maillard reaction of lactose. *International Journal of Dairy Technology*, 64 (2) (2011), 188-196.
42. Tien-Thanh Nguyen, G. Mathiesen, L. Fredriksen, R. Kittl, Thu-Ha Nguyen, V.G.H. Eijsink, D. Haltrich, C.K. Peterbauer. A Food-grade system for Inducible gene expression in *Lactobacillus plantarum* using an alanine racemase-encoding selection marker. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 59 (10) (2011), 5617-5624.
43. Sauvage VR, Levene AP, Nguyen HT, Wood TC, Kudo H, Concas D, Thomas HC, Thursz MR, Goldin RD, Anstee QM, Elson DS. Multi-excitation fluorescence spectroscopy for analysis of non-alcoholic fatty liver disease. *Lasers in Surgery and Medicine* , 43(5) (2011), 392-400.

2010:

44. Guillaume Da, Eric Ferret, Pierre-André Marechal, Mai Le-Thanh, Claude Marouze, Dominique Dufour. Modeling small-scale cassava starch extraction: Simulation of the reduction of water consumption through a recycling process. *Journal of Process Biochemistry*, 45 (2010), 1837-1842
45. Seung Phill Choi, Sang Jun Sim, Nguyen Minh Thu. Enzymatic pretreatment of *Chlamydomonas reinhardtii* biomass for ethanol production. *Journal of Bioresource Technology*, 101 (2010), 0960-9524.
46. Elke Hammer, Truong Quoc Phong, Leif Steil, Karin Klingel, Manuela Gesell Salazar, Jörg Bernhardt, Reinhard Kandolf, Heyo K. Kroemer, Stephan B. Felix, and Uwe Völker. Viral myocarditis induced by Coxackievirus B3 in A.BY/SnJ mice: Analysis of changes in the myocardial proteome. *Proteomics*, 10 (9) (2010), 1615-9853.
47. Tuan Anh Pham, Jean Guy Berrin, Eric Record, Kim Anh To and Jean-Claude Sigoillot,. Hydrolysis of softwood by *Aspergillus mannanase*: role of a carbohydrate-binding module. *Journal of Biotechnology*, 147 (3) (2010), 0168-1656.
48. To Quynh, C. T. Iijima, Y. Kubota, K. Influence of the isolation procedure on coriander leaf volatiles with some correlation to the enzymatic activity. *Joumal of Agricultural and Food Chemistry*, 58(2) (2010), 0021-8561.
49. Mai Huong Ly, Mai Linh Le, Mai Le Thanh, Jean-Marc Belin, Yves Wache. Cell surface properties affect colonisation of raw milk by lactic acid bacteria at the microstructure level. *Food Research International*, 43 (2010), 1594-1602.
50. Tu Viet Phu, Valentin D., Husson F., Dacremont C. Cultural differences in food description and preference: Contrasting Vietnamese and French panellists on soy yogurts. *Food Quality and Preference*. 21 (2010) 602-610

- Siekel, K.A. To, M. Wagner. Rapid Methods for Quality Assurance of Foods: the Next Decade with Polymerase Chain Reaction (PCR)-Based Food Monitoring. *Food Analytical Method*, 8(2015), 255-271.
14. Tien-Thanh Nguyen, Hoang-Minh Nguyen, Barbara Geiger, Geir Mathiesen, Vincent GH Eijsink, Clemens K Peterbauer, Dietmar Haltrich and Thu-Ha Nguyen. Heterologous expression of a recombinant lactobacillal β -galactosidase in *Lactobacillus plantarum*: effect of different parameters on the sakacin P-based expression system. *Microbial cell factories*, 14(1) (2015), 214.
15. Truong Quoc Phong, Do Thi Thu Ha, Uwe Volker, Elke Hammer. Using a Label Free Quantitative Proteomics Approach to Identify Changes in Protein Abundance in Multidrug-Resistant *Mycobacterium tuberculosis*. *Indian Journal of Microbiology*, 5(2) (2015), 219-230.

2014:

16. Diego Naziri, Wilhelmina Quaye, Bernard Siwoku, Sittichoke Wanlapatit, Tu Viet Phu, Ben Bennett. 2014. The diversity of postharvest losses in cassava value chains in selected developing countries. *Journal of Agriculture and Rural Development in the Tropics and Subtropics*. 115 (2), 111–123
17. Truong Quoc Phong, Elke Hammer, Manuela Gesell Salazar, Do Thi Thu Ha, Nguyen Lan Huong, Dang Minh Hieu, Nguyen Thanh Hoa, Phung Thi Thuy, Uwe Volker. 2D DIGE proteomic analysis of multidrug resistant and susceptible clinical *Mycobacterium tuberculosis* isolates. *Journal of Intergrated OMICS*, 4(1) (2014), 28-36.
18. Kuchta T, R. Knutsson, A. Fiore, E. Kudirkiene, A. Höhl, D. Horvatek Tomic, V. Gotcheva, B. Pöpping, S. Scaramagli, A. To Kim, M. Wagner, D. De Medici. A decade with nucleic acid-based microbiological methods in safety control of foods. *Letters in Applied Microbiology*. 59(3) (2014), 263-271.
19. Benjabhorn Sethabouppha, Suparat Chanluang, Le Hoang Lam, and Suttasinee Suwannakul. Screening of Thai plants for Inhibition of CYP2D6 Enzyme Activity. *Journal of Science & Technology, Ubon Ratchathani University, Thailand*, 17(3) (2014).
20. Hua-Qi Pan, Juan Cheng, Dao-Feng Zhang, Su-Ya Yu, Thi-Nhan Khieu, Son Chu-Ky, Zhao Jiang, Jiang-Chun Hu and Wen-Jun Li. *Streptomyces bohaiensis* sp. nov., a novel actinomycete isolated from *Scomberomorus niphonius* in the Bohai Sea. *The Journal of Antibiotics*, (2014), 246-252.
21. Le Duy Khuong, Ryuichiro Kondo, Rizalinda De Leon, To Kim Anh, Sadatoshi Meguro, Kuniyoshi Shimizu, Ichiro Kamei. Effect of chemical factors on integrated fungal fermentation of sugarcane bagasse for ethanol production by a white-rot fungus, *Phlebia* sp. MG-60. *Bioresource Technology*, 167 (2014), 33–40.
22. Hiroaki Takeuchi, Vu Thu Trang, Norihito Morimoto, Yoshie Nishida, Yoshihisa Matsumura, Tetsuro Sugiura. Natural products and food components with anti *Helicobacter pylori* activities. *World Journal of Gastroenterology*, 20(27) (2014), 8971-8978.
23. Chinh-Nghia Nguyen, Thanh-Mai Le and Son Chu-Ky. Pilot scale simultaneous saccharification and fermentation at very high gravity of cassava flour for ethanol production. *Industrial Crops and Products*, 56 (2014), 160-165.

24. Rajasabapathy Raju, Chellandi Mohandass, Syed Gulam Dastager, Qing Liu, Thi-Nhan Khieu, Son Chu-Ky, Wen-Jun Li, Ana Colaco. *Roseovarius azorensis* sp. nov., isolated from seawater at Espalamaca, Azores. *Antonie van Leeuwenhoek*, 105(3) (2014), 571-578.
25. Chu-Ky Son, Bui Thi Khanh, Nguyen Tien Long, and Ho Phu Ha. Acid adaptation to improve viability and X-prolyl dipeptidyl aminopeptidase activity of the probiotic bacterium *Lactobacillus fermentum* HA6 exposed to simulated gastrointestinal tract conditions. *International Journal of Food Science and Technology*, 49 (2014), 565-570.
26. Khuong Le Duy; Kondo Ryuichiro; De Leon Rizalinda; Kim Anh To; Shimizu Kuniyoshi; Kamei Ichiro. Bioethanol production from alkaline-pretreated sugarcane bagasse by consolidated bioprocessing using *Phlebia* sp. MG-60. *International Biodeterioration and Biodegradation*, 88 (2014), 62-68.

2013:

27. Son Chu-Ky, Laurent Vaysse, Siriluck Liengprayoon, Klanarong Sriroth and Thanh-Mai Le. Acid adaptation for improvement of viability of *Saccharomyces cerevisiae* during freeze drying. *International Journal of Food Science and Technology*, 48 (2013), 1468-1473.
28. Vu Thu Trang, Vu Hong Son, Lam Xuan Thanh, Hiroaki Takeuchi, Samira Sarter, Tomoko Shimamura, Hiroyuki Ukeda. Functional Properties of Maillard Reaction Products in Food: Antimicrobial Activity of Aminoreductone against Pathogenic Bacteria. *Food Science and Technology Research* 19(5) (2013), 833-841.
29. Sirithorn Lertphanich, Rungtiva Wansuksri, Thierry Tran, Guillaume Da, Luong Hong Nga, Dominique Dufour, Kuakoon Piyachonkwan, Klanarong Sriroth. Comparative study on physicochemical properties of ensete and water caltrop with other root, tuber and legume starches. *Starch. Staerke*, 65 (11-12) (2013), 1038-1050.
30. Zhao Jiang, Dao-Feng Zhang, Thi-Nhan Khieu, Chu-Ky Son, Xiao-Mei Zhang, Juan Cheng, Xin-Peng Tian, Si Zhang, and Wen-Jun Li. *Bacillus tianshenii* sp. nov., isolated from a marine sediment sample. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, 64 (2013), 1998-2002.
31. Tien-Cuong Nguyen, Dominique Anne-Archaïd, Véronique coma, Xavier Cameleyre, Eric Lombard, Cédric Binet, Arthur Nouhen, Kim-Anh To and Luc Fillaudeau. *In-situ* rheometry of concentrated cellulose fibre suspensions and relationships with enzymatic hydrolysis. *Bioresource Technology*, 133 (2013), 563-572.
32. Cao-Hoang Lan, Chu-Ky Son, Ho Phu Ha, Husson Florence, Le Thanh Binh, Le-Thanh Mai, Nguyen Thi Minh Khanh, Tran Thi Hoai Tram, Tu Viet Phu, Valentin Dominique, Waché Yves. Tropical traditional fermented food, a field full of promise. Examples from the Tropical Bioresources and Biotechnology programme and other related French-Vietnamese programmes on fermented food. *International Journal of Food Science and Technology*, 48(2013), 1365-2621.
33. Kaswurm V, Nguyen Tien Thanh, Maischberger T, Kulbe KD, Michlmayr H. Evaluation of the food grade expression systems NICE and pSIP for the production of 2,5-diketo-D-gluconic acid reductase from *Corynebacterium glutamicum*. *AMB Express*, 3(1) (2013), 0175-7598.