

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

BẢN ĐĂNG KÝ XÉT CÔNG NHẬN ĐẠT TIÊU CHUẨN

CHỨC DANH: GIÁO SƯ

Mã hồ sơ:



Đối tượng đăng ký: Giảng viên ☒ ; Giảng viên thỉnh giảng ☐

Ngành: Công nghệ thực phẩm; Chuyên ngành: Công nghệ thực phẩm

A. THÔNG TIN CÁ NHÂN

1. Họ và tên người đăng ký: Lý Nguyễn Bình

2. Ngày tháng năm sinh: 22/11/1967; Nam ☒ ; Nữ ☐ ; Quốc tịch: Việt Nam;

Dân tộc: Kinh ; Tôn giáo: không

3. Đảng viên Đảng Cộng sản Việt Nam: ☒

4. Quê quán: xã Đồng Sơn, huyện Gò Công Tây, tỉnh Tiền Giang

5. Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú: 127, đường A4, khu dân cư Phú An, khu vực Thạnh Thuận, phường Phú Thứ, quận Cái Răng, thành phố Cần Thơ

6. Địa chỉ liên hệ: 127, đường A4, khu dân cư Phú An, khu vực Thạnh Thuận, phường Phú Thứ, quận Cái Răng, thành phố Cần Thơ

Điện thoại nhà riêng: không; Điện thoại di động: 0989171167; E-mail: lnbinh@ctu.edu.vn

7. Quá trình công tác (công việc, chức vụ, cơ quan):

Từ 10/1989 đến 01/1991: tập sự giảng dạy, Khoa Chế biến, Trường Đại học Cần Thơ.

Từ 02/1991 đến 01/1994: trợ giảng, Khoa Chế biến, Trường Đại học Cần Thơ.

Từ 02/1994 đến 09/1998: giảng viên, Khoa Chế biến; từ 1996 Khoa Chế biến trở thành Bộ môn Công nghệ thực phẩm thuộc Khoa Nông nghiệp và Sinh học ứng dụng, Trường Đại học Cần Thơ.

Từ 10/1998 đến 12/2004: du học tại Vương quốc Bỉ để lấy bằng Thạc sỹ và Tiến sỹ.

Từ 02/2005 đến 01/2007: Phó Trưởng Bộ môn Công nghệ thực phẩm, Khoa Nông nghiệp và Sinh học ứng dụng, Trường Đại học Cần Thơ.

Từ 02/2007 đến 05/2012: Trưởng Bộ môn Công nghệ thực phẩm, Khoa Nông nghiệp và Sinh học ứng dụng, Trường Đại học Cần Thơ.

Từ 04/2007 đến 03/2009: chủ nhiệm dự án hợp tác VLIR-IUC-R2.3 giữa Tổ chức VLIR (Bỉ) với Trường Đại học Cần Thơ.

Từ 03/2008 đến 10/2022: Phó trưởng Khoa Nông nghiệp và Sinh học ứng dụng (từ 11/2018 đổi tên thành Khoa Nông nghiệp), Trường Đại học Cần Thơ.

Từ 03/2008 đến nay: Trưởng phòng thí nghiệm Công nghệ sau thu hoạch.

Từ 06/2010 đến 10/2022: Bí thư Đảng ủy Khoa Nông nghiệp và Sinh học ứng dụng (từ 11/2018 đổi tên thành Đảng ủy Khoa Nông nghiệp), Trường Đại học Cần Thơ.

Từ 08/2010 đến nay: Ủy viên Ban Chấp hành Đảng bộ Trường Đại học Cần Thơ.

Từ 01/2011 đến 12/2012: chủ nhiệm dự án MACBETH giữa Đại học bang Michigan (Hoa Kỳ), Đại học Kasetsart (Thái Lan) với Trường Đại học Cần Thơ.

Tháng 11/2011: được công nhận đạt chuẩn Phó Giáo sư; tháng 04/2012 được bổ nhiệm chức danh Phó Giáo sư.

Từ 04/2012 đến nay: Trưởng Ban Điều phối mạng Nông nghiệp của Dự án Nâng cấp Trường Đại học Cần Thơ bằng vốn vay của Chính phủ Nhật Bản.

Từ 04/2013 đến 03/2022: chủ nhiệm dự án VLIR-NETWORK-VIETNAM giữa Tổ chức VLIR (Bỉ) với Trường Đại học Cần Thơ.

Từ 02/2017: giảng viên cao cấp hạng 1

Từ 10/2022 đến nay: Phó Viện trưởng Viện Công nghệ Sinh học và Thực phẩm, Trường Đại học Cần Thơ.

Chức vụ hiện nay: Phó Viện trưởng Viện Công nghệ Sinh học và Thực phẩm, Trường Đại học Cần Thơ;

Chức vụ cao nhất đã qua: Ủy viên Ban Chấp hành Đảng bộ trường, Bí thư Đảng ủy khoa/viện, Phó trưởng khoa/viện, Trường Đại học Cần Thơ.

Cơ quan công tác hiện nay: Viện Công nghệ Sinh học và Thực phẩm, Trường Đại học Cần Thơ.

Địa chỉ cơ quan: Khu 2, đường 3/2, phường Xuân Khánh, quận Ninh Kiều, TP Cần Thơ.

Điện thoại cơ quan: 02923 835961

Thỉnh giảng tại cơ sở giáo dục đại học (nếu có): không

8. Đã nghỉ hưu từ tháng ... năm: không

9. Trình độ đào tạo

- Được cấp bằng ĐH ngày 23 tháng 9 năm 1989; số văn bằng: 77835; ngành: Chế biến;

Nơi cấp bằng ĐH (trường, quốc gia): Trường Đại học Cần Thơ, Việt Nam.

- Được cấp bằng ThS ngày 03 tháng 7 năm 2000; số văn bằng: 1067412; ngành: Công nghệ sau thu hoạch và Bảo quản thực phẩm (MSc of Postharvest and Food Preservation Engineering);

Nơi cấp bằng ThS (trường, quốc gia): Katholieke Universiteit Leuven, Vương quốc Bỉ.

- Được cấp bằng TS ngày 02 tháng 12 năm 2004; số văn bằng: 1114543; ngành: Công nghệ thực phẩm;

Nơi cấp bằng TS (trường, quốc gia): Katholieke Universiteit Leuven, Vương quốc Bỉ.

10. Đã được bổ nhiệm/công nhận chức danh PGS ngày 10 tháng 11 năm 2011, ngành: Công nghệ thực phẩm.

11. Đăng ký xét đạt tiêu chuẩn chức danh Giáo sư tại HĐGS cơ sở số 2: Trường Đại học Cần Thơ

12. Đăng ký xét đạt tiêu chuẩn chức danh Giáo sư tại HĐGS ngành, liên ngành: Hóa học – Công nghệ thực phẩm

13. Các hướng nghiên cứu chủ yếu:

- **Hướng nghiên cứu 1:** Nghiên cứu động học về sự biến đổi các thuộc tính chất lượng của thực phẩm trong quá trình chế biến và bảo quản;
- **Hướng nghiên cứu 2:** Nghiên cứu về bảo quản và chế biến nông sản sau thu hoạch.

14. Kết quả đào tạo và nghiên cứu khoa học:

- Đã hướng dẫn 03 NCS bảo vệ thành công luận án TS; đang tiếp tục hướng dẫn 2 NCS;
- Đã hướng dẫn 65 HV Cao học bảo vệ thành công luận văn ThS;
- Đã hoàn thành 04 đề tài NCKH từ cấp cơ sở trở lên, gồm: chủ nhiệm 01 đề tài NCKH cấp Quốc gia; 01 đề tài cấp Bộ; 01 đề tài cấp tỉnh; và 01 đề tài thuộc Dự án ODA “Nâng cấp Trường Đại học Cần Thơ”.
- Đã công bố 66 bài báo khoa học, trong đó có 29 bài trên các tạp chí quốc tế uy tín (WoS/Q1, Q2, Q3, Q4); 03 bài trên các tạp chí quốc tế khác; và 08 bài đăng trong kỷ yếu các hội nghị quốc tế.
- Số lượng sách đã xuất bản: 05, trong đó có 02 chương sách (thuộc 02 quyển sách) được xuất bản tại 02 nhà xuất bản quốc tế có uy tín; 02 cuốn sách được xuất bản bởi Nhà xuất bản Nông nghiệp; và 01 cuốn sách được xuất bản bởi Nhà xuất bản Đại học Cần Thơ.

15. Khen thưởng (các huân chương, huy chương, danh hiệu):

- Chiến sĩ thi đua cấp Bộ cho giai đoạn từ 2018-2019 đến 2020-2021
- Chiến sĩ thi đua cấp cơ sở từ năm 2007 đến năm 2024
- Kỷ niệm chương Vì sự nghiệp Tuyên giáo của Ban Tuyên giáo Trung ương năm 2023
- Kỷ niệm chương Vì sự nghiệp Giáo dục của Bộ Giáo dục và Đào tạo năm 2020
- Kỷ niệm chương ‘Vì thế hệ trẻ’ năm 2010 của TW Đoàn TNCS HCM

16. Kỷ luật (hình thức từ khiển trách trở lên, cấp ra quyết định, số quyết định và thời hạn hiệu lực của quyết định): không

B. TỰ KHAI THEO TIÊU CHUẨN CHỨC DANH GIÁO SƯ

1. Tự đánh giá về tiêu chuẩn và nhiệm vụ của nhà giáo:

Bản thân có phẩm chất chính trị và tư tưởng vững vàng. Trong công việc, luôn tâm huyết và nỗ lực với nghề; có ý thức giữ gìn vinh dự và lương tâm nhà giáo; ứng xử nhân văn với mọi người xung quanh; tôn trọng và bảo vệ quyền và lợi ích chính đáng của người học; luôn có ý thức giữ gìn sự đoàn kết nội bộ. Có tinh thần cầu thị và hợp tác với đồng nghiệp trong thực hiện các nhiệm vụ chuyên môn. Chấp hành đúng quy định của ngành, nội quy của Nhà trường. Luôn hoàn thành tốt nhiệm vụ của người giảng viên.

2. Thời gian, kết quả tham gia đào tạo, bồi dưỡng từ trình độ đại học trở lên:

- Tổng số năm thực hiện nhiệm vụ đào tạo: 29 năm 8 tháng (không kể 6 năm du học)
- Khai cụ thể 03 năm học cuối liên tục tính đến ngày hết hạn nộp hồ sơ (ứng viên GS chỉ khai 3 năm cuối liên tục sau khi được công nhận PGS):

TT	Năm học	Số lượng NCS đã hướng dẫn		Số lượng ThS đã hướng dẫn	Số đồ án, khóa luận tốt nghiệp ĐH đã HD	Số giờ chuẩn gd trực tiếp trên lớp		Tổng số giờ chuẩn gd trực tiếp trên lớp/số giờ chuẩn gd quy đổi/số giờ chuẩn định mức (*)
		Chính	Phụ			ĐH	SĐH	
1	2022-2023	2	-	2	15	342,5	255	597,5/996,95/189
2	2023-2024	1	-	1	15	340,5	165	505,5/993,1/189
3	2024-2025	2 [#]	-	-	1	441,5	120	561,5/606,5/189

([#]) Đang hướng dẫn chính 2 NCS

3. Ngoại ngữ:

3.1. Tên ngoại ngữ thành thạo phục vụ chuyên môn: tiếng Anh

a) Được đào tạo ở nước ngoài: ☒

- Bảo vệ luận văn ThS năm 2000 và luận án TS năm 2004 tại Vương quốc Bỉ

b) Được đào tạo ngoại ngữ trong nước: ☐

c) Giảng dạy bằng tiếng nước ngoài: ☒

- Giảng dạy bằng ngoại ngữ: tiếng Anh, cho Chương trình Thạc sĩ Khoa học Agri-food (Master's Program in Agri-food Science). Nơi giảng dạy (cơ sở đào tạo, quốc gia): Universidad del Tolima, Ibagué, Colombia (2012, 2013).
- Giảng dạy bằng ngoại ngữ: tiếng Anh, cho Chương trình Thạc sĩ Công nghệ thực phẩm quốc tế (International Master's Program in Food Technology). Nơi giảng dạy (cơ sở đào tạo, quốc gia): Trường Đại học Cần Thơ, Việt Nam (từ 2017 đến 2023).
- Giảng dạy bằng ngoại ngữ: tiếng Anh, cho Chương trình Kỹ sư Công nghệ thực phẩm (chương trình chất lượng cao). Nơi giảng dạy (cơ sở đào tạo, quốc gia): Trường Đại học Cần Thơ, Việt Nam (từ 2022 đến nay).

3.2. Tiếng Anh (văn bằng, chứng chỉ): du học lấy bằng Thạc sĩ và Tiến sĩ tại Vương quốc Bỉ (6 năm, ngôn ngữ học tập: tiếng Anh); trực tiếp điều phối 02 dự án quốc tế; giảng dạy cho chương trình Cao học quốc tế của Trường Đại học Cần Thơ.

4. Hướng dẫn NCS đã được cấp bằng/có quyết định cấp bằng

TT	Họ tên NCS hoặc HVCH	Đối tượng		Trách nhiệm hướng dẫn		Thời gian hướng dẫn từ ... đến ...	Cơ sở đào tạo	Ngày, tháng, năm được cấp bằng/có quyết định cấp bằng
		NCS	HVCH	Chính	Phụ			
1	Trần Quốc Bình	X		X		6/2015-2/2022	Trường Đại học Cần Thơ	6/6/2022
2	Nguyễn Huỳnh Đình Thuận	X		X		11/2014-5/2022	Trường Đại học Cần Thơ	11/11/2022
3	Lê Hoàng Phụng	X		X		11/2015-6/2023	Trường Đại học Cần Thơ	10/10/2023

Ghi chú: Ứng viên chức danh GS chỉ kê khai thông tin về hướng dẫn NCS.

5. Biên soạn sách phục vụ đào tạo từ trình độ đại học trở lên:

TT	Tên sách	Loại sách (CK, GT, TK, HD)	Nhà xuất bản và năm xuất bản	Số tác giả	Chủ biên	Phần biên soạn (từ trang ... đến trang)	Xác nhận của cơ sở GDDH (số văn bản xác nhận sử dụng sách)
I	Trước khi được công nhận PGS						
1	Advances in pectins and pectinase research (504 trang), editors: Voragen K, Schols H, Visser R (ISBN: 978-90-481-6229-1; 978-94-017-0331-4 (eBook))	TK, Sách tham khảo dành cho nghiên cứu và giảng dạy	Boston: Kluwer Academic Publishers, 2003	5		Đồng tác giả 01 chương (403–417)	
2	Kỷ yếu hội nghị quốc tế ‘The First International Conference on Food Science & Technology - Mekong River Delta – Vietnam’ (Mekongfood-1)’	TK, Sách tham khảo dành cho nghiên cứu và giảng dạy	Nhà xuất bản Nông nghiệp	1	Chủ biên		2415/GXN-ĐHCT
3	Packaging in fresh produce supply chains in Southeast Asia. (ISBN 978-92-5-106998-1)	TK, Sách tham khảo dành cho nghiên cứu và giảng dạy	FAO RAP Publication	1	Chủ biên	Chủ biên 01 chương (101–119)	
II	Sau khi được công nhận PGS						
4	Kỷ yếu hội nghị quốc tế ‘The 2 nd Conference on Food Science & Technology -	TK, Sách tham khảo dành cho nghiên cứu	Nhà xuất bản Đại học Cần Thơ	1	Chủ biên		2414/GXN-ĐHCT

	Food Safety & Food Quality in Southeast Asia - Challenges for The Next Decade” (Part 1, ISBN: 978-604-919-030-8 & Part 2, ISBN: 978-604-919-031-5) (Mekongfood-2)’	và giảng dạy					
5	Các quá trình nhiệt độ cao trong chế biến thực phẩm (ISBN 978-604-60-3797-2)	GT, Giáo trình	Nhà xuất bản Nông nghiệp	1	Chủ biên		2413/GXN-ĐHCT

Trong đó: ... (ghi rõ các số TT) sách chuyên khảo do nhà xuất bản có uy tín xuất bản và chương sách do nhà xuất bản có uy tín trên thế giới xuất bản, mà ứng viên là chủ biên sau PGS/TS: [],.....

Lưu ý:

- Chỉ kê khai các sách được phép xuất bản (Giấy phép XB/Quyết định xuất bản/số xuất bản), nộp lưu chiểu, ISBN (nếu có)).

- Các chữ viết tắt: CK: sách chuyên khảo; GT: sách giáo trình; TK: sách tham khảo; HD: sách hướng dẫn; phần ứng viên biên soạn cần ghi rõ từ trang.... đến trang..... (ví dụ: 17-56; 145-329).

6. Thực hiện nhiệm vụ khoa học và công nghệ đã nghiệm thu:

TT	Tên nhiệm vụ khoa học và công nghệ (CT, ĐT...)	CN/PCN/TK	Mã số và cấp quản lý	Thời gian thực hiện	Thời gian nghiệm thu (ngày, tháng, năm)/Xếp loại KQ
I	Trước khi được công nhận chức danh PGS (Chủ nhiệm: 1 đề tài cấp Bộ)				
1	Xây dựng công nghệ sản xuất rượu vang nếp than ở quy mô xưởng thực nghiệm	Chủ nhiệm	B2007-16-61 Cấp Bộ	03/2007-12/2008	Nghiệm thu chính thức ngày 18/12/2010 Xếp loại Khá
II	Sau khi được công nhận chức danh PGS (Chủ nhiệm: 1 đề tài cấp Quốc gia, 1 đề tài cấp Tỉnh, 1 đề tài thuộc dự án ODA)				
1	Kiểm soát hoạt động của vi sinh vật gây hư hỏng theo mô hình khép kín: từ khi đánh bắt đến khi sản phẩm cá Tra đến tay người tiêu dùng	Chủ nhiệm	FWO.2011.32 Cấp quốc gia (Đề tài song phương Việt-Bi)	03/2012-03/2014	Hội đồng hợp đánh giá kết quả ngày 4/11/2015 Xếp loại Đạt

2	Chuyển giao công nghệ bảo quản, chế biến thử nghiệm và thăm dò thị trường một số sản phẩm từ quả xoài	Chủ nhiệm	28/HĐ-SKH&CN Cấp tỉnh (Tiền Giang)	8/2012-02/2015	Quyết định công nhận nghiệm thu đề tài số 3561/QĐ-UBND ngày 23/11/2016 Xếp loại Đạt
3	Nghiên cứu và phát triển kỹ thuật sau thu hoạch cho những sản phẩm có nguồn gốc từ cây lúa, cây trồng và nông sản khác ở Đồng bằng sông Cửu Long	Chủ nhiệm	05/HĐ.VN14P6-NCKH.2018 (Dự án ODA Nhật Bản)	01/2018-6/2021	Biên bản nghiệm thu chính thức ngày 23/12/2021 Xếp loại Đạt

- Các chữ viết tắt: CT: Chương trình; ĐT: Đề tài; CN: Chủ nhiệm; PCN: Phó chủ nhiệm; TK: Thư ký.

7. Kết quả nghiên cứu khoa học và công nghệ đã công bố (bài báo khoa học, báo cáo khoa học, sáng chế/giải pháp hữu ích, giải thưởng quốc gia/quốc tế):

7.1.a. Bài báo khoa học, báo cáo khoa học đã công bố:

TT	Tên bài báo/báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: WoS, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng năm công bố
I	Trước khi được công nhận chức danh PGS (25 bài)							
1	Partial purification, characterization, thermal and high-pressure inactivation of pectin methylesterase from carrots (<i>Daucus carrota</i> L.)	6	x	Journal of Agricultural and Food Chemistry ISSN: 0021-8561 (Print); 1520-5118 (Online)	WoS-SCIE Q1 (2002) IF: 6.2 (2024) h-Index: 358	110	50, 5437–5444	2002
2	Purification, characterization, thermal and high-pressure inactivation of pectin methylesterase from bananas (cv Cavendish)	6	x	Biotechnology and Bioengineering ISSN: 1097-0290 (Online)	WoS-SCIE Q1 (2002) IF: 3,6 (2025) h-Index: 219	54	78, 683–691	2002
3	Strawberry pectin methylesterase (PME): Purification, characterization, thermal and high-pressure inactivation	8	x	Biotechnology Progress ISSN: 1520-6033 (Online)	WoS-SCIE Q2 (2002) IF: 2.5 (2025) h-Index: 148	86	18, 1447–1450	2002

TT	Tên bài báo/báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: WoS, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng năm công bố
4	Comparative study of the inactivation kinetics of pectinmethylesterase in tomato juice and purified form	6		Biotechnology Progress ISSN: 1520-6033 (Online)	WoS-SCIE Q2 (2002) IF: 2.5 (2025) h-Index: 148	93	18, 739– 744	2002
5	Overview: effect of high pressure on enzymes related to food quality–kinetics as a basis for process engineering	6		High Pressure Research ISSN: 0895-7959 (Print); 1477-2299 (Online)	WoS-SCIE Q4 (2002) IF: 1.13 (2025) h-Index: 51	9	22, 613– 618	2002
6	Mild–heat and high–pressure inactivation of carrot pectin methylesterase: A kinetic study	9	x	Journal of Food Science ISSN: 1750-3841 (Online)	WoS-SCIE Q1 (2003) IF: 3.17 (2025) h-Index: 189	129	68, 1377– 1383	2003
7	Effect of mild–heat and high–pressure processing on banana pectin methylesterase: a kinetic study	6	x	Journal of Agricultural and Food Chemistry ISSN: 0021-8561 (Print); 1520-5118 (Online)	WoS-SCIE Q1 (2002) IF: 6.2 (2024) h-Index: 358	57	51, 7974– 7979	2003
8	Inactivation kinetics of polygalacturonase in tomato juice	6		Innovative Food Science and Emerging Technologies ISSN: 1466-8564 (Print); 1878-5522 (Online)	WoS-SCIE Q1 (2003) IF: 6.8 (2025) h-Index: 154	109	4, 135– 142	2003
9	Effect of mild-heat and high-pressure processing on the stability of plant pectin methylesterase: a kinetic study	6	x	Communications in Agricultural and Applied Biological Sciences ISSN: 1379-1176	Q4 (2004) h-Index: 24		68(3), 189– 192	2003
10	Effect of preheating on thermal degradation kinetics of carrot texture	6		Innovative Food Science	WoS-SCIE Q1 (2003) IF: 6.8 (2025)	122	5, 37– 44	2004

TT	Tên bài báo/báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỹ yếu khoa học/ ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: WoS, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng năm công bố
				and Emerging Technologies ISSN: 1466-8564 (Print); 1878-5522 (Online)	h-Index: 154			
11	Thermal and high-pressure inactivation kinetics of carrot pectinmethylesterase: from model system to real foods	5		Innovative Food Science and Emerging Technologies ISSN: 1466-8564 (Print); 1878-5522 (Online)	WoS-SCIE Q1 (2003) IF: 6.8 (2025) h-Index: 154	93	5, 429–436	2004
12	Changes in purified tomato pectinmethylesterase activity during thermal and high pressure treatment	6		Journal of the Science of Food and Agriculture ISSN: 1097-0010 (Online)	WoS-SCIE Q1 (2004) IF: 3.64 (2020) h-Index: 187	56	84, 1839–1847	2004
13	Inactivation kinetics of purified tomato polygalacturonase by thermal and high pressure processing	6		Journal of Agricultural and Food Chemistry ISSN: 0021-8561 (Print); 1520-5118 (Online)	WoS-SCIE Q1 (2002) IF: 6.2 (2024) h-Index: 358	41	52, 2697–2703	2004
14	Effect of intrinsic and extrinsic factors on the interaction of plant pectin methylesterase and its proteinaceous inhibitor from kiwi fruit	6	x	Journal of Agricultural and Food Chemistry ISSN: 0021-8561 (Print); 1520-5118 (Online)	WoS-SCIE Q1 (2002) IF: 6.2 (2024) h-Index: 358	34	52, 8144–8150	2004
15	Effect of preheating, high pressure pre-treatments and/or calcium pre-treatments on thermal texture degradation kinetics of carrots	8		Proceedings of iCEF9 International Congress on Engineering and Food			337–341	2004

TT	Tên bài báo/báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: WoS, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng năm công bố
16	Effect of combined temperature–pressure treatments on tomato pectinmethylesterase or polygalacturonase catalysed conversion reactions	6		Proceedings of iCEF9 International Congress on Engineering and Food		1	313–318	2004
17	Influence of temperature and high pressure on rate and mode of pectin de–esterification by <i>Aspergillus</i> pectinmethylesterase	8		Proceedings of iCEF9 International Congress on Engineering and Food		1	200–205	2004
18	<i>Aspergillus aculeatus</i> pectin methylesterase: study of the inactivation by temperature and pressure and the inhibition by pectin methylesterase inhibitor	6		Enzyme and Microbial Technology ISSN: 0141-0229 (Print); 1879-0909 (Online)	WoS-SCIE Q2 (2005) IF: 3.7 (2021) h-Index: 167	61	36, 385–390	2005
19	Ảnh hưởng của nhiệt độ và bao bì đến chất lượng và thời gian bảo quản xoài cát Hòa Lộc	5		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ		3	6, 9–17	2006
20	Động học sự thay đổi cấu trúc khóm ở các điều kiện tiền xử lý khác nhau	4		Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ		1	6, 43–52	2006
21	Model based process design of the combined high pressure and mild heat treatment ensuring safety and quality of a carrot simulant system	9		Journal of Food Engineering ISSN: 0260-8774 (Print); 1873-5770 (Online)	WoS-SCIE Q1 (2007) IF: 6.2 (2023) h-Index: 228	39	78, 1010–1021	2007
22	Physico-chemical properties of pineapple at different maturity levels	3		Proceedings: The first International Conference on Food Science and Technology - Mekong River Delta, Vietnam Agricultural Publishing House. No 86-		10	130–134	2010

TT	Tên bài báo/báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: WoS, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng năm công bố
				2009/CXB/207-02/NN				
23	Thermal and high-pressure stability of a proteinaceous PMEI from kiwi fruits	1	x	Proceedings: The first International Conference on Food Science and Technology - Mekong River Delta, Vietnam Agricultural Publishing House. No 86-2009/CXB/207-02/NN			201–208	2010
24	Purification of pectin methylesterase from tomato fruits and its proteinaceous inhibitor from kiwi fruits using affinity chromatography	1	x	Proceedings: The first International Conference on Food Science and Technology - Mekong River Delta, Vietnam Agricultural Publishing House. No 86-2009/CXB/207-02/NN		1	209–217	2010
25	Tác động enzyme pectinase đến khả năng trích ly dịch quả và các điều kiện lên men đến chất lượng rượu vang xoài sau thời gian lên men chính	4		Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ ISSN: 1859-2333		7	20a, 127–136	2011
II	Sau khi được công nhận chức danh PGS (41 bài)							
26	Nghiên cứu quá trình sản xuất rượu đế qui mô hộ trên địa bàn tỉnh Vĩnh Long	3	x	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ ISSN: 1859-2333		1	24a, 153–166	2012
27	Microbial ecology of Vietnamese Tra fish	8		International Journal of Food Microbiology	WoS-SCIE Q1 (2013) IF: 5.0 (2023)	50	167, 144–152	2013

TT	Tên bài báo/báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: WoS, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng năm công bố
	(<i>Pangasius hypophthalmus</i>) fillets during processing			ISSN: 0168-1605 (Print); 1879-3460 (Online)	h-Index: 227			
28	Application of postharvest technology in storage of Mosk pak choy (<i>Brassica parachinensis</i>)	2	x	Proceedings: The second International Conference on Food Science and Technology – Food safety and food quality in Southeast Asia – Challenges for the next decade Can Tho University Publishing House ISBN: 978-604-919-031-5			455–464	2013
29	Evaluation of the microbiological safety and quality of Vietnamese <i>Pangasius hypophthalmus</i> during processing by a microbial assessment scheme in combination with a self-assessment questionnaire	7		Fisheries Science ISSN: 0919-9268 (Print); 1444-2906 (Online)	WoS-SCIE Q3 (2014) IF: 1.4 (2023) h-Index: 75	46	80, 1117–1128	2014
30	So sánh quá trình chế biến cá tra tại nhà máy chế biến thủy sản: chất lượng của vi sinh vật tổng số	7		Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ ISSN: 1859-2333			32, 69–75	2014
31	Effect of processing conditions and gelling agents on the physico-chemical and sensory characteristics of jackfruit jam adding to yogurt	8		Tạp chí Khoa học và Phát triển ISSN: 1859-0004		2	12(1), 78–88	2014

TT	Tên bài báo/báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: WoS, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng năm công bố
32	Decontamination of Pangasius fish (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) with chlorine or peracetic acid in the laboratory and in a Vietnamese processing company	7		International Journal of Food Microbiology ISSN: 0168-1605 (Print); 1879-3460 (Online)	WoS-SCIE Q1 (2013) IF: 5.0 (2023) h-Index: 227	28	208, 93–101	2015
33	Phân lập và tuyển chọn nấm men có hoạt lực cao từ men rượu	4	x	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ ISSN: 1859-2333		6	39, 18–28	2015
34	Nghiên cứu chất lượng cảm quan của sữa chua trái cây	3	x	Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ ISSN: 1859-2333			38, 1–8	2015
35	Nghiên cứu sử dụng vi khuẩn probiotic <i>Lactobacillus plantarum</i> trong chế biến sữa chua	4		Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ ISSN: 1859-2333		2	36, 14–20	2015
36	Changes in the quality of fresh catfish (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) fillets during refrigerated storage under different types of packaging	2	x	Proceedings of the 15 th ASEAN Conference on Food Science and Technology Science and Technology Publishing House ISBN: 978-604-67-1006-6		2	2, 195–201	2017
37	Shelf-life evaluation of fresh catfish (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) fillets at different storage temperatures	3		Can Tho University Journal of Science ISSN: 2615-9442		2	54(8), 124–130	2018
38	Nghiên cứu tạo màng chitosan độ deacetyl 80% và	2	x	Tạp chí Nông nghiệp và Phát			60–68	2018

TT	Tên bài báo/báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: WoS, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng năm công bố
	ứng dụng bảo quản xoài cát Hòa Lộc			triển nông thôn, số chuyên đề 'Phát triển nông nghiệp bền vững trong tác động của biến đổi khí hậu: thách thức và cơ hội' 8/2018 ISSN: 2815-6153				
39	Tối ưu hóa các điều kiện phân tích hợp chất bay hơi nước ép sim bằng kỹ thuật headspace kết hợp sắc ký khí ghép khối phổ	3	x	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ISSN: 2815-6153			133–139	2019
40	A comparative study on rheological, functional and color properties of improved millet varieties and injera	2		Journal of Agricultural Science and Food Research ISSN: 2593-9173		19	10(3), No 267	2019
41	Variety and baking effects on injera making quality, polyphenols content and antioxidant activity of millet flours and injera	2		African Journal of Food Science ISSN: 1996-0794		8	14(5), 134–142	2020
42	Relation among proximate compositions, rheological properties and injera making quality of millet varieties	2		Advances in Crop Science and Technology ISSN: 2329-8863		5	8(4), 10004 53	2020
43	Tối ưu hóa quá trình biến tính hợp chất puerarin trong sản dây bằng enzyme maltogenic amylase	4	x	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ISSN: 2815-6153			387, 51–59	2020
44	Nghiên cứu sự phát triển của Coliform và <i>Escherichia coli</i> trên phi lê cá rô phi khi bảo quản ở nhiệt độ thấp	3	x	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ISSN: 2815-6153			387, 67–72	2020

TT	Tên bài báo/báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: WoS, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng năm công bố
45	Optimization of soaking treatment on the quality of Pangasius fillet	3		Food Research ISSN: 2550-2166 (Online)	Q3 (2020) CiteScore 2024: 1.7 h-Index: 25	1	4(6), 79–84	2020
46	Effect of lemongrass and mint essential oils combined with food additives soaking solution on the quality of Pangasius fillets during cold storage	3		Food Research ISSN: 2550-2166 (Online)	Q3 (2020) CiteScore 2024: 1.7 h-Index: 25	7	4(6), 138–145	2020
47	Nghiên cứu tổng hợp keo nano bạc từ AgNO ₃ và ảnh hưởng hàm lượng nano bạc đến khả năng tạo màng chitosan - nano bạc	4		Tạp chí Công Thương ISSN: 0866-7756			24, 65–72	2020
48	Một số yếu tố ảnh hưởng đến quá trình trích ly cám gạo	4		Tạp chí Công Thương ISSN: 0866-7756			28, 165–169	2020
49	Quality of set yogurts made from raw milk and processed milk supplemented with enriched milk fat globule membrane in a two-stage homogenization process	6		Foods ISSN: 2304-8158	WoS-SCIE Q1 (2021) IF: 5,1 (2024) h-Index: 123	8	10, 1534	2021
50	Identifying consumers' drivers for acceptance of fermented mixture of pineapple and cassava kudzu	4	x	Viet Nam Trade and Industry Review ISSN: 0866-7756			2, 331–336	2021
51	Tối ưu hóa quá trình lên men nước dừa - sản dây bổ sung phức chất puerarin - maltose	5	x	Tạp chí Công Thương ISSN: 0866-7756			2, 325–330	2021
52	Nghiên cứu sự biến đổi chất lượng xoài cát Hòa Lộc trong quá trình bảo quản bằng màng chitosan độ deacetyl 70% bổ sung nano bạc	5	x	Tạp chí Công Thương ISSN: 0866-7756			10, 56–62	2021

TT	Tên bài báo/báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: WoS, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng năm công bố
53	Ảnh hưởng của điều kiện trích ly đến hoạt tính lipase trong cám gạo	8	x	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ISSN: 2815-6153			404, 53–58	2021
54	Ảnh hưởng của chế phẩm protease đến quá trình thủy phân cám gạo	3	x	Tạp chí Công Thương ISSN: 0866-7756			10, 63–68	2021
55	Nghiên cứu ảnh hưởng của nồng độ và độ deacetyl đến khả năng tạo màng của chitosan từ vỏ tôm	3	x	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ISSN: 2815-6153			409, 86–92	2021
56	Tối ưu hóa quá trình trích ly enzyme lipase từ cám gạo	4	x	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ISSN: 2815-6153			430, 67–72	2022
Công trình 3 năm cuối 7/2022-6/2025 (10 bài)								
57	Thermal stability of fructooligosaccharides extracted from defatted rice bran: a kinetic study using liquid chromatography-tandem mass spectrometry	7	x	Foods ISSN: 2304-8158	WoS-SCIE Q1 (2022) IF: 5,1 (2024) h-Index: 123	2	11(14), 2054	2022
58	Nghiên cứu khả năng bảo quản quả xoài cát Hòa Lộc bằng màng chitosan độ deacetyl 90% - nano bạc	5	x	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ISSN: 2815-6153			436, 79–86	2022
59	Improving the quality of set yoghurt using milk fat globule membrane fragments	7	x	Journal of Food Processing and Preservation ISSN: 1745-4549 (Online)	WoS-SCIE Q2 (2023) IF: 2.5 (2024) h-Index: 71		Article ID 6875 570	2023
60	Quality changes of Hoa Loc mangoes (<i>Mangifera indica</i> L.) during storage: Effect of	5	x	Acta Alimentaria ISSN: 0139-3006 (Print);	WoS-SCIE Q3 (2023) IF: 1.0 (2023) h-Index: 35	1	52(3), 1–14	2023

TT	Tên bài báo/báo cáo KH	Số tác giả	Là tác giả chính	Tên tạp chí hoặc kỷ yếu khoa học/ ISSN hoặc ISBN	Loại Tạp chí quốc tế uy tín: WoS, Scopus (IF, Qi)	Số lần trích dẫn (không tính tự trích dẫn)	Tập, số, trang	Tháng năm công bố
	chitosan-based nano-silver film coating			1588-2535 (Online)				
61	Antimicrobial activity of phenolic-rich extracts from mango seed kernel on microorganisms	5		Microbiology and Biotechnology Letters ISSN: 1598-642X (Print); 2234-7305 (Online)	WoS-SCIE Q4 (2023) IF: 0.6 (2024) h-Index: 23		51(4), 416–424	2023
62	Effect of calcium and sucrose on the thermal inactivation of pectin methylesterase from tomato fruits: A kinetic study	1	x	Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria ISSN: 1644-0730 (Print); 1898-9594 (Online)	WoS-SCIE Q3 (2024) IF: 1.3 (2024) h-Index: 39		23(2), 139–150	2024
63	Optimization of Vitamin B1, B2, and B6 absorption in Nang Tay Dum floating rice grains	4	x	Foods ISSN: 0139-3006 (Print); 1588-2535 (Online)	WoS-SCIE Q1 (2024) IF: 5,1 (2024) h-Index: 123	2	13(17), 2650	2024
64	Ảnh hưởng của nhiệt độ và thời gian phun phủ curcumin - polyvinylpyrrolidone đến chất lượng gạo bổ sung vi chất	5	x	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ISSN: 2815-6153			Số đặc biệt 11/ 2024, 94–101	2024
65	Tối ưu hóa công thức cháo gạo lứt dinh dưỡng với bí đỏ và cà rốt: Nghiên cứu về hàm lượng β -carotene, hoạt tính chống oxy hóa và cảm quan	3	x	Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ISSN: 2815-6153			Số đặc biệt 11/ 2024, 113–119	2024
66	Volatile compound profile of rice bran extract: Gas chromatography-mass spectrometry optimization and the impact of processing and storage	3	x	Journal of Agriculture and Food Research ISSN: 2666-1543 (Online)	WoS-SCIE Q1 (2024) IF: 6,2 (2025) h-Index: 45		19, 101730	2025

- Trong đó: 06 bài báo (TT 57, 59, 60, 62, 63, 66) được đăng trên các tạp chí khoa học quốc tế có uy tín, trong đó UV là tác giả chính sau PGS.

7.2. Bảng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích

TT	Tên bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích	Tên cơ quan cấp	Ngày tháng năm cấp	Tác giả chính/đồng tác giả	Số tác giả
...					

- Trong đó: Số lượng (ghi rõ các số TT) bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích được cấp, là tác giả chính sau PGS/TS:

7.3. Tác phẩm nghệ thuật, thành tích huấn luyện, thi đấu thể dục thể thao đạt giải thưởng quốc gia, quốc tế (đối với ngành Văn hóa, nghệ thuật, thể dục thể thao)

TT	Tên tác phẩm nghệ thuật, thành tích huấn luyện, thi đấu TDTT	Cơ quan/tổ chức công nhận	Văn bản công nhận (số, ngày, tháng, năm)	Giải thưởng cấp Quốc gia/Quốc tế	Số tác giả
...					

- Trong đó: Số lượng (ghi rõ các số TT) tác phẩm nghệ thuật, thành tích huấn luyện, thi đấu đạt giải thưởng quốc tế, là tác giả chính/hướng dẫn chính sau PGS/TS:

8. Chủ trì hoặc tham gia xây dựng, phát triển chương trình đào tạo hoặc chương trình/dự án/đề tài nghiên cứu, ứng dụng khoa học công nghệ của cơ sở giáo dục đại học đã được đưa vào áp dụng thực tế:

TT	Chương trình đào tạo, chương trình nghiên cứu ứng dụng KH&CN	Vai trò UV (Chủ trì/Tham gia)	Văn bản giao nhiệm vụ (số, ngày, tháng, năm)	Cơ quan thẩm định, đưa vào sử dụng	Văn bản đưa vào áp dụng thực tế	Ghi chú
1	Chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm giảng dạy bằng tiếng Anh	Chủ trì	Hội đồng xây dựng, điều chỉnh chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm giảng dạy bằng tiếng Anh được thành lập theo Quyết định số 5148/QĐ-ĐHCT ngày 29/11/2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Cần Thơ	Hội đồng thẩm định chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm giảng dạy bằng tiếng Anh được thành lập theo Quyết định số 5794/QĐ-ĐHCT ngày 27/12/2021; Phiên họp thẩm định chương trình đào tạo được thực hiện vào ngày 27/02/2022	Chương trình đào tạo sau thẩm định được ban hành theo Quyết định 889/QĐ-ĐHCT ngày 31/3/2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Cần Thơ	

9. Các tiêu chuẩn không đủ so với quy định, đề xuất công trình khoa học (CTKH) thay thế*:

a) Thời gian được bổ nhiệm PGS

b) Hoạt động đào tạo

c) Nghiên cứu khoa học

- Đã chủ trì 01 nhiệm vụ KH&CN cấp Bộ (UV chức danh GS) ☐

- Đã chủ trì 01 nhiệm vụ KH&CN cấp cơ sở (UV chức danh PGS) ☐

- Không đủ số CTKH là tác giả chính sau khi được bổ nhiệm PGS hoặc được cấp bằng TS:

+ Đối với ứng viên chức danh GS, đã công bố được: 03 CTKH ☐; 04 CTKH ☐

Đề xuất sách CKUT/chương sách của NXB có uy tín trên thế giới là tác giả chính thay thế cho việc UV không đủ 05 CTKH là tác giả chính theo quy định:

d) Biên soạn sách phục vụ đào tạo (đối với ứng viên GS)

- Không đủ điểm biên soạn sách phục vụ đào tạo:

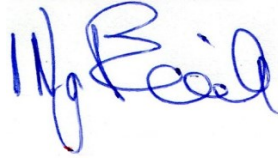
- Không đủ điểm biên soạn giáo trình và sách chuyên khảo:

C. CAM ĐOAN CỦA NGƯỜI ĐĂNG KÝ XÉT CÔNG NHẬN ĐẠT TIÊU CHUẨN CHỨC DANH:

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

Cần Thơ, ngày 27 tháng 6 năm 2025

NGƯỜI ĐĂNG KÝ



Lý Nguyễn Bình