

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

LÝ LỊCH KHOA HỌC

1. Họ và tên: <b>NHƯ XUÂN THIỆT CHÂN</b>				
2. Năm sinh: 1980		3. Nam/Nữ: Nam		
4. Học hàm: Học vị: Thạc sĩ		Năm được phong học hàm: Năm đạt học vị: 2006		
5. Chức danh nghiên cứu:		Chức vụ: Giảng viên		
6. E-mail: chan.nxt@ou.edu.vn				
<b>7. Quá trình đào tạo</b>				
Bậc đào tạo	Nơi đào tạo	Chuyên môn	Năm tốt nghiệp	
Đại học	ĐHBK TP.HCM	Công nghệ thực phẩm	2003	
Thạc sĩ	ĐHBK TP.HCM	Công nghệ thực phẩm	2005	
Tiến sĩ				
<b>11. Quá trình công tác</b>				
Thời gian (Từ năm... đến năm...)	Vị trí công tác	Cơ quan công tác	Địa chỉ Cơ quan	
2006 - 2021	Giảng viên	K.CNSH – ĐH Mở Tp.HCM	97 Võ Văn Tần, P.6, Q.3	
<b>12. Các công trình công bố</b>				
TT	Tên công trình (bài báo, công trình...)	Là tác giả hoặc là đồng	Nơi công bố (tên tạp chí đã đăng công trình)	Năm công bố

		tác giả công trình		

**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	Chi 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 thúc)

**15. Các đề tài, dự án, nhiệm vụ khác đã chủ trì hoặc tham gia**

Tên đề tài, dự án, nhiệm vụ khác đã chủ trì	Thời gian (bắt đầu - kết thúc)	Thuộc Chương trình (nếu có)	Tình trạng đề tài (đã nghiệm thu, chưa nghiệm thu)
NCKH “Nghiên cứu chế biến nước uống dinh dưỡng từ chum ngây (chủ trì)	2013-2015	NCKH cấp trường	Nghiệm thu 2015
NCKH “Nghiên cứu tính chất một số phụ gia tạo cấu trúc thích hợp cho sản phẩm sôt	2013-2015	NCKH cấp trường	Nghiệm thu 2015

mayyonnase chay” (thành viên)			
Khảo sát các biện pháp giúp giữ màu xanh tự nhiên cho các sản phẩm rau quả	2012-2013	HD NCKH SV	Nghiệm thu 2013
Xây dựng phương pháp toàn diện giúp khảo sát chế độ thanh trùng cho sản phẩm thực phẩm	2012-2013	HD NCKH SV	Nghiệm thu 2013
Khảo sát ảnh hưởng của các phụ gia tạo cấu trúc đến tính chất của hệ huyền phù trong các sản phẩm nectar	2012-2013	HD NCKH SV	Nghiệm thu 2013
Nghiên cứu quy trình sản xuất cao nấm bào ngư và ứng dụng trong sản xuất thực phẩm	2013-2014	HD NCKH SV	Nghiệm thu 2014
Bước đầu nghiên cứu quy trình sản xuất chiết xuất nấm men ứng dụng làm phụ gia thực phẩm	2013-2014	HD NCKH SV	Nghiệm thu 2014
Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất rượu vang Thanh Long từ nguyên liệu thứ cấp	2013-2014	HD NCKH SV	Nghiệm thu 2014
Nghiên cứu các biện pháp nhằm hạn chế vị đắng trong nước ép tươi của trái cây chi citrus	2013-2014	HD NCKH SV	Nghiệm thu 2014

#### 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		