

Faculty Vitae

1. Name
<ul style="list-style-type: none"> - Full name: NGUYEN QUOC DUY - Full-time
2. Education
<ul style="list-style-type: none"> - Master of Science: Food and Beverage Technology <ul style="list-style-type: none"> • Major: Food and Beverage Technology • University of Technology – Viet Nam National University HCMC • Year of completion: April 24, 2013 - Bachelor of Science: Chemical and Food Engineering <ul style="list-style-type: none"> • Major: Food Technology • University of Technology – Viet Nam National University HCMC • Year of completion: April 14, 2011
3. Academic experience
<ul style="list-style-type: none"> - Nguyen Tat Thanh University - Address: 331 National Highway 1A, An Phu Dong Ward, District 12, Ho Chi Minh City - Faculty: Environmental and Food Engineering - Position: Lecturer - Years of experience: from 2013 – present.
4. Non-academic experience
5. Certifications or professional registrations
<ul style="list-style-type: none"> - Pedagogical certificate issued in February 22, 2017 by Hanoi Pedagogical University 2
6. Membership in professional organizations
7. Honors and awards
<ul style="list-style-type: none"> - Progressive laborer for consecutive years in 2014 – 2015, 2015 – 2016, 2016 – 2017, 2017 – 2018, 2018 – 2019, 2019 - 2020: Decision of Nguyen Tat Thanh University
8. Service activities
<ul style="list-style-type: none"> - Lecture subjects: Specialized English in Food Technology, Food Analysis, Design of Experiments and Data Analysis, Scientific Research Methodology - Scientific research: Advisor for student’s scientific research, Advisor for students attending Euréka 2020 Student Scientific Research Awards
9. Areas of research
<ul style="list-style-type: none"> - Extraction and microencapsulation of natural colorants for application in food products
10. Publications, presentations, creative works
<p>International journals:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nguyen Quoc Duy, Thi My Hao Nguyen, Tri Duc Lam, Tri Nhut Pham, and Tran Trung Thanh (2020). Extraction and Determination of Antioxidant Activity of Vietnamese Butterfly Pea (<i>Clitoria ternatia</i> L.). Materials Science Forum 977:207–211. - Nguyen Quoc Duy, Tri Nhut Pham, Mai Le Thanh Binh, Ma Thuan, Ngo Thi Thanh Van, Tri Duc Lam, and Phu Thuong Nhan Nguyen (2020). Effects of Extraction Conditions on Antioxidant Activities of Roselle (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.) Extracts. Materials Science Forum 977:201–206. - Nguyen Thi-Van-Linh, Quoc-Duy Nguyen, Phuoc-Bao-Duy Nguyen, Bich-Lam Tran, and Phong T. Huynh (2020). Effects of Drying Conditions in Low-temperature Microwave-assisted

Drying on Bioactive Compounds and Antioxidant Activity of Dehydrated Bitter Melon (*Momordica charantia* L.). Food Science & Nutrition 8(7): 3826–3834.

- **Nguyen Quoc Duy**, Mai Le Thanh Binh, Ma Thuan, Ngo Thi Thanh Van, Tri Duc Lam, Thien Hien Tran, and Phu Nguyen Thuong Nhan (2019). Effects of Extraction Conditions on Total Phenolic Content and Total Flavonoid Content of Roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) Extracts.” Key Engineering Materials 814:469–474.
- **Nguyen Quoc Duy**, Huynh Anh Thoai, Tri Duc Lam, and Xuan Tien Le (2019). Effects of Different Extraction Solvent Systems on Total Phenolic, Total Flavonoid, Total Anthocyanin Contents and Antioxidant Activities of Roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) Extracts. Asian Journal of Chemistry 31(11):2517–2521.
- **Nguyen Quoc Duy**, Nguyen Phuoc Minh, Dong Thi Anh Dao (2013). Different extraction methods to obtain the highest phytic acid yield from peanut seeds, International Journal of Biology, Pharmacy and Allied Sciences 2(12): 2378–2399.
- Tran Minh Tam, **Nguyen Quoc Duy**, Nguyen Phuoc Minh, Dong Thi Anh Dao (2013). Optimization of beta-glucan extraction from waste brewer’s yeast *Saccharomyces cerevisiae* using autolysis, enzyme, ultrasonic and combined enzyme – ultrasonic treatment. American Journal of Research Communication 1(11): 149–158.

Domestic journals:

- **Nguyễn Quốc Duy**, Nguyễn Thị Thùy Dung, Nguyễn Thị Vân Linh (2021). Ảnh hưởng của quá trình chần và sấy phun lên hàm lượng flavonoid, và hoạt tính bắt gốc tự do DPPH của bột măng tây xanh. Kỹ thuật và Công nghệ cho Phát triển bền vững 1(1):62–66.
- **Nguyễn Quốc Duy** (2020). Ảnh hưởng của nồng độ cơ chất lên một số chỉ tiêu hóa lý của dịch lên men cellulose sử dụng vi khuẩn *Acetobacter xylinum*. Tạp chí Công Thương - Các kết quả nghiên cứu khoa học và ứng dụng công nghệ 21:68–72.
- Nguyễn Thị Ngọc Lan, **Nguyễn Quốc Duy**, Trần Thị Thanh Ngọc (2020). Thu nhận tinh dầu sả Java (*Cymbopogon winterianus* Jowitt) tại Lâm Đồng, Việt Nam bằng phương pháp chưng cất trực tiếp. Tạp chí Công Thương - Các kết quả nghiên cứu khoa học và ứng dụng công nghệ 21:73–78.
- Đặng Thanh Thủy, **Nguyễn Quốc Duy**, Bùi Thị Thu (2018). Ảnh hưởng của quá trình chần lên hàm lượng anthocyanin, hàm lượng polyphenol tổng và hoạt tính chống oxy hóa của bắp cải tím. Tạp chí Công Thương - Các kết quả nghiên cứu khoa học và ứng dụng công nghệ 8:473–480.
- Nguyễn Hồng Khôi Nguyên, **Nguyễn Quốc Duy**, Quách Thị Mai Sa (2018). Ảnh hưởng của quá trình thẩm thấu đường lên hàm lượng polyphenol tổng và hàm lượng carotenoid của cà chua bi. Tạp chí Công Thương - Các kết quả nghiên cứu khoa học và ứng dụng công nghệ 8:480–485.
- **Nguyễn Quốc Duy**, Đặng Thanh Thủy, Nguyễn Hồng Khôi Nguyên (2018). Trích ly anthocyanin từ bắp cải tím và tạo phức chelate với ion kim loại. Tạp chí Công Thương - Các kết quả nghiên cứu khoa học và ứng dụng công nghệ 8:495–500.
- **Nguyễn Quốc Duy**, Nguyễn Thị Vân Linh, Trương Huỳnh Mai, Nguyễn Thị Thảo Quyên, Lý Ngọc Bảo (2017). Ảnh hưởng của điều kiện trích ly lên hàm lượng betalain của dịch trích từ củ dền. Tạp chí Công Thương - Các kết quả nghiên cứu khoa học và ứng dụng công nghệ 10:404–409.
- Nguyễn Thị Vân Linh, **Nguyễn Quốc Duy**, Trương Quỳnh Trân, Lê Thị Thu (2018). Ảnh hưởng của nhiệt độ đến động học quá trình sấy đối lưu của các loại nấm tại Việt Nam. Tạp chí Khoa học và Công nghệ Đại học Nguyễn Tất Thành 1:23–27.
- Nguyễn Thị Quỳnh Trang, **Nguyễn Quốc Duy**, Đông Thị Anh Đào (2012). Nghiên cứu thu nhận chế phẩm β -glucan từ bã nấm men bia bằng phương pháp tự phân, siêu âm và kết hợp tự phân – siêu âm, Tạp chí Hóa học 50(4A): 464–468.

Conference proceedings/International conferences:

11. Professional development activities

- Training in “Food Hygiene and Safety” hold by USDA, USA Poultry & Egg Export Council and Missouri Soybeans: Certificate issued on November 9, 2016.
- Training in “US Poultry” hold by USDA, USA Poultry & Egg Export Council and Missouri Soybeans: Certificate issued on November 10, 2016.
- Training in “The use and design of rubrics in assessment of learning activities to achieve learning outcomes”: Certificate No. 469/2021/DTCB-NTT issued on April 19, 2021.

12. Teaching competence

- Complete the teaching tasks embracing the prescribed number of obligatory credit hours, publishing scientific research, invigilating examinations, and improving teaching methods to promote interest and enthusiasm amongst students.
- Engage in the development of curriculum and course syllabus according to Outcomes-Based Education (OBE) Framework.
- Guide and counsel students in implementing graduation thesis.