

Faculty Vitae

1. Name
- Full-time: NGUYEN THI VAN LINH
2. Education
- Master of Engineering. <ul style="list-style-type: none">• Major: Applied Mathematics.• University of Technology – Viet Nam National University HCMC.• Year of completion: 2016.
- Master of Engineering. <ul style="list-style-type: none">• Major: Food and Beverage Technology.• University of Technology – Viet Nam National University HCMC.• Year of completion: 2013.
- Bachelor of Engineering. <ul style="list-style-type: none">• Major: Food and Beverage Technology.• University of Technology – Viet Nam National University HCMC.• Year of completion: 2011.
3. Academic experience
- 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: Head of Department
- Years of experience: from 2011 – present.
4. Non-academic experience
-
5. Certifications or professional registrations
- Pedagogical certificate
- TOIEC 685
6. Membership in professional organizations
-
7. Honors and awards
- Emulative soldier at the grassroots level in 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2018, 2019, 2020: Decision of Nguyen Tat Thanh University
8. Service activities
- Lecture subjects: Food chemistry, Food packaing, Tea coffee and cocoa processing technology.
- Scientific research: Advisor for student’s scientific research, Advisor for students attending Euréka 2019, 2020 Student Scientific Research Awards
9. Areas of research
- Drying technology
- Research and development in food crops products
10. Publications, presentations, creative works
International journal:
[1] Nguyen, Thi Van Linh , My D. Nguyen, Duy C. Nguyen, Long G. Bach, and Tri D. Lam. 2019. “Model for Thin Layer Drying of Lemongrass (<i>Cymbopogon Citratus</i>) by Hot Air.” Processes 7(1). doi: 10.3390/pr7010021.

[2] **Nguyen, Thi Van Linh**, Thi Yen Nhi Tran, Duc Tri Lam, Long Giang Bach, and Duy Chinh Nguyen. 2019. "Effects of Microwave Blanching Conditions on the Quality of Green Asparagus (*Asparagus Officinalis* L.) Butt Segment." *Food Science & Nutrition* 7(11):3513–19. doi: 10.1002/fsn3.1199.

[3] **Nguyen, Thi Van Linh**, Tan Thanh Vo, Tri Duc Lam, and Long Giang Bach. 2019. "Water Blanching Conditions on the Quality of Green Asparagus Butt Segment (*Asparagus Officinalis* L.)." *Materials Today: Proceedings* 18:4799–4809.

[4] **Nguyen, Thi-Van-Linh**, Phuoc-Bao-Duy Nguyen, Xuan-Cuong Luu, Bao-Long Huynh, Sitaraman Krishnan, and Phong T. Huynh. 2019. "Kinetics of Nutrient Change and Color Retention during Low-temperature Microwave-assisted Drying of Bitter Melon (*Momordica Charantia* L.)." *Journal of Food Processing and Preservation* 43(12):e14279.

[5] **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):3826–34.

[6] **Nguyen, Thi-Van-Linh**, Thi-Ngoc-Mai Vuong, Thi-Yen-Nhi Tran, and Lam, Tri-Duc. 2019. "Interactions of Xanthan Gum and Carboxymethyl Cellulose on Physical and Sensory of Cloudy Asparagus Juice Using Response Surface Methodology." *Asian Journal of Chemistry* 31(10):2345–50. doi: 10.14233/ajchem.2019.22146.

[7] Thanh-Thuy, D., N. Quoc-Duy, and **NT Van-Linh***. 2020. "Kinetic Study on Polyphenol and Antioxidant Activity from Karonda Fruit (*Carissa Carandas*) Extraction via Microwave." P. 012049 in Vol. 991. IOP Publishing.

Domestic Journals:

[1] **Nguyễn Thị Vân Linh**, Nguyễn Quốc Duy, and Trương Quỳnh Trân. 2018. "Ảnh Hưởng Của Nhiệt Độ Đến Động Học Quá Trình Sấy Đồi Lưu Của Một Số Loại Nấm Tại Việt Nam." *Journal of Science and Technology* 1(1):23–27.

[2] **Nguyễn, Thị Vân Linh**, Huỳnh Đăng Khoa Nguyễn, Phước Bảo Duy Nguyễn, and Tiến Phong Huỳnh. 2018. "Động Học và Năng Lượng Hoạt Hóa Khi Sấy Khô qua ở Nhiệt Độ Tác Nhân Sấy Thấp Có Sự Hỗ Trợ Của vi Ba." *Tạp Chí Nông Nghiệp và Phát Triển Nông Thôn* 20(2):60–67.

[3] Nguyễn, Thị Thùy Dung, Thị Cúc Phương Trần, and **Thị Vân Linh Nguyễn**. 2019. "Ảnh Hưởng Của Phụ Gia Tạo Nhớt và Nhiệt Độ Đến Tính Chất Lưu Biến Của Nước Quả Đục Măng Tây Xanh." *Tạp Chí Công Thương - Các Kết Quả Nghiên Cứu Khoa Học và Ứng Dụng Công Nghệ* 17.

[4] Dung, Nguyen Thi Thuy, **Nguyen Thi Van Linh**, and Dang Thanh Thuy. 2019. "Changes in Amino Acid and Protein Content during Hot-Air Drying of Mushrooms." *The University of Danang-Journal of Science and Technology* 22–27.

[5] **Nguyễn, Thị Vân Linh**, Lê Tú Uyên Nguyễn, and Tấn Thành Võ. 2019. "Ảnh Hưởng Của Nhiệt Độ Trong Quá Trình Chần và Sấy Đến Hàm Lượng Vitamin C Trong Gốc Măng Tây Xanh (*Asparagus Officinalis* L.)." *Tạp Chí Khoa Học và Công Nghệ ĐH NTT* 5:40–45.

[6] Nguyễn, Thị Thùy Dung, and **Nguyễn, Thị Vân Linh**. 2020. "Ảnh Hưởng Của Quá Trình Thanh Trùng Đến Một Số Thành Phần Có Hoạt Tính Sinh Học Trong Nước Xương Rồng Nopal (*Opuntia*

Ficus-Indica (L.) Mill).” Tạp Chí Công Thương - Các Kết Quả Nghiên Cứu Khoa Học và Ứng Dụng Công Nghệ 21:90–94.

[7] **Nguyễn, Thị Vân Linh**, Thị Thuỳ Dung Nguyễn, and Phước Bảo Duy Nguyễn. 2020. “Ứng Dụng Quy Hoạch Nhân Tố Từng Phần Tối Ưu Hoạt Tính Chống Oxy Hoá Các Sản Phẩm Trà Túi Lọc Từ Gốc Măng Tây Xanh (*Asparagus Officinalis* L.)” Tạp Chí Nông Nghiệp và Phát Triển Nông Thôn.

[8] Nguyễn, Quốc Duy, Thị Thuỳ Dung Nguyễn, and **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.” Engineering and Technology for Sustainable Development 1(1):062–066.

Conference proceedings:

[1] **Linh T.V. Nguyen**, Duy P.B. Nguyen, Cuong X. Luu, Phong T. Huynh, “Drying Kinetics of Low-Temperature Microwave-Assisted Drying of Sliced Bitter Melon (*Momordica charantia* L.)”, in Food Science and Technology: Proceedings of the 15th ASEAN Conference on Food Science and Technology, AFC 2017, Ho Chi Minh City, Vietnam, November 14-17, 2017. Science and Technics Publishing House, 2017, pp. 401-409.

11. Professional development activities

- Participate in scientific research projects at all levels:
 - o 1 Project financed by Tien Giang Department of Science and Technology
 - o 3 Projects financed by the Ministry of Industry and Trade
 - o > 10 Grassroots-level Research Projects
- Participating in reports on scientific research topics in domestic and foreign scientific conferences.
- Training in designing curriculum, intrustion, assessment.
- Training in Intellectual Property

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.
- Guide and counsel students in Student Scientific Research Awards