

# Nguyễn Văn Mười



Bộ môn Công nghệ Thực phẩm  
Khoa Nông nghiệp & Sinh học ứng dụng  
Khu 2 - Đại học Cần Thơ,  
đường 3 tháng 2, quận Ninh Kiều, TP.Cần Thơ  
ĐT: +84 913 185179; Fax: +84 710 3 830 814  
E-mail: nvmuoi@ctu.edu.vn

## Lý lịch khoa học

### Chức vụ

- Nhà giáo ưu tú
- Phó Giáo sư
- Trưởng ban Thanh tra Nhân dân Trường Đại học Cần Thơ
- Giám đốc Trung tâm Dịch vụ Khoa học Nông Nghiệp
- Thành viên Hội đồng Khoa học & Đào tạo Khoa Nông nghiệp & Sinh học ứng dụng

### Quá trình đào tạo

- Kỹ sư Chế biến Thực phẩm, 1982, Trường Đại học Cần Thơ
- Tiến sĩ Công nghệ Thực phẩm, 1993, Viện Hàn lâm Quốc gia CNSH ứng dụng Moscow, CHLB Nga

### Quá trình công tác

- Tháng 7/1982 -12/1988: Cán bộ giảng dạy, Trường Đại học Cần Thơ
- Tháng 12/1988 - 6/1993: Nghiên cứu sinh, Moscow - LB Nga
- Tháng 9/1993 - 3/1995: Giảng viên, Trường Đại học Cần Thơ (ĐHCT)
- Tháng 4/1995 – tháng 9/1995: P. Trưởng Khoa, GVC, ĐHCT
- Tháng 10/1995 – tháng 3/1996: Q.Trưởng Khoa, GVC, ĐHCT
- Tháng 4/1996 - tháng 02/2007: Trưởng bộ môn, GVC, ĐHCT
- Từ năm 2007 đến nay: Phó Giáo sư, ĐHCT
- Tháng 12/2010: Trưởng ban Thanh tra Nhân dân ĐHCT
- Tháng 6/2012: Giám đốc Trung tâm Dịch vụ Khoa học Nông Nghiệp

## Giảng dạy

- Nhiệt kỹ thuật (đại học)
- Kỹ thuật thực phẩm 2 (đại học)
- Công nghệ chế biến lạnh thực phẩm (đại học)
- Các quá trình nhiệt độ thấp trong chế biến thực phẩm (cao học CNTP)
- Các quá trình cơ bản trong chế biến thực phẩm (cao học CNTP)
- Bảo quản và chế biến thực phẩm (cao học CNSH)
- Các kỹ thuật chế biến thực phẩm hiện đại (cao học CNTP)

## Nghiên cứu

TT	Tên đề tài nghiên cứu/lĩnh vực ứng dụng	Năm hoàn thành	Đề tài cấp (Cơ sở, bộ ngành, trường)	Trách nhiệm tham gia trong đề tài
1	Phương pháp muối trứng không tro	1998	Trường	Chủ nhiệm
2	Sử dụng màng bao Chitosan và Zein trong bảo quản trái cây và trứng	2004	Bộ	Chủ nhiệm
3	Nghiên cứu khả năng chế biến cá tra	2005	Trường	Chủ nhiệm
4	Xây dựng quy trình nâng cao chất lượng khô cá sặc rằn và các biện pháp kéo dài thời gian bảo quản sản phẩm	2008	Bộ	Chủ nhiệm
5	Nghiên cứu khả năng bảo quản hạt sen tươi ở nhiệt độ thấp	2009	Tỉnh	Tham gia
6	Đánh giá hiệu quả sinh pectin methylesterase từ <i>Aspergillus niger</i> ở điều kiện lên men khác nhau	2009	Trường	Tham gia
7	Xác định môi trường lên men tối ưu cho quá trình sinh tổng hợp pectin methylesterase từ <i>Aspergillus niger</i> sử dụng cơ chất bã táo ta và vỏ cam sành	2010	Trường	Tham gia
8	Chế biến trái cây nhiệt đới (1998-2008) CTU-VLIR	2008	HTQT (Bỉ)	Chủ nhiệm
9	Chương trình công nghệ sinh học TP Cần Thơ giai đoạn 2009-2015 và tầm nhìn tới 2020	2011	Tỉnh	Tham gia
10	Một số giải pháp cải thiện hoạt tính enzyme pectin methylesterase (EC 3.1.1.11) từ <i>Aspergillus niger</i> (Mã số T2011-07)	2011	Trường	Tham gia
11	Các yếu tố ảnh hưởng đến tính chất PME từ <i>Aspergillus niger</i> (Mã số: TNCS 2011-05)	2011	Trường	Tham gia

12	Nghiên cứu khả năng sinh pectin methylesterase từ một số dòng <i>Aspergillus niger</i> được phân lập và tuyển chọn” (Mã số: B2010-16-161)	2011	Bộ	Tham gia
13	Cải tiến, xây dựng quy trình chế biến và bảo quản rau quả muối chua của tỉnh Vĩnh Long	2011-2013	Tỉnh	Chủ nhiệm
14	Nghiên cứu xây dựng mô hình nâng cao hiệu quả sản xuất, sơ chế và bảo quản sen vùng Đồng Tháp Mười, tỉnh Long An	2012-2014	Tỉnh	Tham gia
15	Nghiên cứu khả năng chế biến sausage bổ sung rau từ thịt dè cá	2012	Đề tài SV	Hướng dẫn
16	Nghiên cứu phát triển sản phẩm mới dạng surimi ăn liền từ thịt phụ phẩm trong quy trình chế biến fillet cá tra	2012	Trường	Tham gia

## Xuất bản

### Sách

- Công nghệ chế biến thịt và sản phẩm thịt (2006). Nxb Giáo dục
- Công nghệ chế biến lạnh thực phẩm (2007). Nxb Giáo dục

### Giáo trình

- Công nghệ chế biến thịt (2004). Đại học Cần Thơ
- Chế biến và tồn trữ lạnh thực phẩm (2006). Đại học Cần Thơ
- Giáo trình thực tập: Kỹ thuật thực phẩm 2 (2009). Đại học Cần Thơ
- Giáo trình thực tập cao học: Các quá trình nhiệt độ thấp trong chế biến thực phẩm (2009). Đại học Cần Thơ

### Bài báo khoa học

**Nguyễn Văn Mười, 1999.** Nghiên cứu chế biến trứng muối bằng phương pháp không tro. Tuyển tập công trình nghiên cứu khoa học Đại học Cần Thơ, trang 18-23.

**Nguyen Van Muoi, Dang Thi Thao Nguyen, 2003.** Apply gel properties of protein in processing fish ball from abundant raw material in Mekong delta: pangas catfish (*Pangasius hypophthalmus*), Proceedings in “8th Asean Food conference, October 8-11, 2003, Hanoi, Vietnam”, 96-103 pp.

**Nguyen Van Muoi, Phan Thi Anh Dao, 2003.** The examination of weight loss and the change in Attributes of orange on cold-preserved, Proceedings in “8th Asean Food conference, October 8-11, 2003, Hanoi, Vietnam”, 45-61 pp.

**Nguyễn Văn Mười, Phan Thị Anh Đào, 2003.** Khảo sát sự tổn thất khối lượng và sự thay đổi giá trị cảm quan của cam sành trong bảo quản lạnh, Tạp chí khoa học Đại học Cần Thơ, trang 352-357.

**Nguyễn Văn Mười, Châu Trần Diễm Ái, Nguyễn Nhật Minh Phương, Phan Thị Anh Đào, Lâm Thị Việt Hà, 2005.** Ảnh hưởng của nhiệt độ đến thời gian bảo quản và

chất lượng cam sành. Chương trình VLIR-IUC CTU- Đề án R.2 “Cây ăn trái”. Hội thảo quốc gia “Cây có múi, xoài và khóm”, NXB Nông nghiệp, trang 135-140.

**Nguyễn Văn Mươi**, Châu Trần Diễm Ái, Nguyễn Nhật Minh Phương, Phan Thị Anh Đào, Lâm Thị Việt Hà, 2005. Ảnh hưởng của các loại bao bì đến chất lượng cam sành trong quá trình tồn trữ. Chương trình VLIR-IUC CTU- Đề án R.2 “Cây ăn trái”. Hội thảo quốc gia “Cây có múi, xoài và khóm”, NXB Nông nghiệp, trang 141-148.

**Nguyễn Văn Mươi**, Châu Trần Diễm Ái, Nguyễn Nhật Minh Phương, Phan Thị Anh Đào, Lâm Thị Việt Hà, 2005. Khảo sát khả năng sử dụng bao bì LDPE đục lỗ trong quá trình tồn trữ cam. Chương trình VLIR-IUC CTU- Đề án R.2 “Cây ăn trái”. Hội thảo quốc gia “Cây có múi, xoài và khóm”, NXB Nông nghiệp, trang 149-155.

**Nguyễn Văn Mươi**, Đỗ Thị Tuyết Nhung, Lâm Văn Mãnh, 2005. Phân lập sơ bộ nấm mốc hiện diện ở cam sành sau thu hoạch và biện pháp kiểm soát chúng trong bảo quản. Chương trình VLIR-IUC CTU- Đề án R.2 “Cây ăn trái”. Hội thảo quốc gia “Cây có múi, xoài và khóm”, NXB Nông nghiệp, trang 156-161.

**Nguyễn Văn Mươi** và Trần Thanh Trúc, 2006. Các yếu tố ảnh hưởng trong chế biến fillet cá Tra (*Pangasius Hypophthalmus*) xông khói, Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 5: 105:114.

Lâm Thị Việt Hà, **Nguyễn Văn Mươi**, 2006. Nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình lên men bắp cải muối chua, Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 5: 123:130.

**Nguyễn Văn Mươi**, Nguyễn Nhật Minh Phương, Châu Trần Diễm Ái, Phan Thị Anh Đào, Lâm Thị Việt Hà, 2006. Khảo sát dạng bao bì đục lỗ thích hợp trong quá trình tồn trữ cam sành, Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 5: 141:148.

Nguyễn Nhật Minh Phương, Lâm Thị Việt Hà, Võ Xuân Minh Đăng, Lý Nguyễn Bình, **Nguyễn Văn Mươi**, 2006. Ảnh hưởng của nhiệt độ và bao bì đến chất lượng và thời gian bảo quản xoài cát Hòa Lộc, Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 6: 9:17.

Văn Quốc Thanh Thủy, Trần Thanh Trúc, **Nguyễn Văn Mươi**, 2006. Ảnh hưởng của nồng độ muối và nhiệt độ lên men đến chất lượng củ hành tím muối chua. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 6: 18:23.

Trần Thanh Trúc, Dương Thị Thúy Oanh, Lý Nguyễn Bình, **Nguyễn Văn Mươi**, 2006. Động học sự thay đổi cấu trúc khóm ở các điều kiện tiền xử lý khác nhau. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 6: 18:23.

Trần Thanh Trúc, Lê Thị Ngọc Hiếu và **Nguyễn Văn Mươi**, 2008. Ảnh hưởng của việc bổ sung trực tiếp muối  $CaCl_2$  đến sự thay đổi cấu trúc của khóm ở các chế độ xử lý nhiệt khác nhau. Chương trình VLIR-IUC CTU- Đề án R.2 “Cây ăn trái”. Hội nghị khoa học “Cây ăn trái quan trọng ở Đồng bằng sông Cửu Long”, 3<sup>rd</sup> Mini-symposium on Valuable Fruit Trees, March 11<sup>st</sup> 2008, NXB Nông nghiệp, trang 293-299.

Trần Thanh Trúc, Lê Thị Ngọc Hiếu và **Nguyễn Văn Mươi**, 2008. Động học sự thay đổi cấu trúc khóm ở các chế độ xử lý nhiệt khác nhau. Chương trình VLIR-IUC CTU- Đề án R.2 “Cây ăn trái”. Hội nghị khoa học “Cây ăn trái quan trọng ở Đồng bằng sông Cửu Long”, 3<sup>rd</sup> Mini-symposium on Valuable Fruit Trees, March 11<sup>st</sup> 2008, NXB Nông nghiệp, trang 300-308.

Trần Thanh Trúc, Lý Nguyễn Bình và **Nguyễn Văn Mươi**, 2008. Vai trò của PME nội tại và tác động của  $CaCl_2$  đến sự thay đổi cấu trúc khóm. Chương trình VLIR-IUC CTU- Đề án R.2 “Cây ăn trái”. Hội nghị khoa học “Cây ăn trái quan trọng ở Đồng

bằng sông Cửu Long”, 3<sup>rd</sup> Mini-symposium on Valuable Fruit Trees, March 11<sup>st</sup> 2008, NXB Nông nghiệp, trang 309-319.

Tran Thanh Truc, Ly Nguyen Binh, **Nguyen Van Muoi**, 2008. Physico-chemical properties of pineapple at different maturity levels. The 1<sup>st</sup> Conference Food Science and Technology Mekong delta, March 20-22, 2008, Vietnam.

Tran Thanh Truc, Le Kim Thanh, **Nguyen Van Muoi**, 2008. Effect of pH and temperature on the activity of bromelain in pineapple fruit. The 1<sup>st</sup> Conference Food Science and Technology Mekong delta, March 20-22, 2008, Vietnam.

Tran Thanh Truc, **Nguyen Van Muoi**, 2008. Pectinmethylesterase catalyzed firming effects on low temperature blanched pineapples. Poster presentation at '14th World Congress of Food Science and Technology, October 19 - 23, 2008, Shanghai, China (Proceedings pp. 202).

**Nguyễn Văn Mươi** và Trần Thanh Trúc, 2008. Ảnh hưởng của việc bổ sung các thành phần chất tan đến độ hoạt động của nước trong khô cá sặc rằn (*Trichogaster Pectoralis Regan*). Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 10: 151:160.

**Nguyễn Văn Mươi**, Thạch Rach Tana và Trần Thanh Trúc, 2009. Một số tính chất đặc trưng của trái quách và khả năng chế biến nước quách lên men. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 11b: 97:104.

Trần Thanh Trúc, Đỗ Thị Đoan Khánh và **Nguyễn Văn Mươi**, 2009. Ảnh hưởng của sự thay đổi khối lượng đến tính chất vật lý đặc trưng của khô cá sặc rằn. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 11b: 293:300.

Trần Thanh Trúc, Đỗ Thị Đoan Khánh và **Nguyễn Văn Mươi**, 2009. Ảnh hưởng của việc bổ sung sorbitol và ethanol đến sự thay đổi  $a_w$  và chất lượng khô cá sặc rằn. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 11b: 317:326.

**Nguyễn Văn Mươi**, Trịnh Đạt Tân và Trần Thanh Trúc, 2009. Sự thay đổi tính chất hóa lý của hạt sen theo độ tuổi thu hoạch. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 11b: 327:334.

Tran Thanh Truc, **Nguyen Van Muoi**, 2009. Study on sausage production from Catfish Meat Waste. Proceedings in “11th Asean Food Conference, October 21-23, 2009, Brunei”, 342 – 347.

Tran Thanh Truc, Le Thi Ngoc Hieu, Nguyen Van Thanh and **Nguyen Van Muoi**, 2009. Effect of different fermentation medium to *Aspergillus niger* pectinmethylesterase production. Proceedings in “11th Asean Food Conference, October 21-23, 2009, Brunei”, 453 – 457.

Tran Thanh Truc, **Nguyen Van Muoi**, 2009. Effect of pH and temperature on the activity of bromelain in pineapple fruit. Proceedings in “11th Asean Food Conference, October 21-23, 2009, Brunei”, 458-463.

Tran Thanh Truc, **Nguyen Van Muoi**, 2009. Osmotic dehydration of pineapples in sucrose solution. Proceedings in “11th Asean Food Conference, October 21-23, 2009, Brunei”, 464-466.

**Nguyen Van Muoi**, Le Vu Lan Phuong, Tran Thanh Truc, 2009. Influence of tomato PME pre-treatments on thermal texture degradation kinetics of pineapple. Proceedings in “11th Asean Food Conference, October 21-23, 2009, Brunei”, 721-725.

Tran Thanh Truc, **Nguyen Van Muoi**, 2009. Vitamin C degradation kinetics of pineapple juice at different treatment conditions during thermal processing. Proceedings in “11th Asean Food Conference, October 21-23, 2009, Brunei”, 726-729.

- Nguyen Van Muoi**, Vo Thi Kien Hao, Nguyen Van Thanh, Tran Thanh Truc, 2010. Effect of substrate characteristics to pectinesterase (EC 3.1.1.11) biosynthesis in solid state fermentation and submerged fermentation. Proceedings of Food Innovation Asia Conference 2010: Indigenous Food Research and Development to Global Market, June 17-18, BITEC, Bangkok, THAILAND, 371-379.
- Tran Thanh Truc, **Nguyen Van Muoi**, 2010. Determination fermentation conditions for pectin esterase biosynthesis in SSF by *A.niger*. Proceedings of Food Innovation Asia Conference 2010: Indigenous Food Research and Development to Global Market, June 17-18., BITEC, Bangkok, THAILAND, 390-396.
- Tran Thanh Truc, **Nguyen Van Muoi**, 2010. Optimal of medium fermentation for pectin esterase biosynthesis in SSF by *A.niger*. Proceedings of Food Innovation Asia Conference 2010: Indigenous Food Research and Development to Global Market, June 17-18, BITEC, Bangkok, THAILAND, 397-404.
- Tran Thanh Truc, **Nguyen Van Muoi**, 2010. Effect of phosphates and treatment conditions to quality and safety of frozen fillet Tra (*Pangasius hypophthalmus*). Proceedings of Food Innovation Asia Conference 2010: Indigenous Food Research and Development to Global Market, June 17-18, BITEC, Bangkok, THAILAND, 604-612.
- Nguyen Van Muoi** and Tran Thanh Truc, 2010. Effect of hurdle technology to extend preservation time of dried snakeskin fish (*Trichogaster pectoralis* Regan). Proceedings of Food Innovation Asia Conference 2010: Indigenous Food Research and Development to Global Market, June 17-18, BITEC, Bangkok, THAILAND , 650-659.
- Tran Thanh Truc, Duong Do Thanh Lan, Nguyen Thi Kieu Linh, Nguyen Van Thanh and **Nguyen Van Muoi** (2010). Isolation and screening *A.niger* strains producing pectin esterase from kinds of orange and pomelo in Mekong river delta, Vietnam. Proceedings of Food Innovation Asia Conference 2010: Indigenous Food Research and Development to Global Market, June 17-18, 948-954.
- Nguyễn Văn Mươi**, Từ Minh Trung, Lê Vũ Lan Phương, Trần Thanh Trúc, 2010. Ảnh hưởng của độ chín cà chua và nồng độ NaCl đến quá trình trích ly pectin methylesterase từ cà chua (*Solanum lycopersicon L.*). Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 15a: 143:151.
- Nguyễn Văn Mươi**, Nguyễn Tấn Đạt, Nguyễn Ngọc Huỳnh Trân, Vương Tố Trinh và Trần Thanh Trúc, 2010. Một số yếu tố ảnh hưởng đến hoạt tính pectin methylesterase từ *Aspergillus niger*. Kỷ yếu hội nghị khoa học: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, 26/11/2010, phần II, NXB Nông Nghiệp, trang 92-101.
- Trần Thanh Trúc, Lê Thị Ngọc Hiếu và **Nguyễn Văn Mươi**, 2010. Ảnh hưởng của điều kiện môi trường đến khả năng sinh enzyme pectin methylesterase từ *Aspergillus niger* trên cơ chất bả táo (*Ziziphus nummularia*). Kỷ yếu hội nghị khoa học: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, 26/11/2010, phần II, NXB Nông Nghiệp, trang 102-107.
- Nguyễn Văn Mươi**, Trần Thanh Trúc và Trần Văn Nghi, 2010. Ảnh hưởng của nồng độ phosphate và và thời gian xử lý đến chất lượng fillet cá tra (*Pangasius hypophthalmus*) đông lạnh. Kỷ yếu hội nghị khoa học: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, 26/11/2010, phần II, NXB Nông Nghiệp, trang 108-117.

- Trần Thanh Trúc và **Nguyễn Văn Mươi**, 2010. Vai trò của tiền xử lý hóa chất đến khả năng cải thiện cấu trúc và màu sắc hạt sen trũ đông (*Nelumbo nucifera*). Kỷ yếu hội nghị khoa học: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, 26/11/2010, phần II, NXB Nông Nghiệp, trang 118-128.
- Nguyễn Văn Mươi** và Trần Thanh Trúc, 2010. Tác động của phương pháp tiền xử lý đến sự thay đổi màu sắc và độ cứng hạt sen (*Nelumbo nucifera*). Kỷ yếu hội nghị khoa học: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, 26/11/2010, phần II, NXB Nông Nghiệp, trang 129-136.
- Nguyễn Văn Mươi** và Trần Thanh Trúc, 2010. Ảnh hưởng của độ tuổi thu hoạch đến sự thay đổi cấu trúc và màu sắc hạt sen làm lạnh và lạnh đông. Kỷ yếu hội nghị khoa học: Phát triển nông nghiệp bền vững thích ứng với sự biến đổi khí hậu, 26/11/2010, phần II, NXB Nông Nghiệp, trang 137-147.
- Tran Thanh Truc, Le Vuong Hai Nguyet and **Nguyen Van Muoi**, 2011. Isolation & screening of *Aspergillus niger* strains for biosynthesis of pectin methylesterase from peels of some apples and fig (*Ficus racemosa*). Journal of Science and Technology, Vietnam, 49A: 453-458.
- Nguyen Van Muoi** and Tran Thanh Truc, 2011. Texture improvement of frozen pineapple fruits by *Aspergillus niger* pectin methylesterase. Journal of Science and Technology, Vietnam, 49A: 459-465.
- Tran Thanh Truc and **Nguyen Van Muoi**, 2011. To investigated the feasibility of using agro waste as potential substrate for pectin methylesterase production by *Aspergillus niger*. Journal of Science and Technology, Vietnam, 49A: 489-495.
- Nguyễn Văn Mươi**, Trần Thanh Trúc, Phan Tuấn Anh và Đàm Thị Kim Yến, 2011. Động học sự thay đổi đặc tính cấu trúc của khóm (trồng ở huyện Tân Phước, tỉnh Tiền Giang) theo mức độ chín & điều kiện tiền xử lý trong chế biến nhiệt. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 20b: 21:30.
- Nguyễn Văn Mươi**, Trần Thanh Trúc, 2012. Thực trạng chế biến dưa cải tại làng nghề Tân Lược (Bình Tân – Vĩnh Long). Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ, 22a: 193:202.