

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

LÝ LỊCH KHOA HỌC



1. Thông tin chung

- Họ và tên: PHẠM VĂN HÙNG
- Năm sinh: 1974
- Giới tính: Nam
- Trình độ đào tạo (TS, TSKH) (năm, nơi cấp bằng): Tiến sĩ năm 2005 tại trường Đại học Phủ Osaka, Nhật Bản
- Chức danh Giáo sư hoặc Phó giáo sư (năm, nơi bổ nhiệm): Giáo sư năm 2022 tại trường Đại học Quốc tế, Đại học Quốc Gia Thành phố Hồ Chí Minh
- Ngành, chuyên ngành khoa học: Ngành Sinh học, Chuyên ngành Sinh học Thực phẩm
- Chức vụ và đơn vị công tác hiện tại (hoặc đã nghỉ hưu từ năm): Trưởng phòng Quản lý Khoa học, trường Đại học Quốc tế
- Chức vụ cao nhất đã qua: Trưởng phòng
- Thành viên Hội đồng Giáo sư cơ sở (nếu có) (năm tham gia, tên hội đồng, cơ sở đào tạo):
 - + Năm 2018: Thành viên Hội đồng GS cơ sở trường Đại học Quốc tế
 - + Năm 2020: Thành viên Hội đồng GS cơ sở trường Đại học Quốc tế
 - + Năm 2021: Thành viên Hội đồng GS cơ sở trường Đại học Quốc tế
 - + Năm 2023: Thành viên Hội đồng GS cơ sở trường Đại học Quốc tế
- Thành viên Hội đồng Giáo sư ngành (nếu có) (năm tham gia, tên hội đồng, nhiệm kỳ): Không
- Thành viên Hội đồng Giáo sư nhà nước (nếu có) (năm tham gia, tên hội đồng, nhiệm kỳ): Không

2. Thành tích hoạt động đào tạo và nghiên cứu (thuộc chuyên ngành đang hoạt động)

2.1. Sách chuyên khảo, giáo trình

- a) Tổng số sách đã chủ biên: 02 sách chuyên khảo; 0 giáo trình.
- b) Danh mục sách chuyên khảo, giáo trình trong 05 năm liền kề với thời điểm được bổ nhiệm thành viên Hội đồng gần đây nhất (tên tác giả, tên sách, nhà xuất bản, năm xuất bản, mã số ISBN, chỉ số trích dẫn).

TT	Tên tác giả	Tên sách	Nhà xuất bản	Năm	ISBN
1	Phạm Văn Hùng	Tinh bột kháng tiêu hóa: Sản xuất và ứng dụng	Nhà xuất bản Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh	2020	978-604-73-7027-6

2.2. Các bài báo khoa học được công bố trên các tạp chí khoa học

a) Tổng số đã công bố: 28 bài báo tạp chí trong nước; 70 bài báo tạp chí quốc tế.

b) Danh mục bài báo khoa học công bố trong 05 năm liền kề với thời điểm được bổ nhiệm thành viên Hội đồng gần đây nhất (*tên tác giả, tên công trình, tên tạp chí, năm công bố, chỉ số IF và chỉ số trích dẫn - nếu có*):

- Trong nước:

TT	Tên tác giả, tên công trình, tên tạp chí, năm công bố, chỉ số IF và chỉ số trích dẫn
1	Nguyen Ngoc Thanh Tien, Nguyen Ngoc Phuong Diem, Pham Van Hung (2018). Effect of resistant starch supplementation on digestibility and quality of breads. <i>Vietnam Journal of Chemistry</i> 56 (3e12): 392 – 396.
2	Nguyen Ngoc Thanh Tien, Tran Cong Tri, Pham Van Hung (2018). Effect of resistant starch supplementation on digestibility and quality of noodles. <i>Vietnam Journal of Chemistry</i> 56 (3e12): 397 – 401.
3	Van Hung Pham , Kim Khanh Nguyen, Thi Lan Phi Nguyen (2018). Optimisation of heat-moisture treatment conditions for producing high amounts of resistant starches from purple sweet potato and yam starches using response surface methodology. <i>Vietnam Journal of Science, Technology and Engineering</i> 60 (4), 08-14.
4	Le Thi Kieu Phuong, Nguyen Ngoc Thanh Tien, Nguyen Le Anh Khoa and Pham Van Hung (2019). Chemical compositions, bioactive compounds, and physicochemical properties of different purple sweet potato flours. <i>Tạp chí Đại học Cần Thơ</i> 11(2); 31-37.
5	Nguyen Ngoc Thanh Tien, Dang Thai An, Pham Hoai Thanh and Pham Van Hung (2019). Quality changes and in vitro digestibility of bread substituted with tuber starches modified by citric acid and heat-moisture treatment. <i>Tạp chí Đại học Cần Thơ</i> 11(2): 44-50.
6	Nguyen Le Anh Khoa, Nguyen Ngoc Thanh Tien, Le Thi Kieu Phuong and Pham Van Hung (2019). Contents and physicochemical properties of starches isolated from sweet potatoes grown at different locations in Dong Thap province. <i>Tạp chí Đại học Cần Thơ</i> 11(2): 38-43.
7	Nguyen Thi Lan Phi, Nguyen Duong Phuoc Tuan, Tan Hoang Nam, Pham Van Hung (2020). Optimization of condition for pectin extraction from pomelo peel using response surface methodology. <i>Can Tho University Journal of Science</i> 12(1): 50-57 (March 2020).
8	Nguyen Ngoc Quynh Phuong, Pham Van Hung, Phan Ngoc Hoa and Nguyen Thi Lan Phi. Extraction of flavonoids in pomelos' peels using Box- Behnken response surface design and their biological activities. <i>Vietnam Journal of Science, Technology and Engineering</i> (Accepted).

- Quốc tế:

TT	Tên tác giả, tên công trình, tên tạp chí, năm công bố, chỉ số IF và chỉ số trích dẫn	Điểm IF
1	Nguyen Thi Hoang Yen, Nguyen Thi Mai Huong, Phan Ngoc Hoa, Pham Van Hung: Incorporation of germinated mung bean flour with rice flour to enhance physical, nutritional and sensory quality of gluten-free cookies. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> : (July 2022).	3.713
2	Nguyen Thi Hoang Yen, Phan Ngoc Hoa and Pham Van Hung (2022). Optimal soaking conditions and addition of exogenous substances improve accumulation of γ -aminobutyric acid (GABA) in germinated mung bean (<i>Vigna radiata</i>). <i>International Journal of Food Science and Technology</i> . https://doi.org/10.1111/ijfs.15473	3.713

3	Trinh Thi My Duyen, Nguyen Thi Lan Phi and Pham Van Hung (2021). Comparison in morphology, structure and functionality of curcumin-loaded starch nanoparticles fabricated from short, medium and long chain-length debranched cassava starches. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> . https://doi.org/10.1111/ijfs.15389	3.713
4	Nguyen Thi Mai Huong, Phan Ngoc Hoa and Pham Van Hung (2021). Effects of microwave treatments and retrogradation on molecular crystalline structure and in vitro digestibility of debranched mung-bean starches. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> , 190 (2021) 904-910.	6.953
5	Pham Van Hung , Trinh Thi My Duyen, Nguyen Thi Lan Phi and Tran Nha Quynh (2021). Fabrication and functional properties of curcuma starch nanoparticles as affected by different degree of polymerization of debranched curcuma starch. <i>Starch/Staerke</i> , 2100163, 1-6.	2.741
6	Nguyen Thi Mai Huong, Phan Ngoc Hoa, Pham Van Hung (2021). Varying amylose contents affect the structural and physicochemical characteristics of starch in mung bean. <i>International Journal of Food Properties</i> , 24(1): 737-748.	2.727
7	Pham Van Hung , Trinh Thi My Duyen, Hoang Van Thanh, Diana Widiastuti, Nguyen Thi Hoai An (2021). Starch digestibility and quality of cookies made from acid and heat-moisture treated sweet potato starch and wheat four composites. <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i> (Publish online).	1.648
8	Mai Nguyen Tram Anh, Pham Van Hung , Nguyen Thi Lan Phi (2021). Optimized Conditions for Flavonoid Extraction from Pomelo Peel Byproducts under Enzyme- and Ultrasound-Assisted Extraction Using Response Surface Methodology. <i>Journal of Food Quality</i> , 2021, 6666381. https://doi.org/10.1155/2021/6666381 .	1.763
9	Trinh Thi My Duyen, Pham Van Hung (2020). Morphology, crystalline structure and digestibility of debranched starch nanoparticles varying in average degree of polymerization and fabrication methods. <i>Carbohydrate Polymers</i> , 256, 117424. https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2020.117424 .	7.182
10	Pham Van Hung , Mai Nguyen Tram Anh, Phan Ngoc Hoa, Nguyen Thi Lan Phi (2020). Extraction and characterization of high methoxyl pectin from <i>Citrus maxima</i> peels using different organic acids. <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i> , 15(2), 1541-1546. https://doi.org/10.1007/s11694-020-00748-y .	1.648
11	Pham Van Hung , Le Ngoc Dang Trinh, Nguyen Thi Xuan Thuy, Naofumi Morita (2020). Changes in nutritional composition, enzyme activities and bioactive compounds of germinated buckwheat (<i>Fagopyrum esculantum</i> M.) under unchanged air and humidity conditions. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> (published online). https://doi.org/10.1111/ijfs.14883 .	2.773
12	Pham Van Hung , Nguyen Thi Hoang Yen, Nguyen Thi Lan Phi, Nguyen Phung Ha Tien, Nguyen Thi Thu Trung (2020). Nutritional composition, enzyme activities and bioactive compounds of mung bean (<i>Vigna radiata</i> L.) germinated under dark and light conditions. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 133, 110100. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110100	4.006
13	Trinh Thi My Duyen, Pham Van Hung (2020). Effect of pH and temperature on formation of curcumin-starch complex nanoparticles. <i>International Journal of Food Science and Nutrition</i> , 5(4), 86-88.	0
14	Trinh Thi My Duyen, Nguyen Thi Mai Huong, Nguyen Thi Lan Phi, Pham Van Hung (2020). Physicochemical properties and in vitro digestibility of mung-bean starches varying amylose contents under citric acid and hydrothermal treatments. <i>International</i>	5.162

	Journal of Biological Macromolecules, 164, 651-658.	
15	Pham Van Hung , Vo Thuy Binh, Pham Hoang Yen Nhi, Nguyen Thi Lan Phi (2020). Effect of heat-moisture treatment of unpolished red rice on its starch properties and <i>in vitro</i> and <i>in vivo</i> digestibility. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> , 154, 1-8. https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2020.03.071 .	4.784
16	Pham Van Hung , Nguyen Hai Yen Nhi, Ling Yu Ting, Nguyen Thi Lan Phi (2020). Chemical Composition and Biological Activities of Extracts from Pomelo Peel By-Products under Enzyme and Ultrasound-Assisted Extractions. <i>Journal of Chemistry</i> , 1043251, 1-7. https://doi.org/10.1155/2020/1043251 .	1.727
17	Pham Thi Lan Chi, Pham Van Hung , Le Huu Thanh, Nguyen Thi Lan Phi (2019). Valorization of <i>Citrus</i> Leaves: Chemical Composition, Antioxidant and Antibacterial Activities of Essential Oils. <i>Waste and Biomass Valorization</i> 2019, https://doi.org/10.1007/s12649-019-00815-6 .	2.358
18	Pham Van Hung and Pham Ngoc Cam Ha (2019). Effects of spray-drying conditions on functional properties of bioactive compounds extracted from lotus leaf. <i>European Journal of Biotechnology and Bioscience</i> 7, 94-99.	0
19	Tran Quoc Si and Pham Van Hung (2019). Antioxidant and antimicrobial activities of essential oil and oleoresins extracted from Vietnamese ginger. <i>International Journal of Research in Pharmacy and Pharmaceutical Sciences</i> 4: 68-71.	0
20	Pham Van Hung Nguyen Quynh Hai Yen (2019). Antioxidant and antimicrobial activities of ethanolic extracts of onions (<i>Allium cepa</i>) and shallots (<i>Allium ascalonicum</i>) cultivated in Vietnam. <i>International Journal of Pharmaceutical Science and Research</i> 4: 32-36.	0
21	Pham Van Hung and Nguyen Thi Ngoc Suong (2019). Isolation and determination of chemical composition of sweet potato starch using Viscozyme cassava C. <i>International Journal of Food Science and Nutrition</i> 4: 72-75.	0
22	Pham Van Hung and Ung Nguyen Hoang Truc (2019). Effects of slice thickness and drying temperature on total anthocyanin content and antioxidant capacity of steamed purple sweet potato powder. <i>International Journal of Food Science and Nutrition</i> 4: 68-71.	0
23	Nguyen Ngoc Thanh Tien, Trinh Thi My Duyen and Pham Van Hung (2019). Substitution of Wheat Flour with Highly Enzyme-Resisted Cassava Starch and its effect on Starch Digestibility and Quality of Breads. <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i> 13: 1004-1010.	1.648
24	Truong Ngoc Quynh Phuong, Nguyen Thi My Duyen, Phan Ngoc Hoa, Pham Van Hung , Nguyen Thi Lan Phi (2018). Physicochemical properties and resistant starch contents of sweet potato starches from different varieties grown in Vietnam. <i>International Journal of Food Science and Nutrition</i> 3(5): 148 - 151.	0
25	Pham Thi Lan Chi, Vu Kieu Chinh, Pham Van Hung , Nguyen Thi Lan Phi (2018). Antimicrobial and antioxidant activities of essential oils extracted from leaves of Vinh orange, Dao lime and Thanh Tra pomelo in Vietnam. <i>International Journal of Food Science and Nutrition</i> 3(5): 152 - 156.	0
26	Nguyen Ngoc Thanh Tien, Truong Ngoc Quynh Anh, Nguyen Thi Lan Phi, Pham Van Hung (2018). In Vitro and In Vivo Starch Digestibility and Quality of Bread Substituted with Acid and Heat-Moisture Treated Sweet Potato Starch. <i>Starch-Starke</i> 1800069: 1-6.	1.401

27	Nguyen Ngoc Thanh Tien, Le Ngoc Dang Trinh, Naoto Inoue, Naofumi Morita, Pham Van Hung (2018). Nutritional composition, bioactive compounds, and diabetic enzyme inhibition capacity of three varieties of buckwheat in Japan. <i>Cereal Chemistry</i> 95, 615-624.	1.807
----	--	-------

2.3. Các nhiệm vụ khoa học và công nghệ (chương trình và đề tài tương đương cấp Bộ trở lên)

- a) Tổng số chương trình, đề tài đã chủ trì/chủ nhiệm: 0 cấp Nhà nước; 10 cấp Bộ và tương đương.
- b) Danh mục đề tài tham gia đã được nghiệm thu trong 05 năm liền kề với thời điểm được bổ nhiệm thành viên Hội đồng gần đây nhất (tên đề tài, mã số, thời gian thực hiện, cấp quản lý đề tài, trách nhiệm tham gia trong đề tài):

TT	Tên đề tài	Mã số và cấp quản lý	Thời gian thực hiện	Trách nhiệm
1	Nghiên cứu khả năng kháng thủy phân của các loại tinh bột củ và hạt có màu và hoạt tính sinh học của các hợp chất màu có trong các loại hạt và củ này nhằm phát triển các sản phẩm thực phẩm chức năng phòng chống bệnh béo phì và tiểu đường	106.NN-2015.91, Quỹ phát triển khoa học và công nghệ Quốc Gia	2016-2018	Chủ nhiệm
2	Nghiên cứu phát triển các sản phẩm sinh đường thấp dùng cho bệnh nhân béo phì và tiểu đường	B2017-28-03, Đại học Quốc Gia TP HCM	2017-2019	Chủ nhiệm
3	Nghiên cứu quy trình sản xuất bột và tinh bột khoai lang dùng cho chế biến thực phẩm	Số KHCN Đồng Tháp	2017-2019	Chủ nhiệm
4	Nghiên cứu in vitro và in vivo khả năng tiêu hóa và chỉ số đường huyết (GI) của các loại hạt ngũ cốc và phát triển các phương pháp giảm chỉ số đường huyết của các loại này nhằm phòng chống bệnh tiểu đường và béo phì	Nafosted	2018-2021	Chủ nhiệm
5	Cấu trúc, tính chất, khả năng kháng tiêu hóa và chỉ số prebiotic của các hỗn hợp liên kết giữa tinh bột và các hợp chất phenolic dạng micro-capsule và nano-capsule	Cấp ĐHQG Tp. HCM	2020-2022	Chủ nhiệm
6	Nghiên cứu công nghệ chiết xuất xanh một số hợp chất tự nhiên có hoạt tính sinh học từ phế phụ phẩm của một số cây công nghiệp (cacao, điều và thanh long) để phát triển thực phẩm chức năng	Nafosted	2020-2023	Chủ nhiệm
7	Nghiên cứu sự ảnh hưởng của các điều kiện xử lý sinh học và vật lý đến sự biến đổi thành phần dinh dưỡng và khả năng kháng tiêu hóa của tinh bột một số loại ngũ cốc và đậu đỗ	ĐHQG	2022-2024	Chủ nhiệm

2.4. Công trình khoa học khác (nếu có)

- a) Tổng số công trình khoa học khác:

- Tổng số có: sáng chế, giải pháp hữu ích
- Tổng số có: tác phẩm nghệ thuật

- Tổng số có: thành tích huấn luyện, thi đấu

b) Danh mục bằng độc quyền sáng chế, giải pháp hữu ích, tác phẩm nghệ thuật, thành tích huấn luyện, thi đấu trong 5 năm trở lại đây (*tên tác giả, tên công trình, số hiệu văn bằng, tên cơ quan cấp*):

2.5. Hướng dẫn nghiên cứu sinh (NCS) đã có quyết định cấp bằng tiến sĩ

a) Tổng số: 02 NCS đã hướng dẫn chính

b) Danh sách NCS hướng dẫn thành công trong 05 năm liền kể với thời điểm được bổ nhiệm thành viên Hội đồng gần đây nhất (*Họ và tên NCS, đề tài luận án, cơ sở đào tạo, năm bảo vệ thành công, vai trò hướng dẫn*):

TT	Họ và tên NCS	Đề tài luận án	Cơ sở đào tạo	Năm bảo vệ thành công	Vai trò hướng dẫn
1	Phạm Thị Lan Chi	Chemical composition, functional properties, antimicrobial mechanism and extraction technology of essential oils from citrus peels and leaves	Trường ĐH Bách Khoa TP HCM	2021	Hướng dẫn chính
2	Nguyễn Thị Mai Hương	Nghiên cứu sản xuất tinh bột kháng tiêu hóa từ tinh bột đậu xanh và ứng dụng trong chế biến thực phẩm	Trường ĐH Bách Khoa TP HCM	2022	Hướng dẫn chính

3. Các thông tin khác

3.1. *Danh mục các công trình khoa học chính trong cả quá trình (Bài báo khoa học, sách chuyên khảo, giáo trình, sáng chế, giải pháp hữu ích, tác phẩm nghệ thuật thành tích huấn luyện, thi đấu...; khi liệt kê công trình, có thể thêm chú dẫn về phân loại tạp chí, thông tin trích dẫn...):*

I. Sách xuất bản

TT	Tên tác giả	Tên sách	Nhà xuất bản	Năm	ISBN
1	Naofumi Morita, Pham Van Hung, Tomoko Maeda	Advance in Cereal and Pseudocereal Researches for Functional Foods	Nova Science Publisher, Hauppauge NY	2013	978-1-62618-347-6
2	Phạm Văn Hùng	Tinh bột kháng tiêu hóa: Sản xuất và ứng dụng	Nhà xuất bản Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh	2020	978-604-73-7027-6
3	Phạm Văn Hùng	Food Chemistry Research Developments Chapter 4 - Characteristics of Starch and Starch-Based Food Products - Role of Amylose and	Nova Science Publisher, Hauppauge NY	2008	978-1-60456-262-0

	Amylopectin"			
--	--------------	--	--	--

II. Bài báo khoa học

TT	Tên tác giả, tên công trình, tên tạp chí, năm công bố, chỉ số IF và chỉ số trích dẫn	Điểm IF
II.1	Các bài báo quốc tế	
1	Nguyen Thi Hoang Yen, Nguyen Thi Mai Huong, Phan Ngoc Hoa, Pham Van Hung: Incorporation of germinated mung bean flour with rice flour to enhance physical, nutritional and sensory quality of gluten-free cookies. International Journal of Food Science and Technology: (July 2022).	3.713
2	Nguyen Thi Hoang Yen, Phan Ngoc Hoa and Pham Van Hung (2022). Optimal soaking conditions and addition of exogenous substances improve accumulation of γ -aminobutyric acid (GABA) in germinated mung bean (<i>Vigna radiata</i>). International Journal of Food Science and Technology. https://doi.org/10.1111/ijfs.15473	3.713
3	Trinh Thi My Duyen, Nguyen Thi Lan Phi and Pham Van Hung (2021). Comparison in morphology, structure and functionality of curcumin-loaded starch nanoparticles fabricated from short, medium and long chain-length debranched cassava starches. International Journal of Food Science and Technology. https://doi.org/10.1111/ijfs.15389	3.713
4	Nguyen Thi Mai Huong, Phan Ngoc Hoa and Pham Van Hung (2021). Effects of microwave treatments and retrogradation on molecular crystalline structure and in vitro digestibility of debranched mung-bean starches. International Journal of Biological Macromolecules, 190 (2021) 904-910.	6.953
5	Pham Van Hung , Trinh Thi My Duyen, Hoang Van Thanh, Diana Widiastuti, Nguyen Thi Hoai An (2021). Starch digestibility and quality of cookies made from acid and heat-moisture treated sweet potato starch and wheat four composites. Journal of Food Measurement and Characterization (Publish online).	1.648
6	Mai Nguyen Tram Anh, Pham Van Hung , Nguyen Thi Lan Phi (2021). Optimized Conditions for Flavonoid Extraction from Pomelo Peel Byproducts under Enzyme- and Ultrasound-Assisted Extraction Using Response Surface Methodology. Journal of Food Quality, 2021, 6666381. https://doi.org/10.1155/2021/6666381 .	1.763
7	Trinh Thi My Duyen, Pham Van Hung (2020). Morphology, crystalline structure and digestibility of debranched starch nanoparticles varying in average degree of polymerization and fabrication methods. Carbohydrate Polymers, 256, 117424. https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2020.117424 .	7.182
8	Pham Van Hung , Mai Nguyen Tram Anh, Phan Ngoc Hoa, Nguyen Thi Lan Phi (2020). Extraction and characterization of high methoxyl pectin from <i>Citrus maxima</i> peels using different organic acids. Journal of Food Measurement and Characterization, 15(2), 1541-1546. https://doi.org/10.1007/s11694-020-00748-y .	1.648
9	Pham Van Hung , Le Ngoc Dang Trinh, Nguyen Thi Xuan Thuy, Naofumi Morita (2020). Changes in nutritional composition, enzyme activities and bioactive compounds of germinated buckwheat (<i>Fagopyrum esculantum</i> M.) under unchanged air and humidity conditions. International Journal of Food Science and Technology (published online). https://doi.org/10.1111/ijfs.14883 .	2.773
10	Pham Van Hung , Nguyen Thi Hoang Yen, Nguyen Thi Lan Phi, Nguyen Phung Ha Tien, Nguyen Thi Thu Trung (2020). Nutritional composition, enzyme activities and bioactive compounds of mung bean (<i>Vigna radiata</i> L.) germinated under dark and light conditions. LWT-Food Science and Technology, 133, 110100. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110100	4.006
11	Trinh Thi My Duyen, Pham Van Hung (2020). Effect of pH and temperature on formation of curcumin-starch complex nanoparticles. International Journal of Food	0

	Science and Nutrition, 5(4), 86-88.	
12	Trinh Thi My Duyen, Nguyen Thi Mai Huong, Nguyen Thi Lan Phi, Pham Van Hung (2020). Physicochemical properties and in vitro digestibility of mung-bean starches varying amylose contents under citric acid and hydrothermal treatments. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> , 164, 651-658.	5.162
13	Pham Van Hung , Vo Thuy Binh, Pham Hoang Yen Nhi, Nguyen Thi Lan Phi (2020). Effect of heat-moisture treatment of unpolished red rice on its starch properties and <i>in vitro</i> and <i>in vivo</i> digestibility. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> , 154, 1-8. https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2020.03.071 .	4.784
14	Pham Van Hung , Nguyen Hai Yen Nhi, Ling Yu Ting, Nguyen Thi Lan Phi (2020). Chemical Composition and Biological Activities of Extracts from Pomelo Peel By-Products under Enzyme and Ultrasound-Assisted Extractions. <i>Journal of Chemistry</i> , 1043251, 1-7. https://doi.org/10.1155/2020/1043251 .	1.727
15	Pham Thi Lan Chi, Pham Van Hung , Le Huu Thanh, Nguyen Thi Lan Phi (2019). Valorization of <i>Citrus</i> Leaves: Chemical Composition, Antioxidant and Antibacterial Activities of Essential Oils. <i>Waste and Biomass Valorization</i> 2019, https://doi.org/10.1007/s12649-019-00815-6 .	2.358
16	Pham Van Hung and Pham Ngoc Cam Ha (2019). Effects of spray-drying conditions on functional properties of bioactive compounds extracted from lotus leaf. <i>European Journal of Biotechnology and Bioscience</i> 7, 94-99.	0
17	Tran Quoc Si and Pham Van Hung (2019). Antioxidant and antimicrobial activities of essential oil and oleoresins extracted from Vietnamese ginger. <i>International Journal of Research in Pharmacy and Pharmaceutical Sciences</i> 4: 68-71.	0
18	Pham Van Hung Nguyen Quynh Hai Yen (2019). Antioxidant and antimicrobial activities of ethanolic extracts of onions (<i>Allium cepa</i>) and shallots (<i>Allium ascalonicum</i>) cultivated in Vietnam. <i>International Journal of Pharmaceutical Science and Research</i> 4: 32-36.	0
19	Pham Van Hung and Nguyen Thi Ngoc Suong (2019). Isolation and determination of chemical composition of sweet potato starch using Viscozyme cassava C. <i>International Journal of Food Science and Nutrition</i> 4: 72-75.	0
20	Pham Van Hung and Ung Nguyen Hoang Truc (2019). Effects of slice thickness and drying temperature on total anthocyanin content and antioxidant capacity of steamed purple sweet potato powder. <i>International Journal of Food Science and Nutrition</i> 4: 68-71.	0
21	Nguyen Ngoc Thanh Tien, Trinh Thi My Duyen and Pham Van Hung (2019). Substitution of Wheat Flour with Highly Enzyme-Resisted Cassava Starch and its effect on Starch Digestibility and Quality of Breads. <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i> 13: 1004-1010.	1.181
22	Truong Ngoc Quynh Phuong, Nguyen Thi My Duyen, Phan Ngoc Hoa, Pham Van Hung , Nguyen Thi Lan Phi (2018). Physicochemical properties and resistant starch contents of sweet potato starches from different varieties grown in Vietnam. <i>International Journal of Food Science and Nutrition</i> 3(5): 148 - 151.	0
23	Pham Thi Lan Chi, Vu Kieu Chinh, Pham Van Hung , Nguyen Thi Lan Phi (2018). Antimicrobial and antioxidant activities of essential oils extracted from leaves of Vinh orange, Dao lime and Thanh Tra pomelo in Vietnam. <i>International Journal of Food Science and Nutrition</i> 3(5): 152 - 156.	0
24	Nguyen Ngoc Thanh Tien, Truong Ngoc Quynh Anh, Nguyen Thi Lan Phi, Pham Van Hung (2018). In Vitro and In Vivo Starch Digestibility and Quality of Bread Substituted with Acid and Heat-Moisture Treated Sweet Potato Starch. <i>Starch-Starke</i> 1800069: 1-6.	1.401
25	Nguyen Ngoc Thanh Tien, Le Ngoc Dang Trinh, Naoto Inoue, Naofumi Morita, Pham Van Hung (2018). Nutritional composition, bioactive compounds, and diabetic enzyme	0.978

	inhibition capacity of three varieties of buckwheat in Japan. <i>Cereal Chemistry</i> 95, 615-624.	
26	Phan Thanh Bao Trung, Luu Bui Bao Ngoc, Phan Ngoc Hoa, Nguyen Ngoc Thanh Tien, Pham Van Hung (2017). Impact of heat-moisture and annealing treatments on physicochemical properties and digestibility of starches from different colored sweet potato varieties. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> 105, 1071-1078.	3.671
27	Pham Van Hung , Nguyen Thi Mai Huong, Nguyen Thi Lan Phi, Nguyen Ngoc Thanh Tien (2017). Physicochemical characteristics and in vitro digestibility of potato and cassava starches under organic acid and heat-moisture treatments. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> 95: 299–305.	3.671
28	Pham Van Hung , Vo Thi Ngoc Duyen (2017). Structure, physicochemical characteristics, and functional properties of starches isolated from yellow (<i>Curcuma longa</i>) and black (<i>Curcuma caesia</i>) turmeric rhizomes. <i>Starch-Starke</i> 69: n/a, 1600285.	1.837
29	Luu Bui Bao Ngoc, Phan Thanh Bao Trung, Phan Ngoc Hoa, Pham Van Hung (2017). Physicochemical properties and resistant starch contents of sweet potato starches from different varieties grown in Vietnam. <i>International Journal of Food Science and Nutrition</i> 2(1): 53 - 57.	0
30	Do Ngoc Anh Huy, Pham Anh Hao, Pham Van Hung (2016). Screening and identification of <i>Bacillus</i> sp. isolated from Vietnamese traditional soybean pastes for high fibrinolytic enzyme production. <i>International Food Research Journal</i> 23(1): 326-331.	0.662
31	Nguyen Thi Lan Phi, Pham Van Hung , Pham Thi Lan Chi, Phan Dinh Tuan (2015). Impact of Growing Locations and Genotypes on Antioxidant and Antimicrobial Activities of Citrus Essential Oils in Vietnam. <i>Journal of Essential Oil Bearing Plants</i> 18(6), 1421-1432.	0.688
32	Pham Van Hung (2016). Phenolic compounds of cereals and their antioxidant capacity. <i>Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i> 56(1), 25-35.	5.548
33	Pham Van Hung , Huynh Thi Chau, Nguyen Thi Lan Phi (2016). <i>In vitro</i> digestibility and <i>in vivo</i> glucose response of native and physically modified rice starches varying amylose contents. <i>Food Chemistry</i> 191, 74-80.	3.901
34	Pham Van Hung , Ngo Lam Vien and Nguyen Thi Lan Phi (2016). Resistant starch improvement of rice starches under combination of acid and heat-moisture treatments. <i>Food Chemistry</i> 191, 67-73.	3.901
35	Naofumi Morita, Pham Van Hung , Tomoko Maeda (2015). Daily meals and celebratory cuisine of the common Vietnamese. <i>Foods and Food Ingredients Journal of Japan</i> 220 (1), 72-84.	0
36	Pham Van Hung , Tomoko Maeda and Naofumi Morita (2015). Improvement of nutritional composition and antioxidant capacity of high-amylose wheat during germination. <i>Journal of Food Science and Technology</i> 52(10), 6756-6762.	2.203
37	Nguyen Thi Lan Phi, Pham Van Hung , Pham Thi Lan Chi, Nguyen Hoang Dung (2015). Impact of extraction methods on antioxidant and antimicrobial activities of citrus essential oils. <i>Journal of Essential Oil Bearing Plants</i> 18(4), 806-817.	0.688
38	Dinh Bui Quynh Anh, Nguyen Thi Tieu Mi, Do Ngoc Anh Huy, Pham Van Hung (2015). Fibrinolytic enzymes in Vietnamese traditional shrimp paste products and optimization of fibrinolytic enzyme production condition by <i>Bacillus</i> sp. <i>Arabian Journal for Science and Engineering</i> 40: 23-28.	0.367
39	Pham Van Hung , Nguyen Thi Huyen My and Nguyen Thi Lan Phi (2014). Impact of Acid and Heat-moisture Treatment Combination on Physicochemical Characteristics and Resistant Starch Contents of Sweet Potato and Yam Starches. <i>Starch/Staerke</i> 66, 1013-1021.	1.401
40	Bui Thanh Hoa, Pham Van Hung (2013). Optimization of nutritional composition and fermentation conditions for cellulase and pectinase production by <i>Aspergillus oryzae</i> using response surface methodology. <i>International Food Research Journal</i> 20(6), 3269-	0.662

	3274.	
41	Pham Van Hung , Nguyen Huu Phat, Nguyen Thi Lan Phi (2013). Physicochemical Properties and Antioxidant Capacity of Debranched Starch-Ferulic Acid Complexes. <i>Starch/Staerke</i> 65, 382-389.	1.243
42	Pham Van Hung , Pham Thi Lan Chi, and Nguyen Thi Lan Phi (2013). Comparison in antifungal activities of Vietnamese citrus essential oils. <i>Natural Product Research</i> 27, 506-508.	1.009
43	Pham Van Hung , Nguyen Thi My Cham, Pham Thi Thanh Truc (2013). Characterization of Vietnamese banana starch and its resistant starch improvement. <i>International Food Research Journal</i> 20(1), 205-211.	0.662
44	Pham Van Hung , Nguyen Thi Lan Phi, Tran Thi Vy Vy (2012). Effect of Debranching and Storage Condition on Crystallinity and Functional Properties of Cassava and Potato Starches. <i>Starch/Staerke</i> 64, 964-971.	1.243
45	Pham Van Hung , Nguyen Ngoc Yen Nhi (2012). Nutritional composition and antioxidant capacity of several edible mushrooms grown in the Southern Vietnam. <i>International Food Research Journal</i> 19(2), 611-615.	0.662
46	Pham Van Hung , Tran Le Duy (2012). Effects of drying methods on bioactive compounds of vegetables and correlation between bioactive compounds and their antioxidants. <i>International Food Research Journal</i> 19(1), 327-332.	0.662
47	Pham Van Hung , Tomoko Maeda, Syota Yamamoto, Naofumi Morita (2012). Effects of germination on nutritional composition of waxy wheat. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> 92, 667-672.	1.410
48	Pham Van Hung , David W. Hatcher and Wendy Barker (2011). Phenolic acid composition of sprouted wheats by ultra-performance liquid chromatography (UPLC) and their antioxidant activities. <i>Food Chemistry</i> 126, 1896-1901.	2.696
49	Pham Van Hung , David W. Hatcher (2011) Ultra-performance liquid chromatography (UPLC) quantification of carotenoids in durum wheat: Influence of genotype and environment in relation to the colour of yellow alkaline noodles (YAN). <i>Food Chemistry</i> 125, 1510-1516.	2.696
50	Juan Xing, Pham Van Hung , Stephen Symons, Muhammad Shahin and David Hatcher (2009) Using a Short Wavelength Infrared (SWIR) hyperspectral imaging system to predict alpha amylase activity in individual Canadian western wheat kernels. <i>Sensing and Instrumentation for Food Quality</i> 3, 211-218.	0
51	Pham Van Hung , Tomoko Maeda, and Naofumi Morita. 2009. Buckwheat starch: structure, characteristics and uses. <i>The European Journal of Plant Science and Biotechnology</i> 3 (special issue 1), 23-28.	0
52	Pham Van Hung , Tomoko Maeda, Kazutaka Miyatake and Naofumi Morita. 2009. Total phenolic compounds and antioxidant capacity of wheat graded flours by polishing method. <i>Food Research International</i> 42, 185-190.	2.073
53	Pham Van Hung , Takeshi Yasui, Tomoko Maeda, and Naofumi Morita. 2008. Physicochemical characteristics of starches of two sets of near-isogenic wheat lines with different amylose content. <i>Starch/Staerke</i> 60, 34-40.	1.243
54	Pham Van Hung and Naofumi Morita. 2008. Distribution of phenolic compounds in the graded flours milled from whole buckwheat grains and their antioxidant capacities. <i>Food Chemistry</i> 109, 325-331.	2.696
55	Pham Van Hung , Tomoko Maeda, Di Miskelly, Rie Tsumori and Naofumi Morita. 2008. Physicochemical characteristics and fine structure of high-amylose wheat starches isolated from Australian wheat cultivars. <i>Carbohydrate Polymers</i> 71, 656-663.	2.644
56	Pham Van Hung , Tomoko Maeda, Rie Tsumori and Naofumi Morita. 2007. Characteristics of fractionated flours from whole buckwheat grains using gradual milling system and their application for noodle making. <i>Journal of the Science of Food and</i>	1.410

	<i>Agriculture</i> 87, 2823-2829.	
57	Pham Van Hung , Tomoko Maeda and Naofumi Morita. 2007. Dough properties and breadmaking qualities of whole waxy wheat flour and effects of additional enzymes. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> 87, 2538-2543.	1.410
58	Pham Van Hung and Naofumi Morita. 2007. Chemical compositions, fine structure and physicochemical properties of Kudzu (<i>Pueraria lobata</i>) starches from different regions. <i>Food Chemistry</i> 105, 749-755.	2.696
59	Pham Van Hung , Tomoko Maeda and Naofumi Morita. 2007. Study on physicochemical characteristics of waxy and high-amylose wheat starches in comparison with normal wheat starch. <i>Starch/Staerke</i> 59, 125-131.	1.243
60	Pham Van Hung , Tomoko Maeda and Naofumi Morita. 2007. Dough and bread qualities of flours with whole waxy wheat flour substitution. <i>Food Research International</i> 40(2), 273-279.	2.073
61	Megumi Miyazaki, Pham Van Hung , Tomoko Maeda and Naofumi Morita. 2006. Recent advances in application of modified starches for breadmaking. <i>Trends in Food Science and Technology</i> 17(11), 591-599.	3.850
62	Pham Van Hung , Tomoko Maeda and Naofumi Morita. 2006. Waxy and high-amylose wheats - characteristics, functionality and uses. <i>Trends in Food Science and Technology</i> 17 (8), 448-456.	3.850
63	Pham Van Hung and Naofumi Morita. 2005. Physicochemical properties and enzymatic digestibility of starch from from edible canna (<i>Canna edulis</i>) grown in Vietnam. <i>Carbohydrate Polymers</i> 61(3), 314-321.	2.644
64	Pham Van Hung , Makoto Yamamori and Naofumi Morita. 2005. Formation of resistant starch as affected by high-amylose wheat flour substitutions. <i>Cereal Chemistry</i> 82 (6), 690-694.	1.087
65	Pham Van Hung and Naofumi Morita. 2005. Effects of granule sizes on physicochemical properties of cross-linked and acetylated wheat starches. <i>Starch/Staerke</i> 57(9), 413-420.	1.243
66	Pham Van Hung and Naofumi Morita. 2005. Physicochemical properties of hydroxypropylated and cross-linked starches from A-type and B-type wheat starch granules. <i>Carbohydrate Polymers</i> 59(2), 239-246.	2.644
67	Pham Van Hung and Naofumi Morita. 2005. Thermal and rheological properties of of dough and bread as affected by various cross-linked cornstarch substitutions. <i>Starch/Staerke</i> 57(11), 540-546.	1.243
68	Pham Van Hung , Tomoko Maeda, Hiroaki Yamauchi and Naofumi Morita. 2005. Dough and breadmaking properties of various strong wheat grains cultivated in Japan. <i>Journal of Applied Glycoscience</i> 52(1), 15-21.	0
69	Pham Van Hung , Tomoko Maeda, Ryo Yoshikawa and Naofumi Morita. 2004. Dough properties and baking quality of several domestic wheat flours as compared with commercial foreign wheat flour. <i>Food Science and Technology Research</i> 10(4), 389-395.	0.409
70	Pham Van Hung and Naofumi Morita. 2004. Dough properties and breadmaking quality of flours supplemented with cross-linked cornstarches. <i>Food Research International</i> 37(5), 461-467.	2.073
II.2	Các bài báo trong nước	
1	Lương Hồng Nga, Bùi Đức Hợi, Hoàng Đình Hòa, Phạm Văn Hùng , Naofumi Morita. 2007. Nghiên cứu tính chất hóa lý của tinh bột của các giống đậu xanh Việt nam (<i>Study on physical properties of mung bean starch from different varieties</i>). Tạp chí Khoa học và Công nghệ. 45 (4). 61- 72	
2	Pham Van Hung , Nguyen Nu Hanh (2010). Change in nutritional composition of brown rice during germination. <i>Vietnam Journal of Chemistry</i> , 48(4A), 439-443.	

3	Phạm Văn Hùng , Cao Ngọc Phú (2010). Nghiên cứu thành phần hóa học và tính chất hóa-lý của tinh bột sắn dây. Tạp chí Hóa Học, 48(4A), 715-720.
4	Bui Thanh Hoa, Le Hong Phu, Pham Van Hung (2011). Isolation and Identification of microorganisms from pepper plant for cellulase and pectinase activity production. <i>Journal of Science and Technology</i> , 49(1A), 177-184.
5	Pham Thi Lan Chi, Pham Van Hung , Nguyen Thi Lan Phi (2011). Antifungal activities of essential oils from citrus grown in the south of Vietnam. <i>Journal of Science and Technology</i> , 49(1A), 404-409.
6	Tran Le Duy, Pham Van Hung (2011). Investigation of phenolic compounds in several vegetables in vietnam and their antioxidant capacities. <i>Journal of Science and Technology</i> , 49(1A), 446-452.
7	Pham Van Hung , Nguyen Ngoc Yen Nhi (2011). Investigation of nutritional composition of several commercial vietnamese mushrooms. <i>Journal of Science and Technology</i> , 49(1A), 367-372.
8	Pham Van Hung (2011). Structure and functional properties of enzymatic treated starches. <i>Journal of Science and Technology</i> , 49(5A), 255-260.
9	Nguyen Hoang Phuong Trinh, Tran Thi Ngoc Diep, Pham Van Hung (2012). Preparation and characterization of starch-rutin inclusion. <i>Vietnam Journal of Chemistry</i> , 50(5A), 1-4.
10	Pham Van Hung , Nguyen Hoang Phuong Trinh (2012). Preparation and characterization of debranched starch-rutin inclusion. <i>Journal of Science and Technology</i> , 50(3A), 283-289.
11	Nguyen Ngoc Mai Trinh, Nguyen Manh Duc, Pham Van Hung (2014). Antioxidant capacity and amylase inhibitory potentials of bioactive compounds extracted from fresh asiatic pennywort (<i>Centella asiatica</i>). <i>Journal of Science and Technology</i> , 52(5C), 316-321.
12	Pham Ngoc Bao Chau, Le Hong Phu, Pham Van Hung (2014). Resistant starch improvement from bean starches by moisture heating and annealing treatments <i>Journal of Science and Technology</i> , 52(5C), 248-252.
13	Nguyen Tran Uyen Phuong, Tran Huy Qui Vinh, Nguyen Thi Anh Tuyet, Le Hong Phu, Pham Van Hung (2016). Study on extraction conditions of the total saponin and phenolics from Ngoc Linh ginseng and their antioxidant capacity. <i>Journal of Biotechnology</i> 14(1): 269-274.
14	Nguyen Ngoc Thanh Tien, Nguyen Thi Anh Tuyet, Truong Ngoc Quynh Anh, Pham Van Hung (2016). Textural and sensory qualities of low-carb bread with resistant starch supplementation. <i>Journal of Biotechnology</i> 14(1): 497-502.
15	Lam Quang Tuan, Pham Van Hung (2016). Extraction and determination of inhibitory capacity against starch-hydrolyzing enzymes and antioxidant capacity of crude extract of <i>Momordica Charantia</i> . <i>Journal of Biotechnology</i> 14(1): 439-445.
16	Nguyen Ngoc Thanh Tien, Truong Ngoc Quynh Anh, Nguyen Thi Anh Tuyet, Nguyen Thi Mai Huong, Pham Van Hung (2016). In vitro and in vivo digestibilities of native and resistant starches from sweet potato starch. Tạp chí Công Thương 8: 282-286.
17	Nguyen Ngoc Thinh, Pham Van Hung (2017). Physicochemical properties and digestibility of waxy rice and waxy corn starches under annealing treatment. Tạp chí Hóa Học 55(4e23): 370-373.
18	Nguyen Thi Thuy Vy, Nguyen Ngoc Thanh Tien, Nguyen Thi Lan Phi, Pham Van Hung (2017). Total phenolic content, antioxidant capacity and diabetic enzyme inhibitory of extracts from colored sweet potatoes. Tạp chí Hóa học 55(4e23): 284-288.

19	Huynh Gia Ky, Pham Van Hung (2017). Formulation of curcumin - debranched starch complex and its physicochemical properties. <i>Vietnam Journal of Chemistry</i> 55 (5e34): 616 – 620.
20	Nguyen Thi Lam Trang, Pham Van Hung (2017). Physicochemical properties and digestibility of water caltrop (<i>Trapa bispinosa</i> Roxb) and cassava (<i>Manihot esculenta</i>) starches. <i>Vietnam Journal of Chemistry</i> 55(5e3,4): 499 – 503.
21	Le Hoang Dao, Pham Van Hung (2017). Total phenolic content, antioxidant capacity and diabetic enzyme inhibitory of the extracts from unpolished colored rices. <i>Journal of Biotechnology</i> 15(4): 685-690.
22	Nguyen Ngoc Thanh Tien, Nguyen Ngoc Phuong Diem, Pham Van Hung (2018). Effect of resistant starch supplementation on digestibility and quality of breads. <i>Vietnam Journal of Chemistry</i> 56 (3e12): 392 – 396.
23	Nguyen Ngoc Thanh Tien, Tran Cong Tri, Pham Van Hung (2018). Effect of resistant starch supplementation on digestibility and quality of noodles. <i>Vietnam Journal of Chemistry</i> 56 (3e12): 397 – 401.
24	Van Hung Pham , Kim Khanh Nguyen, Thi Lan Phi Nguyen (2018). Optimisation of heat-moisture treatment conditions for producing high amounts of resistant starches from purple sweet potato and yam starches using response surface methodology. <i>Vietnam Journal of Science, Technology and Engineering</i> 60 (4), 08-14.
25	Le Thi Kieu Phuong, Nguyen Ngoc Thanh Tien, Nguyen Le Anh Khoa and Pham Van Hung (2019). Chemical compositions, bioactive compounds, and physicochemical properties of different purple sweet potato flours. <i>Tạp chí Đại học Cần Thơ</i> 11(2); 31-37.
26	Nguyen Ngoc Thanh Tien, Dang Thai An, Pham Hoai Thanh and Pham Van Hung (2019). Quality changes and in vitro digestibility of bread substituted with tuber starches modified by citric acid and heat-moisture treatment. <i>Tạp chí Đại học Cần Thơ</i> 11(2): 44-50.
27	Nguyen Le Anh Khoa, Nguyen Ngoc Thanh Tien, Le Thi Kieu Phuong and Pham Van Hung (2019). Contents and physicochemical properties of starches isolated from sweet potatoes grown at different locations in Dong Thap province. <i>Tạp chí Đại học Cần Thơ</i> 11(2): 38-43.
28	Nguyen Ngoc Quynh Phuong, Pham Van Hung, Phan Ngoc Hoa and Nguyen Thi Lan Phi. Extraction of flavonoids in pomelos' peels using Box- Behnken response surface design and their biological activities. <i>Vietnam Journal of Science, Technology and Engineering</i> (Accepted).

3.2. Giải thưởng về nghiên cứu khoa học trong và ngoài nước (nếu có):

- Giải chính Giải thưởng Tạ Quang Bửu năm 2018
- Giải nhất Giải thưởng Sáng tạo Thành phố Hồ Chí Minh năm 2019

3.3. Các thông tin về chỉ số định danh ORCID, hồ sơ Google scholar, H-index, số lượt trích dẫn (nếu có):

- ORCID: 0000-0002-5250-2331
- Google scholar: <https://scholar.google.com/citations?user=on0A4XUAAAAJ&hl=en&oi=ao>
- H-index: 31
- Số lượt trích dẫn: 4.189 lượt


3.4. Ngoại ngữ

- Ngoại ngữ thành thạo phục vụ công tác chuyên môn: Tiếng Anh
- Mức độ giao tiếp bằng tiếng Anh: Thành thạo

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

XÁC NHẬN CỦA ĐƠN VỊ CÔNG TÁC

TP. Hồ Chí Minh, ngày 11 tháng 5 năm 2023
NGƯỜI KHAI



Phạm Văn Hùng