

**THƯ MỤC TÀI LIỆU CÁ NHÂN:**

**PGS, TSKH TRẦN ĐỨC BA**

**I. Thông tin cá nhân:**

Khoa hóa:

Bộ môn: *Máy thiết bị.*

Chuyên môn: *Kỹ nghệ lạnh*

**II. SÁCH:** (Đã xuất bản được 23 đầu sách\_Xin giới thiệu 10 tên sách gần đây nhất).

1. Cơ sở kỹ thuật lạnh thực phẩm / Trần Đức Ba, Phạm Văn Bôn.- Tp. Hồ Chí Minh : Trường ĐH Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh, 1979.- 402 tr.

*Trình bày các vấn đề: Lý thuyết cơ sở về kỹ thuật lạnh và kỹ thuật lạnh thực phẩm; kỹ thuật bảo quản lạnh thực phẩm; kỹ thuật lạnh đông thực phẩm; kỹ thuật bảo quản thực phẩm đã làm lạnh đông ; phương pháp kéo dài thời gian bảo quản lạnh thực phẩm;tan giá và làm ẩm.*

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm; Kỹ thuật lạnh; Bảo quản.

CSPL: 664.02852.

Nơi lưu trữ: Kho lưu nội văn (trệt A<sub>2</sub>). ĐKCB: 102505.

2. Công nghệ lạnh nhiệt đới / Viện sĩ Trần Đức Ba chủ biên; Phạm Văn Bôn, Nguyễn Văn Tài.- Tp. Hồ Chí Minh : Nông nghiệp, 1996.- 40 tr ;25 cm.

*Giới thiệu cơ sở lý thuyết các quá trình và thiết bị của trạm lạnh; trang bị điện cho các hệ thống lạnh; ứng dụng lạnh trong công nghiệp và đời sống; dịch vụ kỹ thuật ở trạm lạnh.*

Từ khóa: Công nghệ lạnh; Thiết bị lạnh; Kỹ thuật nhiệt lạnh.

CSPL: 621.59.

Nơi lưu trữ: Kho lưu nội văn (trệt A<sub>2</sub>). ĐKCB: 102490.

3. Công nghệ lạnh thực phẩm nhiệt đới / Viện sĩ Trần Đức Ba chủ biên...[và những người khác].- Tp. Hồ Chí Minh : Trường ĐH Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh, 1993.- 279 tr. ; 25 cm.

*Giới thiệu nguyên liệu chế biến thực phẩm ở các nước nhiệt đới; làm lạnh và làm lạnh đông thực phẩm; bảo quản lạnh thực phẩm; đặc điểm, chế độ chế biến và bảo quản lạnh một số rau quả nhiệt đới; cô đặc bằng kết tinh nước đá;Thiết kế kết cấu cách nhiệt phòng lạnh; thiết kế kho lạnh vùng nhiệt đới; đặc điểm các hệ thống lạnh của kho lạnh vùng nhiệt đới; sản xuất nước đá; sản xuất đá khô; trang thiết bị mạch lạnh khép kín.*

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm; Bảo quản; Kỹ thuật lạnh.

CSPL: 664.028 52.

Nơi lưu trữ: Kho lưu nội văn (trệt A<sub>2</sub>). ĐKCB: 101451.

4. Công nghệ lạnh thủy sản / Viện sĩ, TSKH Trần Đức Ba chủ biên; Nguyễn Văn Tài.- Tp. Hồ Chí Minh : ĐH Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2004.- 376 tr. ; 24 cm.

*Đề cập đến các vấn đề: nguyên liệu thủy sản; kỹ thuật làm lạnh và bảo quản lạnh thủy sản; kỹ thuật làm lạnh đông thủy sản; kỹ thuật bảo quản thủy sản đông lạnh; kỹ thuật làm tan giá và làm ấm thủy sản đông lạnh; trang thiết bị lạnh cho các phương tiện vận chuyển lạnh thủy sản; kỹ thuật kiểm tra chất lượng sản phẩm trong công nghiệp chế biến thủy sản đông lạnh.*

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm; Kỹ thuật lạnh; Thủy sản.

CSPL: 664.94.

Nơi lưu trữ: Kho lưu nội văn (trệt A<sub>2</sub>). ĐKCB: 104643.

5. Kỹ thuật chế biến lạnh thủy sản / Viện sĩ Trần Đức Ba chủ biên; Lê Vi Phúc, Nguyễn Văn Quan.- Tp. Hồ Chí Minh : ĐH và Giáo dục chuyên nghiệp, 1990.- 290 tr. ; 24 cm.

Từ khóa: Công nghệ thực phẩm; Chế biến lạnh; Thủy sản .

CSPL: 664.94.

Nơi lưu trữ: Kho mượn nội văn (lầu A<sub>2</sub>). ĐKCB: 307348.

6. Kỹ thuật công nghiệp lạnh đông / Trần Đức Ba; Phạm Văn Bôn, Nguyễn Văn Tài.- H. : Công nhân Kỹ thuật, 1985.- 208 tr.

Từ khóa: Kỹ thuật công nghiệp; Kỹ thuật đông lạnh.

CSPL: 664.94

Nơi lưu trữ: Trung tâm thông tin Khoa học & Công nghệ Tp. Hồ Chí Minh.

7. Kỹ thuật lạnh đại cương / Viện sĩ Trần Đức Ba chủ biên...[và những người khác].- Tp. Hồ Chí Minh : Trường ĐH Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh, 1994.- 418 tr. ; 25 cm.

*Trình bày các vấn đề: những cơ sở nhiệt động của máy lạnh; các tác nhân lạnh và môi trường tải lạnh; máy nén và thiết bị lạnh; tủ lạnh gia đình và thiết bị lạnh thương nghiệp; những phương tiện vận chuyển có lạnh; máy lạnh E-JEC-TO, máy lạnh hấp thụ; lắp đặt, vận hành máy lạnh; cách nhiệt, cách ẩm trạm lạnh; tự động hóa trạm lạnh và máy lạnh; ứng dụng của kỹ thuật lạnh trong công nghiệp thực phẩm và trong các ngành khác; quy tắc kỹ thuật an toàn cho các trạm lạnh.*

Từ khóa: Cơ khí năng lượng; Thiết bị lạnh; kỹ thuật lạnh.

CSPL: 621.56

Nơi lưu trữ: Kho lưu nội văn (trệt A<sub>2</sub>). ĐKCB: 101081.

8. Kỹ thuật lạnh đại cương, T.2 / Viện sĩ Trần Đức Ba chủ biên; Nguyễn Mạnh Hiền, Phạm Văn Bôn.- H. : Đại học và trung học chuyên nghiệp 1986.- 182 tr.

Từ khóa: Cơ khí năng lượng; Thiết bị lạnh; kỹ thuật lạnh.

CSPL: 621.56

Nơi lưu trữ: Trung tâm thông tin Khoa học & Công nghệ Tp. Hồ Chí Minh

9. Kỹ thuật lạnh thực phẩm / Viện sĩ Trần Đức Ba chủ biên; Nguyễn Văn Tài, Phạm Văn Bôn.- H. : Công nhân kỹ thuật, 1984.- 194 tr.

Từ khóa: . Kỹ thuật lạnh; Thực phẩm.

CSPL: 664.94

Nơi lưu trữ: Trung tâm thông tin Khoa học & Công nghệ Tp. Hồ Chí Minh

10. Kỹ thuật vệ sinh xí nghiệp / Trần đức Ba.- H. : Trường ĐH Bách khoa Hà Nội, 1969.- 145 tr.

Cung cấp nước ;Thoát nước bản;Thông gió; Hút bụi

Từ khóa: . Công nghệ thực phẩm.

CSPL: 664.02.

Nơi lưu trữ: Kho lưu nội văn (trệt A<sub>2</sub>). ĐKCB: 102849.

11. Lạnh đông rau quả nhiệt đới / Viện sĩ Trần Đức Ba chủ biên.- Tp. Hồ Chí Minh : Nông nghiệp, 1994.- 210 tr. ; 21 cm.

*Giới thiệu các vấn đề về: lý thuyết cơ sở về chế biến lạnh đông rau quả; nguyên liệu rau quả nhiệt đới cho chế biến lạnh đông; chế biến lạnh đông rau quả nhiệt đới; bảo quản rau quả đã lạnh đông.*

Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả.

12. Lạnh đông rau quả xuất khẩu / Viện sĩ, TSKH Trần Đức Ba chủ biên.- Tp. Hồ Chí Minh : Nông nghiệp, 2000.- 302 tr. – 21cm

*Giới thiệu rau quả nhiệt đới; công nghệ sau thu hoạch rau quả nhiệt đới; qui trình lạnh đông một số rau quả đặc sản Việt Nam: dưa lạnh đông; dưa lạnh đông; bơ lạnh đông; hoa Actiso lạnh đông; mít lạnh đông; ớt cay lạnh đông; lạnh đông dưa nước.*

Từ khóa: Lạnh đông; Bảo quản, Rau quả.

CSPL: 664.853.

Nơi lưu trữ: Kho lưu nội văn (trệt A<sub>2</sub>). ĐKCB: 101494.

13. Lạnh và chế biến nông sản thực phẩm / Viện sĩ, TSKH Trần Đức Ba chủ biên.- Tp. Hồ Chí Minh : Nông nghiệp, 1993.- 285 tr. ; 21 cm.

Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả.

14. Nha đam cho ta khéo và đẹp / Viện sĩ Trần Đức Ba chủ biên; Dương Công Kiên, Nguyễn Duy Khánh.- Tp. Hồ Chí Minh : Tổng hợp Tp. Hồ Chí Minh, 2003.- 36 tr. ; 19 cm.

Nơi lưu trữ: Kho lưu nội văn (trệt A<sub>2</sub>).

15. Sản phẩm mới từ mật ong / Viện sĩ Trần Đức Ba chủ biên; Đặng Quang Hiếu.- Tp. Hồ Chí Minh : Tổng hợp Tp. Hồ Chí Minh, 2003.- 56 tr. ; 19 cm.

Nơi lưu trữ: Kho lưu nội văn (trệt A<sub>2</sub>).

16. Sổ tay kỹ thuật an toàn máy lạnh / Trần Đức Ba chủ biên; Ngô Cự Tường.- H. : Công nhân kỹ thuật, 1981.

*Đề cập các vấn đề: qui tắc kỹ thuật an toàn cho hệ thống máy lạnh Amoniac; qui tắc kỹ thuật an toàn cho hệ thống máy lạnh Freong; qui tắc kỹ thuật an toàn cho các cơ sở lạnh dùng các loại khí hóa lỏng; qui tắc kỹ thuật an toàn cho các cơ sở lạnh dùng đá khô, tuyết cacbonic, nước đá và otectic lạnh đông; qui tắc kỹ thuật an toàn cho công nhân chế biến ở các nhà máy lạnh đông thực phẩm.*

Từ khóa: Kỹ thuật lạnh; Điện kỹ thuật; Máy lạnh; Máy lạnh.

Nơi lưu trữ: Kho lưu nội văn (trệt A<sub>2</sub>). ĐKCB: 102692.

Lưu Trung tâm thông tin & Khoa học công nghệ Tp. HCM.

17. Đông Lạnh – “ Người Bạn “ của nhiều ngành sản xuất / Trần Đức Ba // Tiền Phong .- 1975 .- s ó 26 .- tr. 14

**III. Báo cáo khoa học:** (Hơn 60 báo cáo khoa học ở các hội nghị, hội thảo trong và ngoài nước\_Xin giới thiệu 11 báo cáo gần đây nhất).

1. 6<sup>th</sup> ASEAN FOOD CONFERENCE – Frozen food processing industry in Viet Nam / Tran Duc Ba, Nguyen Minh Khoa.- Vang Lang University, Vietnam : Singapore, 24-27/11/1997.- 4 p.

Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả.

2. Áp dụng các giải pháp kỹ thuật, nghiệp vụ để phát triển xuất khẩu thủy sản của Việt Nam / Trần Đức Ba...[và những người khác].- Tp. Hồ Chí Minh : Trường ĐH Bách khoa TP. Hồ Chí Minh, 11/12/2005.- 5 tr.  
ĐTTS ghi: Kỹ yếu hội nghị Khoa học & Công nghệ lần thứ 9 Trường ĐH Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh.

Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả.

3. Cần chú ý phát triển ở Việt Nam máy lạnh hấp thụ, loại máy hóa chất thông dụng của thế kỷ 21.- Tp. Hồ Chí Minh : Tp. Hồ Chí Minh, 22-24/07/1998.- 27 tr.  
ĐTTS ghi: Kỷ niệm 300 Sài gòn Tp. Hồ Chí Minh.

Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả.

4. Cần thiết chế biến quả bơ xuất khẩu / Trần Đức Ba...[và những người khác].- Tp. Hồ Chí Minh : Trường ĐH Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh.- 22-23/04/1999.- 8 tr.  
ĐTTS ghi: Kỹ yếu hội nghị Khoa học & Công nghệ lần thứ 7.

Nơi lưu trữ: Lưu kỹ yếu của trường.

5. Hướng dẫn đào tạo & Nghiên cứu Khoa học phục vụ cho phát triển kỹ thuật lạnh và điều hòa không khí ở Việt Nam.- Tp. Hồ Chí Minh : Trường ĐH Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh, 22-23/04/1999.- 11 tr.  
ĐTTS ghi: Kỷ yếu hội nghị Khoa học & Công nghệ lần thứ 7.  
Nơi lưu trữ: Lưu kỷ yếu của trường.
6. Kem tươi và máy sản xuất kem tươi / Trần Đức Ba, Trần Lâm Thắng.- Tp. Hồ Chí Minh : Tp. Hồ Chí Minh, 11/12/2005.- 6 tr.  
ĐTTS ghi: Kỷ yếu hội nghị Khoa học & Công nghệ lần thứ 9.  
Nơi lưu trữ: Lưu kỷ yếu của trường.
7. Nghiên cứu chế biến phơ mai từ trái bơ / Trần Đức Ba...[và những người khác].- Tp. Hồ Chí Minh : Trường ĐHDL Văn Lang, 2004.- 5 tr.  
ĐTTS ghi: Kỷ yếu hội nghị Khoa học & Công nghệ.  
Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả.
8. Nghiên cứu chế tạo hệ thống hóa lỏng CO<sub>2</sub> và sản xuất đá khô (CO<sub>2</sub> rắn) / Trần Đức Ba...[và những người khác].- Tp. Hồ Chí Minh : Trường ĐH Bách khoa TP. Hồ Chí Minh, 11/12/2005.- 4 tr.  
ĐTTS ghi: Kỷ yếu hội nghị Khoa học & Công nghệ lần thứ 9 Trường ĐH Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh.  
Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả.
9. Nghiên cứu công nghệ sấy thăng hoa / Trần Đức Ba...[và những người khác].- Tp. Hồ Chí Minh : Trường ĐH Bách khoa TP. Hồ Chí Minh, 11/12/2005.- 6 tr.  
ĐTTS ghi: Kỷ yếu hội nghị Khoa học & Công nghệ lần thứ 9 Trường ĐH Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh.  
Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả.
10. Nghiên cứu sản phẩm: Chạo tôm bắp non / Trần Đức Ba.- Tp. Hồ Chí Minh : Trường ĐH Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh, 11/12/2005.- 8 tr.  
ĐTTS ghi: Kỷ yếu hội nghị Khoa học & Công nghệ lần thứ 9.  
Nơi lưu trữ: Lưu kỷ yếu của trường.
11. Recherche seer la technologie et les équipements procer la transformation par le froid des produits marins et agro-alimentaires or Vietnam / Academicien, Dsc., As. Professeur Tran Duc Ba.- Ho Chi Minh ville, Vietnam : Ho Chi Minh ville, 26/02/1999.- 4 p.  
Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả.

**IV. Bài báo khoa học: Hơn 120 ấn phẩm - Xin giới thiệu 23 ấn phẩm gần đây.**

1. Kết quả bước đầu nghiên cứu sản phẩm sữa bò ở trung tâm bò giống sữa Đức Trọng / Trần Đình Ba...[và những người khác] // Tập san Xây dựng vùng kinh tế mới.- 1981.- Số 2.- tr. 18 – 24.  
Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả.

2. Kho lạnh 100 tấn / Trần Đức Ba, Nguyễn Tự Túc // Tập san Khoa học – Kỹ thuật.- 1980.- Số 4.- tr. 24 – 27.

Các yêu cầu kỹ thuật chủ yếu ; Tính toán thiết kế ; Kết luận

Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả.

3. Kỹ thuật đông lạnh thực phẩm / Trần Đức Ba.- Tp. Hồ Chí Minh : Tp. Hồ Chí Minh, 1984.- 154 tr.

*Khái niệm cơ bản về kỹ nghệ lạnh đông; Quá trình công nghệ chế biến và lạnh đông một số thực phẩm; Làm tan giá và làm ẩm thực phẩm đông lạnh.*

4. Máy lạnh công nghiệp / Trần Đức Ba...[và những người khác].- Tp. Hồ Chí Minh : Tp. Hồ Chí Minh, 154 tr.

*Những cơ sở nhiệt động của máy lạnh; Các tác nhân lạnh và môi trường tải lạnh; Máy lạnh; Máy lạnh Ejector; Máy lạnh hấp thụ ; Máy lạnh không khí; Lắp đặt , vận hành máy tính; Những phương tiện vận chuyển có máy lạnh*

Nơi lưu trữ: Trung tâm thông tin Khoa học & Công nghệ Tp. HCM.

5. Le coco congelé et le coco lefophilisé / Trần Đức Ba...[và những người khác] // Congres international du froid.- 1987.- No XVII<sup>th</sup>, Vol C .- 480 – 485.

Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả.

6. Le developpment des technigues frigofigues or Vietnam / Trần Đức Ba...[và những người khác] // International congress of refrigeration.- No XVII<sup>th</sup>, Vol F.- 405 – 409.

Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả.

7. Máy lạnh kiểu hấp thụ, có tận dụng năng lượng giãn nở của dung dịch đối để chạy bơm / Trần Đình Ba, B. A Muhkyc // Tập san Khoa học – Kỹ thuật.- 1970.- Số 4.- tr. 9 – 13.

Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả.

8. Nghiên cứu ứng dụng kỹ thuật đông – khô ở Việt Nam / Trần Đức Ba; Nguyễn Văn Tài // TB KH của các trường ĐH, 1986.

*Tập trung vào các vấn đề: nguyên lý kỹ thuật đông khô; các dạng máy đông phổ biến; triển vọng phát triển của sản phẩm đông khô trên thế giới; nghiên cứu ứng dụng kỹ thuật đông khô ở Việt Nam; sơ đồ nguyên lý kết cấu thiết bị “chân Không” được chọn.*

Nơi lưu trữ: Trung tâm thông tin Khoa học & Công nghệ Tp. HCM

9. Nghiên cứu về máy lạnh kiểu hấp thụ - phun / Trần Đình Ba, C. Z Tkdan, B. A Muhkyc // Tập san Khoa học – Kỹ thuật.- 1970.- Số 5.- 3tr.

*Đề cập các vấn đề: xác định phụ tải cho phép của động cơ 3 pha khi điện áp và tần số nguồn điện cung cấp không đạt đạt lượng định mức; nghiên cứu về máy lạnh kiểu hấp thụ - phun; ứng dụng thuyết phân bố để tính các động lực trong xích của màng cào; viết ma trận Y và Z và vẽ vận đồ loại Y và Z trực tiếp từ mạch điện; công thức tính lưu lượng cho các sông nhỏ ở miền Bắc nước ta.*

Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả.

10. Nuôi vịt siêu thịt, siêu gan để xuất khẩu sang Cộng hòa Pháp / Trần Đức Ba...[và những người khác] // Tạp chí khoa học và quản lý kinh tế.- 1996.- Số 2.- tr. 300 – 301.

Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả.

11. Phân tích máy lạnh kiểu hấp thụ và kiểu hấp thụ - phun bằng phương pháp “ES-XEC-GHI” / Trần Đức Ba // Tập san Khoa học – Kỹ thuật.- 1972.- Số 6.- tr. 19 – 24.

Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả.

12. Suy nghĩ về phương hướng nghiên cứu phát triển kỹ thuật lạnh và điều hòa không khí ở nước ta / Trần Đức Ba; Nguyễn Minh Khoa // TC Khoa học và Công nghệ, 1997.

Nơi lưu trữ: Trung tâm thông tin Khoa học & Công nghệ Tp. HCM

13. Sản xuất và sử dụng CO<sub>2</sub> khô (đá khô) và CO<sub>2</sub> lỏng / Trần Đức Ba // Thông tin Khoa học và Kỹ thuật Tp. Hồ Chí Minh.- 1984.- Số 1.- tr.10 – 11. Ở Mỹ ;Ở nhiều nước khác; Về khả năng sử dụng CO<sub>2</sub> lỏng ở Việt Nam

Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả.

14. Tác hại của Freon đối với bầu khí quyển và môi sinh / Trần Đức Ba // TC Công nghệ.- Tp. Hồ Chí Minh : Trung tâm khtn và CNQG, 1994.

Nơi lưu trữ: Trung tâm thông tin Khoa học & Công nghệ Tp. HCM

15. Thiết kế và chế tạo máy sản xuất kem tươi (kem cốt) / PGS, TSKH Trần Đức Ba, KS Trần Lâm Thắng // Tạp chí Khoa học & Công nghệ Nhiệt.- Tp. Hồ Chí Minh : Trường ĐHDL Văn Lang.- 2006.- Số 68.- 30 tr.

Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả.

16. Vấn đề khai thác và chế biến Dừa quả ở nước ta theo hướng tổng hợp lợi dụng // Thông tin khoa học và kỹ thuật Thanh Hóa.- 1975.- Số 5.- tr. 20 – 25.

Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả.

**V. Luận văn SĐH của tác giả và những đề tài đã hướng dẫn:**

1. Các giải pháp chiến lược kinh tế và kỹ thuật nhằm tăng hiệu quả xuất khẩu thủy sản của Việt Nam vào thị trường EU / Ths. Nguyễn Văn Tài.- Tp. Hồ Chí Minh : Trường ĐH Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh, 2006.- 116 tr.

Nơi lưu trữ: Lưu tại Viện IASS-Moscow và người hướng dẫn

2. Các hệ thống tiết giảm năng lượng trong kỹ nghệ lạnh / TS., Trần Đức Ba.- Ôdétse (Liên Xô) : Trường ĐH Công nghiệp lạnh Ôdétse (Liên Xô) OTIXIT, 2001.- 100 tr.

Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả.

3. Đánh giá chất lượng hàng thủy sản chế biến đông lạnh xuất khẩu theo tiêu chuẩn HCCP / Ths. Lê Duy Bình.-Tp. Hồ Chí Minh : Trường ĐH Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh, 1993.- 82 tr.

Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả, phòng đọc SĐH (Lầu A<sub>2</sub>).

4. Hướng dẫn chính cho NCS bảo vệ luận án tiến sĩ\_VHGLEB, CKUD.H. / Trần Đức Ba hướng dẫn.

Luận án lưu ở Viện giáo dục quốc tế iass ở Moscow.

5. Hướng dẫn phụ cho 2 NCS bảo vệ tại Viện IASS, Moscow – Đạt tiến sĩ là CZBUHKUH B. U. và TAYGMUN E. U. / Trần Đức Ba hướng dẫn.

Nơi lưu trữ: Luận án tiến sĩ lưu ở Moscow, Viện giáo dục quốc tế IASS.

6. Nghiên cứu các biện pháp giảm hao hụt khối lượng sản phẩm trong chế biến, bảo quản lạnh thủy sản / Ths. Nguyễn Anh Tuấn.- Tp. Hồ Chí Minh : Trường ĐH Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh, 1994.- 120 tr.

Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả.

7. Nghiên cứu chế tạo các máy lạnh phù hợp với Việt Nam / KS. Nguyễn Văn Tài.- Tp. Hồ Chí Minh : Trường ĐH Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh, 2006.- 97 tr.

Nơi lưu trữ: Lưu tại Viện IASS-Moscow và người hướng dẫn.

8. Nghiên cứu hiện tượng giảm trọng lượng và chất lượng của sản phẩm tôm sú thịt đông lạnh sau quá trình làm đông, trữ đông, rã đông và biện pháp khắc phục / TS. Nguyễn Anh Tuấn, PGS, TSKH Trần Đức Ba.- Nha Trang : Trường ĐH Thủy Sản Nha Trang, 2004.- 212 tr.

Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả, phòng đọc SĐH (Lầu A<sub>2</sub>).

9. Nghiên cứu máy lạnh kết hợp hấp thụ và hiệu ứng / TS. Trần Đức Ba.- Ôdétse (Liên Xô) : Trường ĐH Công nghiệp lạnh Ôdétse (Liên Xô) OTIXIT, 1970.- 120 tr.

Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả.



10. Nghiên cứu sản xuất phở ăn liền từ hỗn hợp bột mì và bột gạo / Ths. Phan Thị Ngọc Sương.- Tp. Hồ Chí Minh : Trường ĐH Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh, 2005.

Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả.  
Phòng đọc SĐH (Lầu A<sub>2</sub>).

11. Nghiên cứu sấy thăng hoa tôm sú / Ths. Nguyễn Tấn Dũng, PGS, TSKH Trần Đức Ba hướng dẫn.- Tp. Hồ Chí Minh : Trường ĐH Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh, 2005.- 150 tr.

Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả.  
Phòng đọc SĐH (Lầu A<sub>2</sub>).

12. Nghiên cứu sự biến đổi của tôm sau khi chết và phương pháp bảo quản tôm nguyên liệu / TS. Nguyễn Việt Dũng.- Tp. Hồ Chí Minh : Trường ĐH Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh, 1998.- 207 tr.

Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả. phòng đọc SĐH (Lầu A<sub>2</sub>).

13. Thực nghiệm khảo sát và so sánh máy lạnh sử dụng hỗn hợp propan/ isobutan làm môi chất lạnh thay thế freon-12 / Ths. Lê Tự Quốc Phát.- Tp. Hồ Chí Minh : Trường ĐH Bách khoa Tp. Hồ Chí Minh, 2005.- 132 tr.

Nơi lưu trữ: Lưu ở tác giả.  
Phòng đọc SĐH (Lầu A<sub>2</sub>).

## **VI. SÁNG CHẾ PHÁT MINH:**

S TT	Tên bằng	Nội dung khoa học để được cấp bằng hay giải thưởng.	Cơ quan cấp	Ngày cấp	Chủ trì hay tham gia	Chú thích
1	Bằng sáng chế. Số: 254570	Máy lạnh hấp thụ tôm dạng nội năng thừa.	Viện Patent Liên Xô	1969	Chủ trì	
2	Bằng sáng chế. Số: 291077	Máy lạnh hấp thụ phối hợp với giectơ	Viện Patent Liên Xô	1970	Chủ trì	
3	Bằng sáng chế. Số: 056	Công nghệ lạnh đông dứa.	Cục sáng chế UBKHNN VN.	1990	Chủ trì	
4	Giải thưởng Hội thi sáng tạo kỹ thuật Tp.HCM. Số: 26/93	Phòng lạnh tự động điều chỉnh.	Sở KHCN & môi trường Tp. HCM,	1993	Chủ trì	
5	Bằng sáng chế. Số: ...	Nuôi ốc sên bằng phương pháp mới.	Cục sáng chế UBKHNN VN.	1992	Chủ trì	Chưa tìm được hoặc bạn mượn chưa trả.
6	Giải nhì VIFOTEC, mã số công trình KT1-01. Số TT: 131.	Nghiên cứu chế biến quả bơ và phô mai bơ.	Bộ Giáo dục & Đào tạo	2003	Chủ trì	
7	Bằng sáng chế. Số: ...	Phương pháp bảo quản dứa quả.		1989		Lưu: TT-TTKH & CN TP. Hồ Chí Minh.

**VII. CÁC TÀI LIỆU ĐANG LƯU TRỮ:**

stt	Các dạng của tài liệu	Số lượng	Lưu ở Trường ĐHBK Tp. HCM	Lưu ở tác giả
1	Sách	10	Ít nhất 10 cuốn đã được giới thiệu.	4 ở tác giả + 6 ở trường
2	Báo cáo khoa học	11	8 ở thư viện trường.	3 ở tác giả.
3	Bài báo khoa học	23	9 ở thư viện trường.	14 ở tác giả.
4	Luận văn SĐH	13	5 ở thư viện trường.	3 ở viện IAAS, 5 ở tác giả và hướng dẫn.
5	Sáng chế	06	Không lưu trữ.	6 ở tác giả