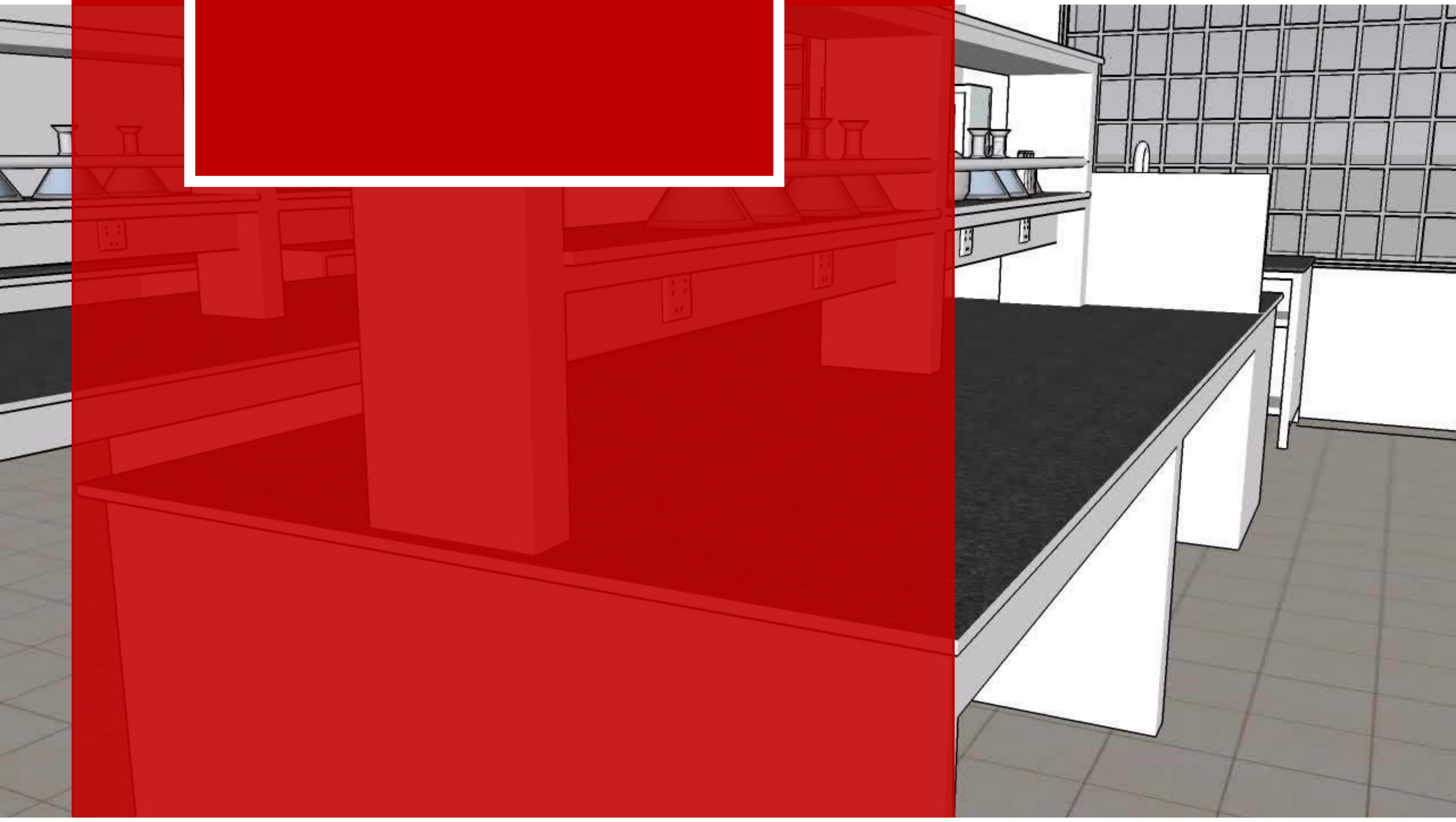
STF NEWSLETTER



FACULTY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

www.stf.iu.edu.kh

Vol.1 Issue 1 | March 2020

STF Newsletter

This STF Newsletter, which is quarterly published, is aimed to facilitate the information flow within the Faculty of Science and Technology.

Editorial members

1.	Dr. Kongkea Phan	Editor-In-Chief
2.	Ms. Kimroeun Vann	Associate Editor
3.	Mr. Arechkang Chung	Assistant Editor
4.	Mr. Veasna Toch	Assistant Editor

Editorial Assistants

1. Mr. Noreaksatya The
2. Mr. Chetra Yoeun
3. Ms. Sreylen Thy
4. Ms. Deoun Senghour
5. Ms. Gechhorng Eng
6. Ms. Sivmey Chhem
7. Ms. Povraksmey Phuong

STF Newsletter's Reporters will collect the affairs and news of our faculty members, staffs and students including new students, graduating students, job news of alumni and other extraordinary experience by students or alumni.

មាតិកា

1. ការវិភាគថ្នាំពុលកសិកម្មក្នុងផលិតផលកសិកម្ម និងអាហារ តាមរយៈម៉ាស៊ីន GC-MS……………………………………………1
2. សារធាតុអាសេនិកក្នុងស្រូវក្នុងប្រទេសកម្ពុជា……………………………………………………………………1
3. ការប្រើប្រាស់បច្ចេកវិទ្យាប្រព្រឹត្តកម្មទឹកសម្រាប់ឆ្លើយតបនឹងការប្រែប្រួលអាកាសធាតុ…………………………………2
4. សិក្ខាសាលាពិសេសស្តីពីការបារម្ភអំពីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ "Mycotoxins និងPesticide "……………………………3
5. ជំនួបពិភាក្សាវាងថ្នាក់ដឹកនាំសាកលវិទ្យាល័យអន្តរជាតិ និងសាកលវិទ្យាល័យគុនកុក ប្រទេសកូរ៉េខាងត្បូង……………4
6. សិក្ខាសាលាពិសេសស្តីពីទិដ្ឋភាពទូទៅនៃការឆ្លងមីក្រុប/វីរុស និងការអភិវឌ្ឍន៍ថ្នាំប្រឆាំងនឹងមេរោគ……………………5
7. វគ្គបណ្តុះបណ្តាលស្តីពីការប្រើប្រាស់ឧបករណ៍វិភាគGC/MS……………………………………………………6
8. ទស្សនៈកិច្ចសិក្សារបស់និស្សិតគីមីចំណីអាហារទៅកាន់រោងចក្រស្រាបៀរកម្ពុជា…………………………………7
9. សិក្ខាសាលស្តីពីស្តង់ដាសវីរាង្គ និងការអនុវត្តន៍ការប្រមូលផលកសិកម្មល្អ សម្រាប់សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ
អាហារសុខភាព និងគ្រឿងសម្អាង……………………………………………………………………………8
10. វគ្គបណ្តុះបណ្តាលស្តីពីវិធីសាស្រ្តកំណត់ដោយក្រូម៉ាតូក្រាហ្វី និងការធានាគុណភាព………………………………9
11. សិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្តាហ៍……………………………………………………………………10
12. វគ្គបណ្តុះបណ្តាលស្តីពីអ្នកជំនាញវ័យក្មេងនៅក្នុងវិស័យផ្គត់ផ្គង់ទឹកស្អាត និងអនាម័យ……………………………11
13.សិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្តាហ៍……………………………………………………………………12
14. កម្មវិធីប្រគល់បណ្ណសរសើរជូននិស្សិតឆ្នើម និងពិធីប្រគល់រង្វាន់ស្រាវជ្រាវ និងច្នៃប្រឌិតអ៊ួន សាបូឆ្នាំ២០១៩……………13
15. ពិធីជប់លៀងអបអរសាទរដល់និស្សិតជ័យលាភីរង្វាន់ស្រាវជ្រាវនិងច្នៃប្រឌិតអ៊ួន សាបូ ២០១៩…………………………14
16. ដំណើរទស្សនកិច្ចសិក្សារបស់និស្សិតសំណង់ស៊ីវិលទៅកាន់ក្រុងព្រះសីហនុ……………………………………15
17. សិក្ខាសាលាស្តីអំពីការផ្តល់ដំណឹងអំពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារប្រចាំឆ្នាំ……………………………………………16
18. សិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្តាហ៍……………………………………………………………………17
19. ការវាយតម្លៃសកម្មភាពប្រឆាំងនឹងមីក្រូសារពាង្គកាយរបស់ប្រេងស្លឹកគ្រៃចំពោះបាក់តេរី E.Coli និង Salmonella ……….18
20. ការកំណត់រកមីក្រូសារពាង្គ Salmonellaដែលមាននៅក្នុងសាច់គោដែលបានប្រមូលមកពីទីសត្វឃាតក្នុងរាជធានីភ្នំពេញ..19
21. ការវិភាគរកបាក់តេរី Salmonellaដែលមាននៅក្នុងបន្លែស្លឹកតាមទីផ្សារធំៗនៅរាជធានីភ្នំពេញ…………………………20
22. វិធីសាស្រ្តពាសស្រោប (Coating)ទៅលើបន្លែ និងផ្លែឈើដើម្បីរក្សាគុណភាពទុកឲ្យបានយូរ ………………………………21
23. ការវាយតម្លៃគុណភាពទឹកក្រោមដីនៅខេត្តកណ្តាល…………………………………………………………22
24. ឧបករណ៍ប្រើប្រាស់នៅក្នុងមន្ទីរពិសោធន៍…………………………………………………………………23
25. ចក្ខុវិស័យ បេសកកម្ម និងគោលបំណង សាកលវិទ្យាល័យ អន្តរជាតិ ២០២០-២០២៤ …………………………………26

ការវិភាគថ្នាំពុលកសិកម្មក្នុងផលិតផលកសិកម្ម និងអាហារ តាមរយៈម៉ាស៊ីន GC-MS

អត្ថបទដោយ៖ យឿន ចិត្រា

នាថ្ងៃទី១០ ខែមករា ឆ្នាំ២០២០ តំណាងមន្ទីរពិសោធន៍ និងនិស្សិតគីមីចំណីអាហារ នៃមហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្របានចូលរួមសិក្ខាសាស្តីពីវិធីសាស្ត្រក្នុងការវិភាគថ្នាំពុលកសិកម្មក្នុងផលិតផលកសិកម្ម និងអាហារ តាមរយៈម៉ាស៊ីន GC-MSនៅឯសណ្ឋាគារភ្នំពេញ។ សិក្ខាសាលានោះបានរៀបចំឡើងដោយក្រុមហ៊ុនអ៊ិកស៍-ឡេប (X-LAB CO., LTD) ក្នុងគោលបំណងដើម្បីចែករំលែកនូវបទពិសោធន៍ទាក់ទងនឹងម៉ាស៊ីន GC-MS ដល់សាស្ត្រាចារ្យ អ្នកស្រាវជ្រាវ និងអ្នកពាក់ព័ន្ធនានា។ តាមរយៈសុន្ទរកថា និងបទបង្ហាញការវិភាគថ្នាំពុលនៃកសិផល និងចំណីអាហារ ជាភារកិច្ចសំខាន់សម្រាប់សុខភាពសារធារណៈក្នុងប្រទេសកម្ពុជា។ ទន្ទឹមនឹងនោះដែរ សិក្ខាសាលានោះបានបង្ហាញពីការអនុវត្តផ្ទាល់ក្នុងការវិភាគ រកកាកសំណល់ថ្នាំកសិកម្មដល់សិក្ខាកាមផងដែរ ដោយប្រើប្រាស់ម៉ាស៊ីនGC-MS នៅក្នុងមន្ទីរពិសោធន៍នៃវិទ្យាស្ថានបច្ចេកវិទ្យាកម្ពុជា (ITC)។

សារធាតុអាសេនិកក្នុងស្រូវក្នុងប្រទេសកម្ពុជា

អត្ថបទដោយ៖ តូច វាសនា

នៅថ្ងៃទី១៣ ខែមករា ឆ្នាំ២០២០ មហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្របានរៀបចំសិក្ខាសិលាពិសេសស្តីពីសារធាតុអាសេនិកក្នុងស្រូវប្រទេសកម្ពុជា។ អញ្ជើញជាវាគ្មិនកិត្តិយសក្នុងសិក្ខាសិលាពិសេសនេះ បណ្ឌិត Benjamin Bostick ជាសាស្ត្រាចារ្យនៅសាកលវិទ្យាល័យគូឡំប៊ី (Columbia University) សហរដ្ឋអាមេរិក។

សិក្ខាសិលានេះបង្កើតឡើងក្នុងគោលបំណង ដើម្បីចែករំលែកនូវចំណេះដឹង និងបទពិសោធន៏ ទាក់ទងទៅនឹងវិធីសាស្ត្រស្រាវជ្រាវក្នុងការវិភាគសារធាតុអាសេនិកនៅក្នុងស្រូវ។ លទ្ធផលបឋមនៃការស្រាវជ្រាវរបស់លោកបានបង្ហាញថា សារធាតុអាសេនិកដែលមានផ្ទុកក្នុងស្រូវអាចបង្ករហានិភ័យចំពោះសុខភាពអ្នកប្រើប្រាស់ដូចជាប្រឈមមុខនឹងបញ្ហាស្បែក ឈឺក្រពះ ក្អួត រាគ និងជំងឺមហារីកសួត និងប្លោកនោម។ ជាចុងបញ្ចប់នៃការធ្វើបទបង្ហាញនេះ លោកសាស្ត្រាចារ្យបានផ្តល់នូវបទពិសោធន៍ដ៏ល្អៗដល់និស្សិតក្នុងការស្រាវជ្រាវទៅលើប្រធានបទទាក់ទងនឹងហានិភ័យដែលអាចកើតមានឡើងដោយសារធាតុអាសេនិកក្នុងស្រូវ។ តាមរយៈសិក្ខាសិលានេះ លោកសាស្ត្រាចារ្យក៏បានបង្ហាញគន្លឹះ និងបច្ចេកទេសខ្លះៗដែលជាទិសដៅក្នុងការធ្វើនិក្ខេបបទបញ្ចប់ឆ្នាំរបស់និស្សិតគីមីចំណីអាហារដែលប្រព្រឹត្តិទៅនៅឆមាសបន្ទាប់។

ការប្រើប្រាស់បច្ចេកវិទ្យាប្រព្រឹត្តកម្មទឹកសម្រាប់ឆ្លើយតបនឹងការប្រែប្រួលអាកាសធាតុ

អត្ថបទដោយ៖ បណ្ឌិត ផន គង្គា

នាថ្ងៃទី១៧ ខែមករា ឆ្នាំ២០២០ ព្រឹទ្ធបុរសរបស់មហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្រ បានចូលរួមក្នុងសិក្ខាសាលាពិសេសស្ដីពីការប្រើប្រាស់បច្ចេកវិទ្យាប្រព្រឹត្តកម្មទឹកសម្រាប់ឆ្លើយតបនឹងការប្រែប្រួលអាកាសធាតុ នៅវិទ្យាស្ថានបច្ចេកវិទ្យាកម្ពុជា។ អញ្ជើញជាវាគ្មិនកិត្តយសក្នុងសិក្ខាសាលានេះ សាស្ត្រាចារ្យ Kyoung-Woong Kim ជាប្រធាន នៃវិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវបរិស្ថានអន្តរជាតិ និងជាសាស្ត្រចារ្យ នៃវិទ្យាស្ថានវិទ្យាសាស្ត្រ និងបច្ចេក-វិទ្យាក្វាងជូ ប្រទេសកូរ៉េខាងត្បូង។ តាមរយៈបទបង្ហាញនេះ លោកសាស្ត្រាចារ្យ Kyoung-Woong Kim និងក្រុមស្រាវជ្រាវរបស់លោកបានរកឃើញបច្ចេកវិទ្យាប្រព្រឹត្តកម្មទឹកស្អាតថ្មី ដែលអាចសម្អាតទឹកសម្រាប់ហូបដោយប្រើភ្នាសចម្រោះដែលដំណើរការដោយទំនាញផែនដី ដែលហៅថា GDM។ លោកសាស្ត្រាចារ្យបានបញ្ជាក់ថា បច្ចេកវិទ្យាថ្មីGDMនេះ ត្រូវបានប្រើប្រាស់សម្រាប់ឆ្លើយតបទៅនឹងការប្រែប្រួលអាកាសធាតុ ជាពិសេសតំបន់ដែលប្រឈមក្នុងប្រទេសកំពុងអភិវឌ្ឍន៍ដូចកម្ពុជាជាដើម។ ជាក់ស្តែងតាមរយៈគម្រោងអភិវឌ្ឍន៍ **K-UNOSSC** ដំណាក់កាលទី២ នៅប្រទេស ឥណ្ឌូនេស៊ី និងកម្ពុជា វិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវបរិស្ថានអន្តរជាតិ បានដំឡើងប្រព័ន្ធបច្ចេកវិទ្យាGDMនេះ នៅតាមសាលារៀនដើម្បីផលិតទឹកហូបសម្រាប់សិស្សសាលានីមួយៗ។

សិក្ខាសាលាពិសេសស្តីពីការបារម្ភអំពីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ "Mycotoxins និងPesticide "

អត្ថបទដោយ៖ និស្សិត ឆែម ស៊ីវម៉ី និង ភួង ពៅរស្មី

នាថ្ងៃទី២២ ខែមករា ឆ្នាំ២០២០ មហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្រ បានរៀបចំសិក្ខាសាលាពិសេសស្តីពីការបារម្ភអំពីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ៖ MycotoxinsនិងPesticide ។ អញ្ជើញជាវាគ្មិនកិត្តយសក្នុងសិក្ខាសាលាពិសេសនេះ បណ្ឌិត ផាត ចាន់វលក្ខណ៍ សាស្ត្រាចារ្យ និងជាអ្នកស្រាវជ្រាវ នៃវិទ្យាស្ថានបច្ចេកវិទ្យាកម្ពុជាបានធ្វើបទបង្ហាញចែករំលែកចំណេះដឹង បទពិសោធន៍ និងលទ្ធផលស្រាវជ្រាវរបស់ក្រុមស្រាវជ្រាវរបស់គាត់ទៅលើ Mycotoxins and Pesticideនៅកម្ពុជា។ សិក្ខាសាលាពិសេសនេះ មានការចូលរួមពីនិស្សិតគីមីចំណីអាហារទាំងបួនជំនាន់ ដើម្បីសិក្សាស្វែងយល់បន្ថែមអំពីប្រធានបទខាងលើកនេះ។ តាមរយៈសិក្ខាសាលានេះ សាស្ត្រាចារ្យ ផាត ចាន់វលក្ខណ៍ បានបង្ហាញពីប្រភពនៃការបំពុលនៅក្នុងចំណីអាហារដែលយើងទទួលទានប្រចាំថ្ងៃដោយមានប្រភពចេញពីពពួកមីក្រូសារពាង្គកាយ (microorganism) និងការប្រើប្រាស់ថ្នាំសំលាប់សត្វល្អិត (pesticide) របស់ប្រជាកសិករមួយចំនួនទៅលើដំណាំរបស់ពួកគាត់។ សាស្ត្រាចារ្យ ផាត ចាន់វលក្ខណ៍ បានបន្ថែមទៀតថា ថ្នាំសំលាប់សត្វល្អិតគឺជាប្រភពដ៏ចំបងនៃការពុលនៅក្នុង

ចំណីអាហារ ពីព្រោះតែវាត្រូវបានប្រើប្រាស់ជាប្រចាំនៅក្នុងវិស័យកសិកម្ម ដើម្បីបំពេញតំរូវការស្បៀងអាហារទូទាំងពិភពលោក។ក្នុងពេលថ្មីៗនេះ សាស្ត្រាចារ្យបានធ្វើការសិក្សាស្រាវជ្រាវទៅលើកាកសំណល់ថ្នាំកសិកម្មនៅក្នុងទឹកបឹងទន្លេសាបទាំងពីររដូវកាល (ទាំងរដូវប្រាំង និងវស្សា) ពីព្រោះកម្រិតនៃកាកសំណល់ថ្នាំសំលាប់សត្វល្អិតឥឡូវនេះស្ថិតនៅក្នុងស្ថានភាពគួរឱ្យព្រួយបារម្ភនៅក្នុងប្រទេសមួយចំនួន។នៅក្នុងគម្រោងស្រាវជ្រាវនេះសាស្ត្រាចារ្យក៏បានបង្ហាញពីផលប៉ះពាល់មួយចំនួនដែលបណ្តាលមកពីថ្នាំបំពុលគីមីទៅលើសុខភាពរបស់ប្រជាពលរដ្ឋដូចជាការប៉ះពាល់រយៈពេលខ្លី (ក្អួតចង្អោរ វិលមុខ និងរាគ) និងការប៉ះពាល់រយៈពេលវែង (ជំងឺមហារីកឈាម ជំងឺមហារីកកូនកណ្តុរ ជំងឺមហារីកខួរក្បាល ជំងឺមហារីកសុដន់ ជំងឺមហារីកក្រពេញប្រូស្តាត ជំងឺមហារីកពងស្វាស និងជំងឺមហារីកអូវែរ)។ សិក្ខាសាលានេះត្រូវបានបិទបញ្ចប់ដោយសំណួរ និងចម្លើយក្នុងបរិយាកាសរីករាយ និងស្និទ្ធស្នាលបំផុត។

ជំនួបពិភាក្សារវាងថ្នាក់ដឹកនាំសាកលវិទ្យាល័យអន្តរជាតិ និងសាកលវិទ្យាល័យ គុនកុក ប្រទេសកូរ៉េខាងត្បូង

អត្ថបទដោយ៖ បណ្ឌិត ផន គង្គា

នៅថ្ងៃទី២០ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ២០២០ ព្រឹទ្ធបុរសមហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្រ បានចូលរួមក្នុង ជំនួបពិភាក្សារវាងថ្នាក់ដឹកនាំសាកលវិទ្យាល័យអន្តរជាតិ និងគណៈប្រតិភូនៃសាកលវិទ្យាល័យគុនកុក ប្រទេសកូរ៉េខាងត្បូង ដែលរៀបចំឡើងដោយការិយាល័យទំនាក់ទំនងអន្តរជាតិ និងមជ្ឈមណ្ឌលស្រាវជ្រាវគរុកោសល្យជំនាន់ថ្មី នៃវិទ្យាស្ថានជាតិអប់រំ។ ក្នុងជំនួបពិភាក្សានោះ ភាគីទាំងពីរបានពិភាក្សាលើកិច្ចសហប្រតិបត្តិការរវាងគ្រឹះស្ថានសិក្សាទាំងពីរ និងយល់ព្រមក្នុងការចុះអនុស្សារណៈយោគយល់គ្នាលើកិច្ចសហប្រតិបត្តិការក្នុងការផ្លាស់ប្តូរនិស្សិត ការផ្លាស់ប្តូរសាស្ត្រាចារ្យ ការផ្លាស់ប្តូរព័ត៌មានសិក្សា ការស្រាវជ្រាវ និងអនុវត្តគម្រោងរួមគ្នា។ ជាមួយគ្នានោះដែរ ភាគីទាំងពីរបានពិភាក្សា និងយល់ព្រមក្នុងការសរសេរសំណើគម្រោងរួមគ្នា ដើម្បីបង្កើតដេប៉ាតឺម៉ង់ បច្ចេកវិទ្យាជីវសាស្ត្រ និងផលិតសរីរាង្គ ក្នុងមហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្រ និងកសាងសមត្ថភាពគ្រូបង្រៀនផ្នែកវិទ្យាសាស្ត្រនៅអនុវិទ្យាល័យ សម្រាប់ការអប់រំ និងបណ្តុះបណ្តាលផ្នែកស្តែមនៅកម្ពុជា។ ជាចុងបញ្ចប់ គណៈប្រតិភូសាកលវិទ្យាល័យគុនកុក ប្រទេសកូរ៉េខាងត្បូង បានធ្វើទស្សនកិច្ចនៅមន្ទីរពិសោធន៍នីមួយៗ នៃមហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្រ ដោយសេចក្តីរីករាយ និងស្និទ្ធស្នាលបំផុត។

សិក្ខាសាលាពិសេសស្តីពីទិដ្ឋភាពទូទៅនៃការឆ្លងមីក្រុប/វីរុស និងការអភិវឌ្ឍន៍ ថ្នាំប្រឆាំងនឹងមេរោគ

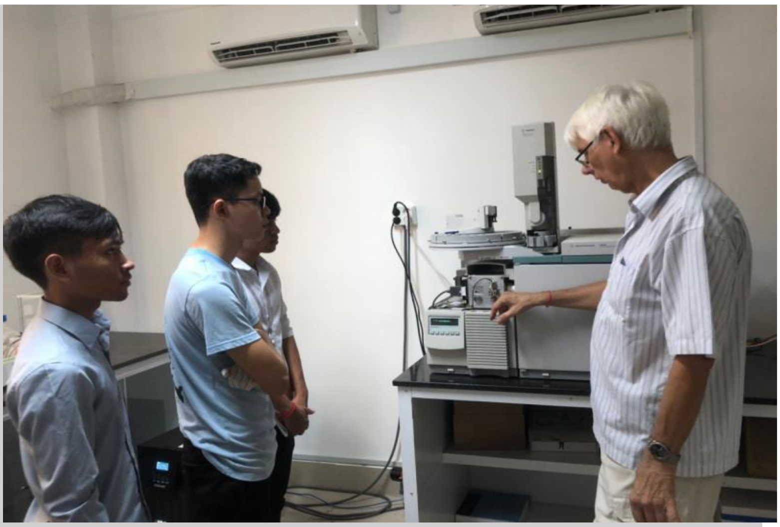
អត្ថបទដោយ៖ វ៉ាន់ គឹមឿន

នាថ្ងៃទី២៤ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ២០២០ មហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្របានរៀបចំសិក្ខាសិលាពិសេស ដែលបានអញ្ជើញបណ្ឌិត ពុទ្ធ សៅ ជាវាគ្មិនកិត្តិយស។ បច្ចុប្បន្ន បណ្ឌិត ពុទ្ធ សៅ គឺជាអ្នកស្រាវជ្រាវថ្នាក់ក្រោយបណ្ឌិត (postdoctoral researcher) នៅមជ្ឈមណ្ឌល Combinatorial Tumor Immunotherapy Medical Research Center, Medical School, Chonnam National University នៅប្រទេសកូរ៉េខាងត្បូង។ នៅក្នុងសិក្ខាសាលាពិសេសនេះ លោកបណ្ឌិតបានចែករំលែកពីការសិក្សាស្រាវជ្រាវរបស់គាត់ផ្ទាល់ដែលទាក់ទងទៅនឹងការឆ្លងមីក្រុប/វីរុស និងការអភិវឌ្ឍន៍ថ្នាំប្រឆាំងនឹងមេរោគ ដើម្បីឱ្យនិស្សិតគីមីចំណីអាហារស្វែងយល់ដឹងបន្ថែមអំពីយន្តការនៃការឆ្លងបាក់តេរី និងវីរុសដល់មនុស្ស អំពីវិធីសាស្ត្រថ្មីៗសម្រាប់ការផលិតថ្នាំប្រឆាំងនឹងមីក្រុប និងវីរុស។ជាពិសេសទៅទៀតលោកបណ្ឌិត ក៏បានពន្យល់អធិប្បាយបន្ថែមអំពីជំងឺរលាកសួតប្រភេទថ្មី (coronavirus 2019) ដែលជាចំណេះដឹងដ៏សំខាន់សម្រាប់យើងគ្រប់គ្នានៅក្នុងការយល់ដឹងអំពីប្រភពរបស់ជំងឺក៏ដូចជាវិធីបង្ការផ្សេងៗដើម្បីការពារពីការឆ្លងពីជំងឺដ៏កាចសាហាវមួយនេះ។ ក្រោយពីសិក្ខាសិលានេះបានបញ្ចប់ យើងសង្កេតឃើញថានិស្សិតយើងបានទទួលចំណេះដឹងថ្មីៗអំពីពាក្យបច្ចេកទេសយ៉ាងច្រើនដែលត្រូវបានប្រើប្រាស់នៅក្នុងវិស័យវេជ្ជសាស្ត្រ ភាពខុសគ្នារបស់ដំណាក់កាលនៃការឆ្លងពីបាក់តេរី និងវីរុសផ្សេងៗគ្នា ស្វែងយល់អំពីចំណេះដឹងខ្លះៗទាក់ទងនឹងបច្ចេកទេសនៃការបង្កើនប្រសិទ្ធភាពរបស់ថ្នាំក្នុងការសំលាប់មេរោគសម្រាប់ការប្រើប្រាស់នាពេលអនាគត។

វគ្គបណ្តុះបណ្តាលស្តីពីការប្រើប្រាស់ឧបករណ៍វិភាគGC/MS

អត្ថបទដោយ៖ វ៉ាន់ គឹមឿន

នាថ្ងៃទី១០ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២០ មហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្របានរៀបចំវគ្គបណ្តុះបណ្តាលស្តីពីការប្រើប្រាស់ឧបករណ៍វិភាគGC/MS ដោយបានអញ្ជើញ Dr.Michael Strandell ដែលជាអ្នកជំនាញ ឧបករណ៍វិភាគGC/MS មកបណ្តុះបណ្តាលបន្ថែមអំពីវិធីសាស្ត្រប្រើប្រាស់ឧបករណ៍វិភាគGC/MS ដល់បុគ្គលិក និងនិស្សិតគីមីចំណីអាហារ ដែលមានគម្រោងធ្វើការស្រាវជ្រាវដោយពឹងផ្អែកចម្បងទៅលើឧបករណ៍វិភាគនេះ។ GC/MS គឺជាបច្ចេកទេសមួយដែលត្រូវបានប្រើប្រាស់ដើម្បីធ្វើការកំណត់អត្តសញ្ញាណសមាសធាតុសរីរាង្គប្រហើរ (Volatile organic compounds) និងកាកសំណល់ថ្នាំសំលាប់សត្វល្អិតដែលមាននៅក្នុងធម្មជាតិ។ តាមរយៈវគ្គបណ្តុះបណ្តាលនេះ Dr. Michael Strandell បានបង្រៀនអំពីវិធីប្រើប្រាស់GC/MSដូចជា (១)អធិប្បាយពាក្យបច្ចេកទេសដែលមាននៅ ក្នុងGC/MS និងមុខងាររបស់វា (២)វិធីសាស្ត្រនៃការវិភាគសំណាកនិង(៣) វិធីសាស្ត្រដោះស្រាយបញ្ហាមួយចំនួនដែលអាចនឹងកើតឡើងនៅពេលវិភាគសំណាក។ ក្រោយពីវគ្គបណ្តុះបណ្តាលនេះបានបិទបញ្ចប់ បុគ្គលិក និងនិស្សិតជំនាញគីមីចំណីអាហាររបស់មហាវិទ្យាល័យបានទទួលចំណេះដឹងបន្ថែមអំពីវិធីប្រើប្រាស់GC/MS និងអាចប្រើប្រាស់វាដោយខ្លួនឯងផ្ទាល់សម្រាប់វិភាគភាគសំណាកឱ្យបានត្រឹមត្រូវតាមបច្ចេកទេសមន្ទីរពិសោធន៍។



ទស្សនៈកិច្ចសិក្សារបស់និស្សិតគីមីចំណីអាហារទៅកាន់រោងចក្រស្រាបៀរកម្ពុជា

អត្ថបទដោយ៖ ផៃម ស៊ីវម៉ី

នាថ្ងៃទី៥ ខែមករា ឆ្នាំ២០២០ និស្សិតគីមីចំណីអាហារ ចំនួន ២០ នាក់ របស់មហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្រនៃសាកលវិទ្យាល័យអន្តរជាតិ បានធ្វើទស្សនៈកិច្ចសិក្សានៅរោងចក្រស្រាបៀរកម្ពុជា ដែលមានទីតាំងស្ថិតនៅសង្កាត់ជើងឯក ខណ្ឌដង្កោ រាជធានីភ្នំពេញ។ តាមរយៈទស្សនៈកិច្ចសិក្សានេះ និស្សិតទាំងអស់ បានសិក្សាស្វែងយល់អំពីចង្វាក់ផលិតកម្មរបស់ឧស្សាហកម្មផលិតស្រាបៀរ និងភេសជ្ជៈដែលមានក្នុងរោងចក្រស្រាបៀរកម្ពុជា។ ទន្ទឹមនឹងនោះផងដែរ និស្សិតទាំងអស់ក៏បានយល់ដឹងបន្ថែមអំពីរបៀបនៃការវិចខ្ចប់ ក៏ដូចជាការរក្សាទុកផលិតផល ធាតុផ្សំ និងរបៀបនៃការផលិតស្រាបៀរ និងភេសជ្ជៈមួយចំនួន។ នៅចុងបញ្ចប់នៃទស្សនៈកិច្ចនេះ តំណាងរោងចក្រស្រាបៀរកម្ពុជាបានស្វាគមន៍និស្សិតរបស់មហាវិទ្យាល័យដោយបានធ្វើបទបង្ហាញអំពីពត៌មានរបស់រោងចក្រដែលទាក់ទងទៅនឹងការចុះកម្មសិក្សារបស់និស្សិតនាថ្ងៃអនាគត ដែលជាឱកាសដ៏ល្អសម្រាប់និស្សិត ដើម្បីទទួលបានបទពិសោធន៍ជាក់ស្តែង និងចំណេះដឹងបន្ថែម។

សិក្ខាសាលាស្តីពីស្តង់ដាសរីរាង្គ និងការអនុវត្តន៍ការប្រមូលផលកសិកម្មល្អសម្រាប់ សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ អាហារសុខភាព និងគ្រឿងសម្អាង

អត្ថបទដោយ៖ ធី ស្រីខ្មែន

នៅថ្ងៃទី៣១ ខែមករា ឆ្នាំ២០២០ និស្សិតគីមីចំណីអាហារ នៃមហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្រ បានចូលរួមវគ្គបណ្តុះបណ្តាលមួយស្តីអំពី "ស្តង់ដាសរីរាង្គ និងការអនុវត្តន៍ការប្រមូលផលកសិកម្មល្អសម្រាប់ សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ អាហារសុខភាព និងគ្រឿងសម្អាង" រយៈពេលពីរថ្ងៃចាប់ពីថ្ងៃទី៣១ ខែមករា ដល់ថ្ងៃទី០១ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ ២០២០ នៅវិទ្យាស្ថានបច្ចេកវិទ្យាកម្ពុជា។ នៅថ្ងៃទី ១ បានបែងចែកទៅជា៤ផ្នែកធំៗ។ វគ្គបណ្តុះបណ្តាលនេះមានការចូលរួមធ្វើបទបង្ហាញយ៉ាងក្បោះក្បាយពីភ្នាក់ងាររបស់ក្រុមហ៊ុន ECOCERT ដោយមានគោលបំណងបង្ហាញពីដំណើរការនៃការទទួលបានវិញ្ញាបនប័ត្រគីមីសរីរាង្គ ដូចជា តម្រូវការសរីរាង្គសំខាន់ៗ ចំពោះស្តង់ដារសម្រាប់កសិកម្ម (EOS និង NOP) ស្តង់ដាសម្រាប់ដំណើរការ (EOS និង NOP) និងភាពខុសគ្នារវាងស្តង់ដា (EOS និង NOP)។ ភ្នាក់ងាររបស់ក្រុមហ៊ុន បានបញ្ជាក់ថា EOS គឺជាស្តង់ដាសរីរាង្គរបស់បណ្តាប្រទេសនៅតំបន់អឺរ៉ុប ចំណែកឯNOP គឺជាស្តង់ដាសរីរាង្គរបស់សហរដ្ឋអាមេរិក។ នៅថ្ងៃទី ២ វគ្គបណ្តុះបណ្តាលនេះបានបែងចែកជា ៣ ផ្នែកធំៗ។ វាគ្មិនដែលត្រូវបានអញ្ជើញមកធ្វើបទបង្ហាញក្នុងវគ្គបណ្តុះបណ្តាលនេះគឺ លោក YIM Sourkea។ លោកបានធ្វើបទបង្ហាញទាក់ទងទៅនឹងគោលការណ៍សុវត្ថិភាពចំណីអាហារតាមបណ្តារោងចក្រ សហគ្រាសមានដូចជា GMP (Good Manufacturing Practice), HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) និងអង្គការស្តង់ដាចំណីធំៗដូចជា ISO22000, FSSC22000 និង BRC ជាដើម។ លោកបានបញ្ជាក់ថា ដើម្បីនាំផលិតផលចេញទៅក្រៅស្រុក យើងគប្បីអនុវត្តតាមគោលការណ៍សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ និងគោរពតាមស្តង់ដានៃតំបន់នីមួយៗដែលគេបានចែង។ លោកបានបន្តថា GMP និង HACCP ជាមូលដ្ឋានគ្រឹះនៃស្តង់ដាសុវត្ថិភាពដែលរោងចក្រ សហគ្រាសពុំអាចខ្វះបាន។ នៅចុងបញ្ចប់ ក៏មានការចែកនូវវិញ្ញាបនប័ត្របញ្ជាក់ពីការចូលរួមរបស់និស្សិតដែលមានវត្តមាននៅក្នុងវគ្គបណ្តុះបណ្តាលនេះ។

វគ្គបណ្តុះបណ្តាលស្តីពីវិធីសាស្រ្តកំណត់ដោយក្រូម៉ាតូក្រាហ្វី និងការធានាគុណភាព

អត្ថបទដោយ៖ ជុង អារិចកាំង

តំណាងមន្ទីរពិសោធន៍គីមីចំណីអាហារ និងនិស្សិតគីមីចំណីអាហារ បានចូលរួមសិក្សាវគ្គបណ្តុះបណ្តាលស្តីអំពីវិធីសាស្រ្តកំណត់ដោយក្រូម៉ាតូក្រាហ្វី និងការធានាគុណភាព ដែលរៀបចំដោយបណ្តាញស្រាវជ្រាវនៅអាស៊ីស្តីពីបរិស្ថាន និងអាហារ រយៈពេល៣សប្តាហ៍ ចាប់ពីថ្ងៃទី២៧ ខែមករា ដល់ថ្ងៃទី១៤ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ២០២០ នៅអគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូល កម្ពុជា។ សិក្ខាកាមដែលបានចូលរួមវគ្គបណ្តុះបណ្តាលនេះមានចំនួនសរុប២០នាក់ដែលអញ្ជើញមកទី ប្រទេសឡាវ ប្រទេសបង់ក្លាដេស សាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទភ្នំពេញ សាកលវិទ្យាល័យអន្តរជាតិ និងបុគ្គលិកនៃអគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូល។ ក្នុងវគ្គបណ្តុះបណ្តាលរយៈពេលខ្លីនេះ សិក្ខាកាមទាំងអស់បានសិក្សាលម្អិតទៅលើវិធីសាស្រ្តក្នុងការប្រើប្រាស់ក្រូម៉ាតូក្រាហ្វីសំរាប់ការវិភាគរកសំណល់ថ្នាំកសិកម្ម ដែលមាននៅក្នុងបរិស្ថាន។ក្នុងកំឡុងពេលសិក្សារយៈពេលខ្លីនេះ សិក្ខាកាមទាំងអស់បានយល់ដឹងពីវិធីសាស្រ្តប្រមូលភាគសំណាក (ដី បន្លែ និង ត្រី) ការរៀបចំ និងរក្សាទុកភាគសំណាកនៅក្នុងមន្ទីរពិសោធន៍ ការទាញយកធាតុវិភាគក្នុងភាគសំណាក ការវិភាគដោយប្រើម៉ាស៊ីនGC/MS និងការអនុវត្តទៅលើការគណនាបរិមាណរបស់ភាគសំណាកដោយប្រើកម្មវិធីកុំព្យូទ័រ។ នាចុងបញ្ចប់នៃវគ្គបណ្តុះបណ្តាលនេះសិក្ខាកាមទាំងអស់ទទួលបានវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់ពីការសិក្សារបស់ពួកគេសម្រាប់វគ្គបណ្តុះបណ្តាលពិសេសនេះ។

សិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្តាហ៍

អត្ថបទដោយ៖ ខឿន សេងហួរ និង យឿន ចិត្រា

នាថ្ងៃទី៥ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ២០២០ មហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្រ បានរៀបចំសិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្តាហ៍ដល់និស្សិតគីមីចំណីអាហារក្នុងគោលបំណងដើម្បីចែករំលែក និងផ្លាស់ប្តូរចំណេះដឹងពីការអានរំលឹកនិងសំយោគឯកសារដោយក្រុមនិស្សិតស្រាវជ្រាវ លើអត្ថបទស្រាវជ្រាវវិទ្យាសាស្ត្រដែលពាក់ព័ន្ធ។ សិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ក្នុងសប្តាហ៍នេះ ត្រូវបានបែងចែកជាពីរផ្នែក ដែលផ្នែកទី១ ដឹកនាំដោយ បណ្ឌិត ផន គង្គា ព្រឹទ្ធបុរសមហាវិទ្យាល័យ មានបទបង្ហាញ ចំនួន ៦ បន្តបន្ទាប់គ្នា គឺទី(១) បទបង្ហាញដោយនិស្សិត Put Dengrachada ស្តីពី Bacteria and fungal microbiota of spontaneously fermented Chinese products, Robing milk cake and Yan-cai vegetable pickle (២) បទបង្ហាញដោយនិស្សិតThorn Sopacphear ស្តីពី Determination of Concentrations of Selected Heavy Metals in Cow's Milk: Borena Zone, Ethiopia (៣) បទបង្ហាញដោយនិស្សិត Mot Vuthyporស្តីពី Identification of microbial communities with a focus on foodborne pathogens during culture-independent and dependent analyses (4) បទបង្ហាញដោយនិស្សិត Hor Sreyneat ស្តីពី Effect of Lactic acid bacteria on phenyl lactic acid production in Kimchi (៥) បទបង្ហាញដោយនិស្សិត Sok Rathស្តីពី An assessment of the hygiene status and incidence of foodborne pathogens on food contact surfaces in the food preparation facilities of schools និង(៦) បទបង្ហាញ

ដោយនិស្សិត Phin Samnangស្តីពី Assessment of Human Health Risk Associated with High Groundwater Fluoride Intake in Southern District of Punjab, India។ ផ្នែកទី២ ដឹកនាំដោយ កញ្ញា វ៉ាន់ គឹមរឿន អ្នកសម្របសម្រួលកម្មវិធី ដែលមានបទបង្ហាញចំនួន៥ គឺទី(១) បទបង្ហាញដោយនិស្សិត Neang Somart ស្តីពី Assessment of nutritional composition and heavy metal content in some edible mushroom varieties collection from different areas of Bangladesh (២) បទបង្ហាញដោយនិស្សិត Kruy Lomor ស្តីពី Ergogenic Attributes of Young and Mature Coconut (Cocos nuciferal) Water Based on physical properties, Sugar and Electrolytes Contents (៣) បទបង្ហាញដោយនិស្សិត Sinn Channymolស្តីពី Study on optimization of removing cadmium by lactobacillus fermentation and its effect on physicochemical and quality properties of rice noodles (៤) បទបង្ហាញដោយនិស្សិត Chhim Panha ស្តីពី Microbiological quality of ready to eat foods served to student in rural area high school at Srey qanthor district, Kompong cham Province និង (៥) បទបង្ហាញដោយនិស្សិត San Sabea ស្តីពី The impact of vegan production on the Kimchi microbiome។ សិក្ខាសាលានេះត្រូវបានបិទបញ្ចប់ ដោយសំណួរ និងចម្លើយ និងមានការណែនាំបន្ថែមពីអ្នកសម្របសម្រួលក្នុងផ្នែកនីមួយៗ ក្រោមបរិយាកាសសប្បាយរីករាយ។

វគ្គបណ្តុះបណ្តាលស្តីពីអ្នកជំនាញវ័យក្មេងនៅក្នុងវិស័យផ្គត់ផ្គង់ទឹកស្អាត និងអនាម័យ

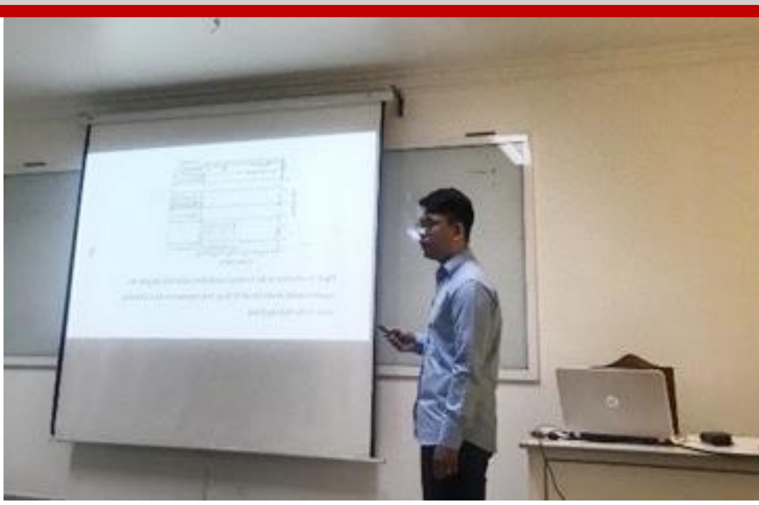
អត្ថបទ: ធី ស្រីឡៃន

និស្សិតគីមីចំណីអាហារនៃមហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្រ ចំនួន ៣នាក់ បានកំពុងចូលរួមវគ្គបណ្តុះបណ្តាលស្តីអំពីអ្នកជំនាញវ័យក្មេងនៅក្នុងវិស័យផ្គត់ផ្គង់ទឹកស្អាតនិងអនាម័យដែលមានរយៈពេល ៣ខែ ដោយគិតចាប់ពីខែ កុម្ភៈ រហូតដល់ខែ ឧសភា ឆ្នាំ ២០២០។ នៅថ្ងៃទី ០៨ ខែ កុម្ភៈ ឆ្នាំ ២០២០ វគ្គបណ្តុះបណ្តាលនេះបានចាប់ផ្តើមដោយមានការអញ្ជើញជាកិត្តិយសពីនាយកប្រតិបត្តិនៃមជ្ឈមណ្ឌលទឹកនិរន្តរភាពដោយផ្ទាល់ គឺលោក Engkakada Danh និងលោក Chim Charanay ដែលជាអ្នកជំនាញនៅក្នុងវិស័យផ្គត់ផ្គង់ទឹកស្អាត និងអនាម័យ។ វគ្គបណ្តុះបណ្តាលនេះបានប្រារព្ធឡើងដោយមានគោលបំណងនៅក្នុងការបង្ហាញអំពីគុណវិបត្តិដែលកើតចេញពីកត្តាខ្វះអនាម័យទាំងការរស់នៅ ការទទួលទានអាហារ ការបន្ទោរបង់ពាសវាលពាសការនៅតាមតំបន់ដាច់ស្រយាល និងទីប្រជុំជនមួយចំនួន។ លោក Engkakada Danh និងលោក Chim Charanay បានចែករំលែកនូវចំណេះដឹងជាច្រើនទៅកាន់បុគ្គលិក និស្សិត ដែលអញ្ជើញមកពីស្ថាប័ន និងគ្រឹះស្ថានសិក្សាផ្សេងៗគ្នាទាក់ទងទៅនឹងរបៀបនៃការថែរក្សាអនាម័យ ដើម្បីយកទៅផ្សព្វផ្សាយទៅដល់សហគមន៍ ឱ្យយល់ដឹងពីសារៈសំខាន់នៃការថែរក្សាអនាម័យ និងការប្រើប្រាស់ទឹកទៅតាមស្តង់ដាដោយមានប្រសិទ្ធភាព។

សិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្តាហ៍

អត្ថបទដោយ៖ ឌឿន សេងហួរ និង យឿន ចិត្រា

នាថ្ងៃទី១២ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ២០២០ មហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្រ បានរៀបចំសិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្តាហ៍ដល់និស្សិតគីមីចំណីអាហារក្នុងគោលបំណងចែករំលែកបទពិសោធន៍ ផ្លាស់ប្តូរចំណេះដឹងពីការអានអត្ថបទ និងការសំយោគឯកសារ ដោយក្រុមនិស្សិតស្រាវជ្រាវជំនាញគីមីចំណីអាហាររបស់មហាវិទ្យាល័យ។ និស្សិតដែលបានធ្វើបទបង្ហាញនៅក្នុងសិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍សប្តាហ៍នេះមានចំនួន ៥ នាក់ ទី(១)គឺ និស្សិត Chhem Sivmey បានធ្វើបទបង្ហាញពីសិក្សាស្តីពី Concentration and potential health risk of heavy metals in market vegetables in Chongqing, China (២) និស្សិត Povraksmey Phuong បានធ្វើបទបង្ហាញពីសិក្សាស្តីពី Spatial Distribution of Selected Heavy Metals in Surface Sediments of the EEZ of the East Coast of Peninsular Malaysia (៣) និស្សិត Hoeng Sophanith បានធ្វើបទបង្ហាញពីសិក្សាស្តីពី Effectiveness of lemon juice, vinegar and their mixture in the elimination of Samonella typhimurium on carrots (៤) និស្សិត Orm Nochnita បានធ្វើបទបង្ហាញពីសិក្សាស្តីពី Heavy metals in Australian grown and imported



rice and vegetables on sale in Australia: Heath Hazard និង(៥) បទបង្ហាញដោយនិស្សិត Va Sreythea ពីសិក្សាស្តីពី Weed management practices of smallholder rice farmers in Northwest Cambodia។ តាមរយៈបទបង្ហាញទាំងនេះ ក្រុមនិស្សិតស្រាវជ្រាវវិទ្យាសាស្ត្ររបស់មហាវិទ្យាល័យបានទទួលបទពិសោធន៍ និងចំណេះដឹងថ្មីៗ ដែលទាក់ទងទៅនឹងការសិក្សាស្រាវជ្រាវរបស់ពួកគេ។ សិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្តាហ៍នេះ ត្រូវបានបិទបញ្ចប់ដោយសំណួរចម្លើយសម្រាប់វាគ្មិននីមួយៗ និងទទួលការណែនាំបន្ថែមពីព្រឹទ្ធបុរសមហាវិទ្យាល័យក្រោមបរិយាកាសសប្បាយរីករាយ។

អត្ថបទដោយ៖ ឌឿន សេងហួរ និង យឿន ចិត្រា

នាថ្ងៃទី១៩ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ២០២០ មហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្រ បានរៀបចំសិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្តាហ៍ដល់និស្សិតគីមីចំណីអាហារក្នុងគោលបំណងចែករំលែកគំនិត និងផ្លាស់ប្តូរចំណេះដឹងតាមរយៈការអានអត្ថបទ និងឯកសារនានាដោយក្រុមនិស្សិតស្រាវជ្រាវជំនាញគីមីចំណីអាហាររបស់មហាវិទ្យាល័យ។ ក្នុងសប្តាហ៍នេះនិស្សិត យ៉ា ចាន់ដារ៉ា បានធ្វើបទបង្ហាញអំពីអត្ថបទដែលទាក់ទងនឹងបច្ចេកវិទ្យាចម្រោះទឹក និងនិស្សិត ហ៊ាន់គីមឡុង បានធ្វើបទបង្ហាញអំពី ការបំពុលអាសេនិកទៅក្នុងទឹកដែលយើងបរិភោគនៅតាមដងទន្លេមេគង្គ។ តាមរយៈបទបង្ហាញទាំងនេះ ក្រុមនិស្សិតស្រាវជ្រាវជំនាញគីមីចំណីអាហាររបស់មហាវិទ្យាល័យបានទទួលចំណេះ

ដឹងព្រមទាំងគន្លឹះថ្មីៗជាច្រើនពីមិត្តរួមជំនាញ ក៏ដូចជាការណែនាំ និងការចង្អុលបង្ហាញផ្សេងៗពីព្រឹទ្ធបុរសនៃមហាវិទ្យាល័យ ទាក់ទងទៅនឹងការស្រាវជ្រាវ។

កម្មវិធីប្រគល់បណ្ណសរសើរជូននិស្សិតឆ្នើម និងពិធីប្រគល់រង្វាន់ស្រាវជ្រាវ និងច្នៃប្រឌិតអ៊ួន សាប៊ូឆ្នាំ២០១៩

អត្ថបទដោយ៖ ជុង អារិចកាំង

នៅថ្ងៃទី១៤ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ២០២០ សាកលវិទ្យាល័យអន្តរជាតិបានរៀបចំកម្មវិធីប្រគល់បណ្ណសរសើរជូននិស្សិតឆ្នើម និងពិធីប្រគល់រង្វាន់ស្រាវជ្រាវនិងច្នៃប្រឌិតអ៊ួនសាប៊ូឆ្នាំ២០១៩ ដើម្បីលើកទឹកចិត្តទៅដល់និស្សិតឆ្នើមទាំងអស់ដែលបានខិតខំប្រឹងប្រែងក្នុងការសិក្សារៀនសូត្ររហូតទទួលបានលិទ្ធផលល្អនៅចុងបំណាច់ឆ្នាំសិក្សាឆ្នាំ២០១៨-២០១៩ និងក្រុមនិស្សិតដែលទទួលបានជ័យលាភីក្នុងការប្រកួតរង្វាន់ស្រាវជ្រាវ និងច្នៃប្រឌិតអ៊ួនសាប៊ូឆ្នាំ២០១៩។ ក្នុងកម្មវិធីនេះ និស្សិតគីមីចំណីអាហារចំនួន ៩រូប របស់មហាវិទ្យាល័យវិទ្យាសាស្ត្រ និងបច្ចេកវិទ្យាត្រូវបានជ្រើសរើសជានិស្សិតជ័យលាភីដើម្បីទទួលបណ្ណសរសើរនិស្សិតឆ្នើមសម្រាប់ឆ្នាំសិក្សា ២០១៨-២០១៩។ ជាងនេះទៅទៀត និស្សិតគីមីចំណីអាហារចំនួនពីរក្រុម បានទទួលរង្វាន់ជ័យលាភី ជាប្រាក់ចំនួន ៣លានរៀលសម្រាប់ចំណាត់ថ្នាក់លេខ១ និងរង្វាន់ ១លានរៀលសម្រាប់ចំណាត់ថ្នាក់លេខ៣ក្នុងការប្រកួតរង្វាន់ស្រាវជ្រាវ និងច្នៃប្រឌិតអ៊ួនសាប៊ូឆ្នាំ២០១៩កន្លងមក។

ពិធីជប់លៀងអបអរសាទរដល់និស្សិតជ័យលាភីរង្វាន់ស្រាវជ្រាវ និងថ្ងៃប្រឌិត អ៊ួន សាបូ ២០១៩

អត្ថបទដោយ៖ វ៉ាន់ គឹមរឿន

នាថ្ងៃទី ២១ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ ២០២០ មហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្រនៃសាកលវិទ្យាល័យអន្តរជាតិបានរៀបចំពិធីជប់លៀងតូចមួយ ដើម្បីអបអរសាទរដល់ និស្សិតជ័យលាភីរង្វាន់ស្រាវជ្រាវ និងថ្ងៃប្រឌិតអ៊ួន សាបូ២០១៩។ ពិធីនេះត្រូវបានប្រារព្ធឡើងដោយមានការចូលរួមពី សាស្ត្រាចារ្យ បុគ្គលិក និងនិស្សិតគីមីចំណីអាហារទាំងបួនជំនាន់របស់មហាវិទ្យាល័យ។ ពិធីជប់លៀងជួបជុំគ្នានេះបានផ្តល់ឱកាសឱ្យនិស្សិតទាំងអស់បានចែករំលែកបទពិសោធន៍ទៅវិញទៅមកទាំងការរស់នៅ និងការរៀនសូត្ររបស់ពួកគេក្នុងពេលបច្ចុប្បន្ន។ លើសពីនេះទៅទៀត ពិធីនេះក៏បានជួយជំរុញឱ្យនិស្សិតគ្រប់ជំនាន់បង្កើន និងពង្រឹងមិត្តភាព និងភាពស្និតស្នាលជាមួយសិស្សច្បងនិងសិស្សប្អូនដោយក្តីសប្បាយរីករាយ។

ដំណើរទស្សនកិច្ចសិក្សារបស់និស្សិតសំណង់ស៊ីវិលទៅកាន់ក្រុងព្រះសីហនុ

អត្ថបទដោយ៖ ឆិន ពុទ្ធា

នាថ្ងៃទី២៨- ២៩ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ២០២០ លោកគ្រូ ផាត បូណេ ដែលបង្រៀនលើមុខវិជ្ជា ភូគព្ភសាស្ត្រ (Engineering Geology) បានដឹកនាំក្រុមនិស្សិតឆ្នាំទី២ឯកទេសសំណង់ស៊ីវិលនៃមហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្រទៅចុះទស្សនកិច្ចសិក្សានៅខេត្តកំពង់ស្ពឺ និងខេត្តព្រះសីហនុ។ គោលបំណងសំខាន់ៗក្នុងការចុះទស្សនៈកិច្ចសិក្សានេះរួមមាន (១)ធ្វើឲ្យយើងសិក្សាឲ្យកាន់ទែច្បាស់អំពី គ្រួស ខ្សាច់ ថ្ម ប្រភេទទឹក និងល្បាយសិលា (២)ធ្វើឲ្យអ្នកសិក្សាកាន់តែយល់ច្បាស់ទៅលើការសិក្សាស្រាវជ្រាវ និងគំនិតច្នៃប្រឌិតទៅលើការសាងសង់ (៣)ធ្វើឲ្យយើងសិក្សាស្វែរយល់កាន់តែច្បាស់ទៅលើលក្ខណៈគីមី (៤)ធ្វើឲ្យអ្នកសិក្សាកាន់តែច្បាស់លាស់ទៅលើការសិក្សាអំពីការកសាង ហេដ្ឋាចនាសម្ព័នផ្លូវថ្នល់ និងសំណង់អគារខ្ពស់ៗ (៥)និងធ្វើឲ្យអ្នកសិក្សាកាន់តែយល់ច្បាស់អំពីបញ្ហានៃការវិវត្តស្រទាប់ដី ការពុកផុយនៃថ្ម។ ការដ្ឋានដែលក្រុមនិស្សិតបានចុះទៅធ្វើការសិក្សាមានចំនួនបួនទីតាំងរួមមាន ការដ្ឋានស្ពានគុណគ្រូ (ភូមិ ភ្នៅ ឃុំ ត្រពាំងគង ស្រុក សំរោងទង ខេត្ត កំពង់ស្ពឺ) ការដ្ឋានទឹក (ស្ពានព្រែកត្នោត ក្រុងច្បារមន ខេត្តកំពង់ស្ពឺ) ការដ្ឋានកែវផុស្ស (ភូមិ កែវផុស្ស ឃុំ កែវផុស្ស ស្រុក ស្ទឹងហៅ ខេត្តព្រះសីហនុ) និងការដ្ឋានថ្ម(ភូមិ ៥ សង្កាត់លេខ ៤ ខេត្តព្រះសីហនុ)។ បន្ទាប់ពីការចុះទស្សនៈអស់រយៈពេល២ថ្ងៃមក និស្សិតរបស់យើងទទួលបានការណែនាំជាច្រើនពីសំណាក់លោកគ្រូដឹកនាំ ហើយក៏ដូចជាបានយល់ដឹងពីភាគសំណាកជាក់ស្តែង អំពីខ្សាច់ស្ទឹង ខ្សច់ស ថ្ម និងប្រភពទឹកនៃការកកើតប្រភេទនីមួយៗ។ លើសពីនេះទៅទៀត ទស្សនៈកិច្ចសិក្សានេះក៏បានបង្ហាញឲ្យនិស្សិតយើងយល់ដឹងថា មុនពេលធ្វើការសាងសង់ទៅលើសំណង់អាគារ ស្ពាន ថ្នល់ និងប្រព័ន្ធធារាសាស្ត្រ ស្ថាបត្យករគប្បីសិក្សាស្រាវជ្រាវអោយបានច្បាស់លាស់ទៅលើប្រភេទសិលា ដូចជា ខ្សាច់ គ្រួសនិង ចរន្តទឹក ដើម្បីឲ្យប្រាកដថាស្នាដៃនៃការសាងសង់បានបញ្ចប់ប្រកបដោយប្រសិទ្ធិភាព និងនិរន្តភាព។

សិក្ខាសាលាស្តីអំពីការផ្តល់ដំណឹងអំពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារប្រចាំឆ្នាំ

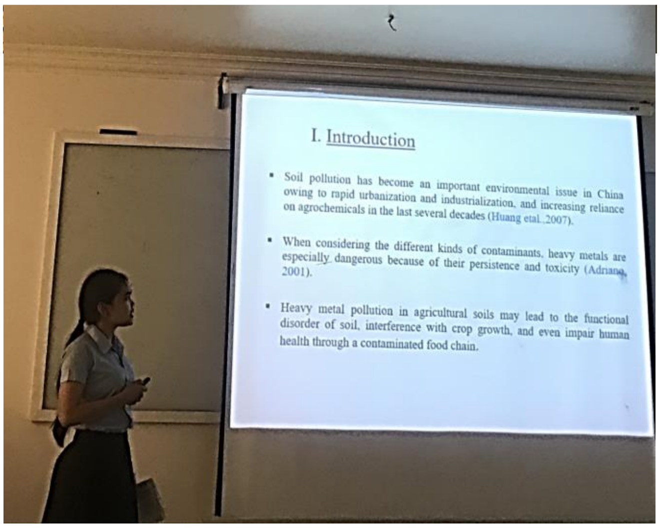
អត្ថបទដោយៈ អេង ហ្គេកហ៊ីង

នាថ្ងៃទី០១ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២០ តំណាងនិស្សិតគីមីចំណីអាហារ នៃមហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្រ បានចូលរួមសិក្ខាសិលាស្តីអំពី ការផ្តល់ដំណឹងអំពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារប្រចាំឆ្នាំ ដែលប្រព្រឹត្តនៅសាលពហុបំណងរបស់មជ្ឈមណ្ឌលសហប្រតិបត្តិការកម្ពុជា-កូរ៉េ (CKCC)។ គោលបំណងចម្បងនៃសិក្ខាសិលានេះ គឺដើម្បីចែករំលែកចំណេះដឹងដែលទាក់ទងអំពីប្រពន្ធ័សុវត្ថិភាពចំណីអាហារដល់បណ្តានិស្សិត និងក្រុមហ៊ុនដែលមកចូលរួម ដោយមានការឧបត្ថម្ភពីសហគ្រាសផលិតទឹកត្រី និងទឹកស៊ីអុីវលាង ឡេង ក្រុមហ៊ុនស្ករគ្រាប់កាហ្វេ Mocati និងក្រុមហ៊ុនស្រា សាកិ។ សិក្ខាសិលានេះត្រូវបានអញ្ជើញចូលរួមដោយ កញ្ញា ខេង ច័ន្ទបរមី ដែលជាសហស្ថាបនិក FSG នៃវិទ្យាស្ថានបច្ចេកវិទ្យាកម្ពុជា។ កញ្ញាបានធ្វើបទបង្ហាញស្តីពី ការគ្រប់គ្រងគ្រោះអាសន្នសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ (Food Safety Emergency Management)។ សិក្ខាសិលានេះបានផ្តល់ចំណេះដឹងបន្ថែមយ៉ាងច្រើនដល់អ្នកជំនាញវិទ្យាសាស្ត្រចំណីអាហារ ដែលអាចឱ្យពួកគេពង្រឹងបន្ថែមអំពីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ និងស្លាកសញ្ញាសុវត្ថិភាពចំណីអាហារនៅប្រទេសកម្ពុជានាពេលអនាគត។

សិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្តាហ៍

អត្ថបទដោយ៖ យឿន ចិត្រា

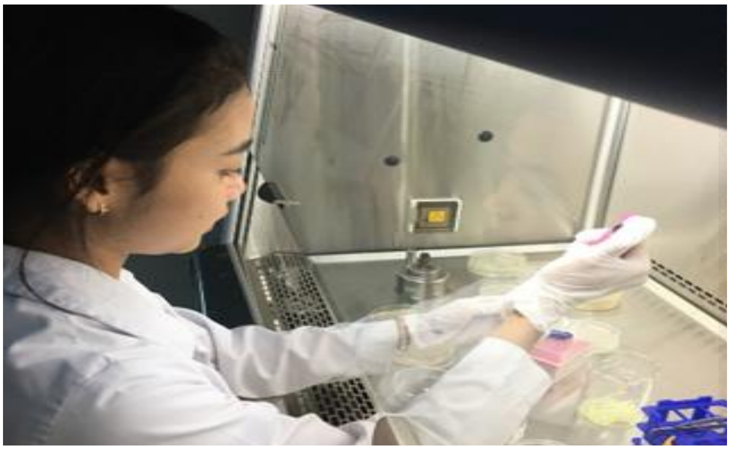
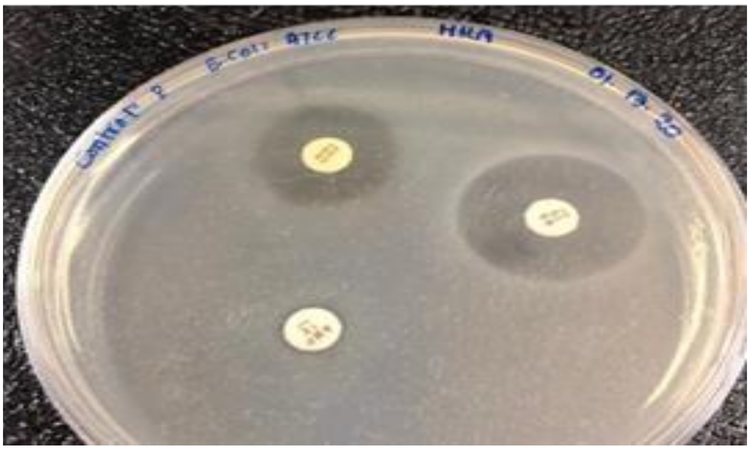
នាថ្ងៃទី០៤ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២០ មហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្រ្តបានរៀបចំសិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្តាហ៍ដល់និស្សិតជំនាញគីមីចំណីអាហារក្នុងគោលបំណងដើម្បីចែករំលែកបទពិសោធន៍ និងផ្លាស់ប្តូរចំណេះដឹងតាមរយៈការអានអត្ថបទ និង/ឬ ឯកសារស្រាវជ្រាវផ្សេងៗ។ នៅក្នុងសប្តាហ៍នេះនិស្សិត ហួរ ចិន្តា មកពីសាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទភ្នំពេញ ដែលជានិស្សិតអន្តេវាសិក នៃមន្ទីរពិសោធន៍គីមីចំណីអាហារដែលដឹកនាំដោយ បណ្ឌិត ផន គង្គា ព្រឹទ្ធបុរសនៃមហាវិទ្យាល័យបានធ្វើបទបង្ហាញអំពីសេចក្តីគោលគំនិតនៃគម្រោងស្រាវជ្រាវរបស់ខ្លួនលើប្រធានបទស្តីពី ការអភិវឌ្ឍន៍ម៉ាស៊ីនលាងសម្អាត ដើម្បីលាងសម្អាតមីក្រូសារពាង្គកាយដែលមាននៅក្នុងបន្លែដោយប្រើប្រាស់ពន្លឺUVនៃបច្ចេកវិទ្យាសម្អាតទឹក។ តាមរយៈបទបង្ហាញនេះ និស្សិត ហួរ ចិន្តា រំពឹងថាការសិក្សាស្រាវជ្រាវនេះនឹងអាចផលិតម៉ាស៊ីនលាងបន្លែដ៏សាមញ្ញមួយសម្រាប់រួមចំណែកក្នុងការលើកកម្ពស់សុវិត្ថភាពចំណីអហារនៅកម្ពុជា។



អត្ថបទដោយ៖ យឿន ចិត្រា

នាថ្ងៃទី ១១ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២០ មហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្រ្តបានរៀបចំសិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្តាហ៍ដល់និស្សិតគីមីចំណីអាហារក្នុងគោលបំណងចែករំលែកបទពិសោធន៍ ផ្លាស់ប្តូរចំណេះដឹងពីការអានអត្ថបទ និងការសំយោគឯកសារដោយក្រុមនិស្សិតស្រាវជ្រាវជំនាញគីមីចំណីអាហាររបស់មហាវិទ្យាល័យ។នៅក្នុងសប្តាហ៍នេះនិស្សិតគីមីចំណីអាហារចំនួន១៤នាក់ បានធ្វើបទបង្ហាញអំពីអត្ថបទស្រាវជ្រាវផ្សេងៗ ដែលទាក់ទងអំពីសារធាតុប្រឆាំងនឹងអុកស៊ីតកម្មដែលមាននៅក្នុងផ្សិត និងអត្ថបទស្រាវជ្រាវអំពីការបំពុលដោយលោហធាតុធ្ងន់ដែលមានផ្ទុកនៅក្នុងទឹក ដី បន្លែ និងទឹកដោះគោ។ ការពុលដោយលោហធ្ងន់គឺបណ្តាលមកពីការប្រមូលផ្តុំលោហធាតុមួយចំនួននៅក្នុងខ្លួនដោយសារការប៉ះពាល់តាមរយៈអាហារ ខ្យល់ ទឹក និងសារធាតុគីមីដែលមានប្រភពមកពីឧស្សាហកម្ម។លោហធ្ងន់អាចប៉ះពាល់ដល់មុខងារសរសៃប្រសាទដែលនាំឱ្យមានជំងឺផ្លូវចិត្ត ឱ្យខូចខាតដល់ធាតុផ្សំឈាម និងអាចធ្វើឱ្យខូចសួត ថ្លើម តម្រងនោម និងសរីរាង្គសំខាន់ៗដទៃទៀតដែលអាចជំរុញអោយមានជំងឺឱកាសនិយមមួយចំនួនទៀតជ្រៀតចូល។តាមរយៈបទបង្ហាញទាំងនេះ ក្រុមនិស្សិតស្រាវជ្រាវវិទ្យាសាស្រ្តនៃមហាវិទ្យាល័យបានទទួលបទពិសោធន៍ និងចំណេះដឹងផ្សេងៗអំពីឧបករណ៍វិភាគ វិធីសាស្រ្តស្រាវជ្រាវ ការវិភាគ និងការងារផ្សេងៗទៀតនៅក្នុងការស្រាវជ្រាវ។

ការវាយតម្លៃសកម្មភាពប្រឆាំងនឹងមីក្រូសារពាង្គកាយរបស់ប្រេងស្លឹកគ្រៃចំពោះ បាក់តេរី E.Coli និង Salmonella

អត្ថបទដោយ៖ ផែម ស៊ីវម៉ី

ក្រុមនិស្សិតជំនាញគីមីចំណីអាហារនៃមហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្របានធ្វើការសិក្សាស្រាវជ្រាវអំពីសកម្មភាពប្រឆាំងនឹងមីក្រូសារពាង្គកាយដែលបង្កគ្រោះថ្នាក់ដល់សុខភាពដោយប្រើប្រាស់ប្រេងស្លឹកគ្រៃ។ ការសិក្សាស្រាវជ្រាវនេះមានគោលបំណង កំណត់ទៅលើឥទ្ធិពលរបស់ប្រេងដែលមានប្រភពចេញពីស្លឹក និងគល់របស់ដើមស្លឹកគ្រៃក្នុងការប្រឆាំងទៅនឹងពួកមីក្រូសារពាង្គកាយពីរប្រភេទគឺ E.coli (ATCC 25922) និងSalmonella (ATCC 13311)។ ជាមួយគ្នានេះដែរ ការស្រាវជ្រាវនេះក៏ សិក្សាអំពីសកម្មភាពប្រឆាំងរបស់ប្រេងស្លឹកគ្រៃទៅលើពពួកមីក្រូសារពាង្គកាយដែលមានប្រភពពីអាហារនៅតាមដងផ្លូវ (ទទួលបានពីការសិក្សាមុនៗ) ហើយក៏ដូចជាធ្វើការប្រៀបធៀបបរិមាណប្រេងដែលសំយោគចេញពីគល់ និងស្លឹករបស់ដើមស្លឹកគ្រៃ។ ភាគសំណាកដែលត្រូវបានយកមកសិក្សានៅក្នុងគម្រោងនេះមានប្រភពពីកសិដ្ឋានដែលស្ថិតនៅក្នុង ឃុំអរិយក្សត្រ ស្រុកអរិយក្សត្រ ខេត្តកណ្តាល។ ភាគសំណាកទាំងអស់ត្រូវបានប្រមូលផ្ទាល់មកពីចំការដោយធ្វើការកាត់យកទាំងគល់ និងស្លឹក ហើយបន្ទាប់មកដាក់ចូលទៅក្នុងថង់ប្លាស្ទិកស្អាត។ តាមរយៈលទ្ធផលបឋមបានបង្ហាញថា ការសំយោគប្រេងចេញពីស្លឹករបស់ស្លឹកគ្រៃ គឺទទួលបានបរិមាណប្រេងច្រើនជាងបរិមាណប្រេងដែលទទួលបានពីគល់របស់វា។ សកម្មភាពប្រឆាំងរបស់ប្រេងស្លឹករបស់ស្លឹកគ្រៃទៅលើមីក្រូសារពាង្គកាយទាំងពីរប្រភេទ មានសកម្មភាពប្រឆាំងបានខ្ពស់ជាងប្រេងគល់របស់វា។ ទិន្នន័យបឋមក៏បានបង្ហាញដែរថា ប្រេងស្លឹកគ្រៃអាចប្រឆាំងនឹង E.coli (ATCC 25922) បានប្រសើរជាងប្រភេទបាក់តេរីផ្សេងៗទៀត។

ការកំណត់រកមីក្រូសារពាង្គ Salmonella ដែលមាននៅក្នុងសាច់គោដែលបានប្រមូលមកពីទីសត្តឃាតក្នុងរាជធានីភ្នំពេញ

អត្ថបទដោយ៖ ភួង ពៅរស្មី និងផែម ស៊ីវម៉ី

ក្រុមនិស្សិតស្រាវជ្រាវជំនាញគីមីចំណីអាហារនៃមហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្របានធ្វើការស្រាវជ្រាវអំពីបាក់តេរី Salmonella នៅក្នុងសាច់គោ។ ការសិក្សាស្រាវជ្រាវនេះ ត្រូវបានធ្វើឡើងក្នុងគោលបំណងដើម្បីកំណត់រកវត្តមានSalmonella ដែលមានក្នុងសាច់គោពីទីសត្វឃាតតាមបែបសាសនាអ៊ីស្លាមដែលមានទីតាំងស្ថិតនៅខណ្ឌឫស្សីកែវ និងខណ្ឌជ្រោយចង្វារ រាជធានីភ្នំពេញ។ ការសិក្សានេះធ្វើឡើងជាការទៅប្រមូលតែមួយលើក (Cross-sectional Study)។ ពីថ្ងៃទី១៥ ដល់ថ្ងៃទី១៨ ខែមករា ឆ្នាំ២០២០ ភាគសំណាកសាច់គោសរុបចំនួន ១២ ត្រូវបានប្រមូលពីទីសត្វឃាត និងត្រូវបានរក្សាទុកនៅក្នុងថង់ប្លាស្ទិកស្អាត ដើម្បីយកមកវិភាគនៅមន្ទីរពិសោធន៍។ លទ្ធផលវិភាគបឋម បានបង្ហាញថា Salmonella ត្រូវបានរកឃើញនៅក្នុងសាច់គោចំនួន៥៨.៣៣% នៅក្នុងចំណោមភាគសំណាកទាំង១២។ ការសិក្សានេះក៏បានបង្ហាញថា សាច់គោដែលបានដាក់ព្យួរមានអត្រាឆ្លងពីបាក់តេរី Salmonella តិចជាងសាច់ដែលដាក់នៅលើសាប។ ការបង្កើនអនាម័យចំពោះសម្ភារៈ ទីធ្លា និងការអនុវត្តនៅក្នុងទីសត្វឃាត គួរតែត្រូវបានធ្វើឡើង ដើម្បីជៀសវាងនូវការឆ្លងបាក់តេរី Salmonella ទៅលើសាច់គោមុនពេលយកទៅលក់លើទីផ្សារ។

ការវិភាគរកបាក់តេរី Salmonella ដែលមាននៅក្នុងបន្លែស្លឹកតាមទីផ្សារធំៗនៅរាជធានីភ្នំពេញ

អត្ថបទដោយ៖ ភួង ពៅរស្មី

ក្រុមនិស្សិតស្រាវជ្រាវជំនាញគីមីចំណីអាហារនៃមហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្របានធ្វើការស្រាវជ្រាវអំពីវត្តមានបាក់តេរី Salmonella ដែលមាននៅក្នុងបន្លែស្លឹកនៅតាមបណ្តាទីផ្សារធំៗនៅរាជធានីភ្នំពេញ។ Salmonella គឺជាប្រភេទមីក្រូសារពាង្គដែលងាយឆ្លងនៅក្នុងបន្លែ ហើយអាចបង្កជំងឺដល់សុខភាពអ្នកទទួលទានដូចជា ជំងឺគ្រុនពោះវៀន និងជំងឺរលាកពោះវៀនជាដើម។ ការសិក្សាស្រាវជ្រាវនេះត្រូវបានធ្វើឡើងក្នុងគោលបំណង ដើម្បីកំណត់រកវត្តមានបាក់តេរី Salmonella ដែលអាចឆ្លងនៅក្នុងបន្លែស្លឹក (ស្ពៃចង្កឹះ ស្ពៃក្តោប និងសាឡាដ) ដែលបានដាក់លក់នៅក្នុងផ្សារដើមគរ និងផ្សារច្បារអំពៅ។ នៅថ្ងៃទី១៨-១៩ ខែមករា ឆ្នាំ២០២០ សំណាកបន្លែទាំងបីប្រភេទសរុបចំនួន ១៨ ត្រូវបានប្រមូលយកមកពីផ្សារទាំងពីរ និងធ្វើការវិភាគនៅមន្ទីរពិសោធន៍ ដើម្បីកំណត់រកបរិមាណបាក់តេរីSalmonellaនេះ។ លទ្ធផលវិភាគបឋមបានបង្ហាញថា Salmonellaមាននៅក្នុងបន្លែស្លឹកទាំងបីប្រភេទ (ស្ពៃចង្កឹះ ស្ពៃក្តោប និងសាឡាដ) ដែលបានដាក់លក់នៅផ្សារដើមគរ និងផ្សារច្បារអំពៅ។ ទន្ទឹមនឹងនេះដែរ កំហាប់របស់Salmonellaនៅក្នុងបន្លែស្លឹកដែលបានប្រមូលមកពីផ្សារដើមគរ គឺមានកំហាប់ខ្ពស់ជាងកំហាប់របស់Salmonella នៅក្នុងបន្លែដែលប្រមូលមកពីផ្សារច្បារអំពៅ។ កត្តាដែលអាចបណ្តាលឱ្យមានវត្តមានបាក់តេរីឆ្លងចូលទៅក្នុងបន្លែបាន គឺដោយសារ ការរក្សាបន្លែទុកមិនបានត្រឹមត្រូវ ការដឹកជញ្ជូនពីកសិដ្ឋានមកកាន់ទីផ្សារ និងកត្តាអនាម័យរបស់អ្នកលក់ឬអ្នកចែកចាយ។

វិធីសាស្ត្រពាសស្រោប (Coating) នៅលើបន្លែ និងផ្លែឈើដើម្បីរក្សាគុណភាព ទុកឲ្យបានយូរ

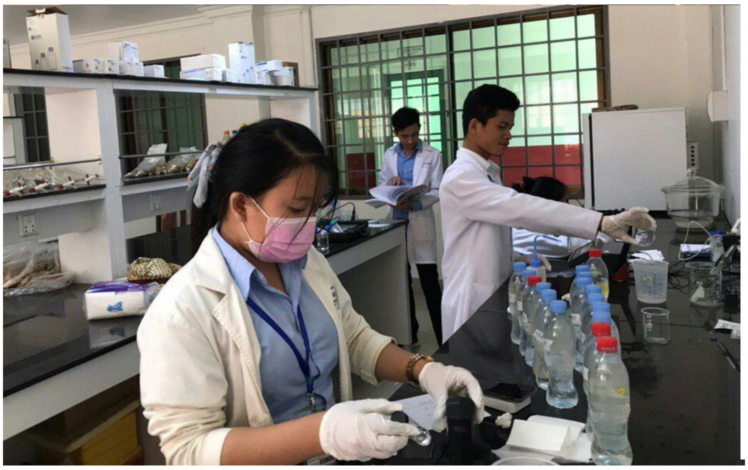
អត្ថបទដោយ៖ តូច វ៉ាស្នា

នៅថ្ងៃទី២២ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ២០២០ និស្សិតគីមីចំណីអាហារ ជំនាន់ទី១ ឆ្នាំទី៤ របស់មហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្របាន អនុវត្តនូវវិធី ពាសស្រោប ទៅលើផ្លែត្រសក់ ម្ទេស និង ត្រប់។ ពិសាធន៏នេះមានគោលបំណងដើម្បីសិក្សាពីគុណភាពរបស់បន្លែ និងផ្លែឈើទាំងអស់នេះតាមអាយុកាលរបស់វា បន្ទាប់ពីពាសស្រោប។ សម្ភារដែលប្រើប្រាស់រួមមានប្រេងឆា ទឹក ជ្មួកសម្រាប់ Coating និងស៊ុតផ្នែកក្រហម។ ក្នុងពិសោធន៍នេះ ក្រុមនិស្សិតបានធ្វើប្រព្រឹត្តិកម្មដោយបែងចែកមាន៤សំណាកគំរូ ទី១ Coating open air ទី២ Coating wrapping) ទី៣ Non-coating open air និងទី៤ Non-coating wrapping)។ ជាលទ្ធផលយើងសង្កេតឃើញថា ការគ្របជាមួយស្រទាប់ប្លាស្ទិក ដោយការពាសស្រោបជាមួយសូលុយស្យុង គឺអាចរក្សាបាននូវគុណភាពរបស់បន្លែ ឲ្យមានសោភ័ណភាព និងវាយនភាពបានយូជាងការរក្សាទុកនៅលក្ខខណ្ឌចំហរធម្មតា។ តាមរយៈពិសោធន៍នេះ យើងអាចអនុវត្តវិធីសាស្ត្រពាស ស្រោបនេះ នៅតាមផ្ទះបាន ដើម្បីពន្យាអាយុកាល និងរក្សាគុណភាពរបស់បន្លែ ផ្លែឈើទុកបានយូ។

ការវាយតម្លៃគុណភាពទឹកក្រោមដីនៅខេត្តកណ្ដាល

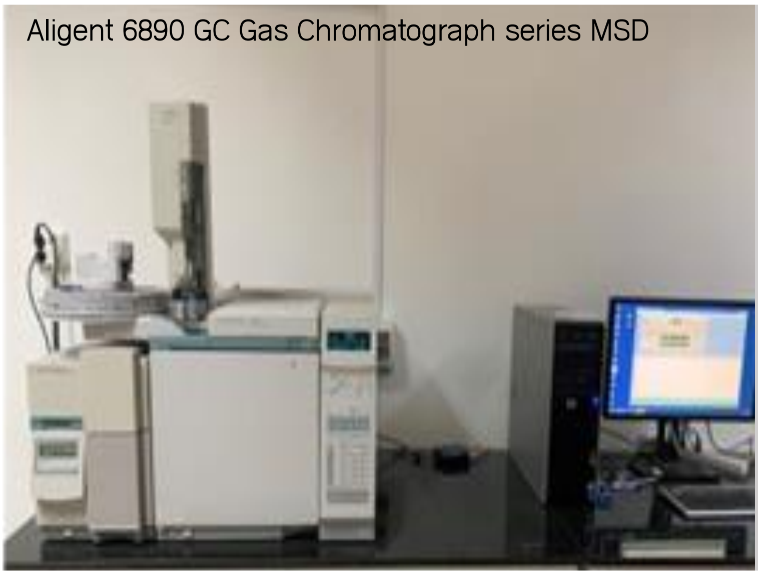
អត្ថបទដោយ៖ ផុង អារិចកាំង

នៅថ្ងៃទី២៣ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ២០២០ក្រុមនិស្សិតស្រាវជ្រាវជំនាញគីមីចំណីអាហារនៃមហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្របានចុះទៅធ្វើការប្រមូលភាគសំណាកទឹកដែលមានទីតាំងនៅក្នុងឃុំម្កាក់ ស្រុកអង្គស្នួល ខេត្តកណ្ដាល។ ការសិក្សាស្រាវជ្រាវនេះត្រូវបានធ្វើឡើងក្នុងគោលបំណង ដើម្បីវាយតម្លៃពីគុណភាពទឹកក្រោមដីដែលបច្ចុប្បន្នត្រូវបានប្រើប្រាស់ជាប្រចាំដោយប្រជាជននៅក្នុងឃុំម្កាក់នេះ។ ការសិក្សានេះធ្វើឡើងតាមវិធីសាស្ត្រប្រើប្រាស់នូវសំណួរស្ទង់មតិ និងការប្រមូលយកភាគសំណាកផ្ទាល់មកវិភាគនៅមន្ទីរពិសោធន៍។ សំណាកទឹកក្រោមដីចំនួន៣០ដែលមានប្រភពពីអណ្ដូងលូ (Hand dug well) និងអណ្ដូងស្នប់(Tube well) ត្រូវបានប្រមូលយកមកមន្ទីរពិសោធន៍ ដើម្បីវិភាគរកលក្ខណៈគីមីដែលទាក់ទងនឹងសុខភាពមួយចំនួន។ លទ្ធផលវិភាគបឋម បានបង្ហាញថាតម្លៃpHរបស់ភាគសំណាកមួយចំនួនមានកម្រិតទាបរហូតដល់៤.៨៩ ចំណែកឯកំហាប់អំបិលគឺមានបរិមាណខ្ពស់។ ទិន្នន័យបឋមនេះគឺដូចគ្នាទៅនឹងមតិរបស់ប្រជាជនដែលបានប្រើប្រាស់ទឹកនៅទីនោះផ្ទាល់ ដោយពួកគាត់បានលើកឡើងថាទឹកក្រោមដីដែលគាត់កំពុងប្រើប្រាស់សព្វថ្ងៃគឺមានរសជាតិប្រៃ។ ទន្ទឹមនឹងនេះដែរ លទ្ធផលវិភាគរកអាសេនិកបានបង្ហាញថាបរិមាណអាសេនិចនៅក្នុងភាគសំណាករបស់ទឹកអណ្ដូងស្នប់ទាំង១៥មានកំហាប់ទាបដែលស្ថិតនៅក្នុងកម្រិតអនុញ្ញាតអោយប្រើប្រាស់តាមស្តង់ដាទឹកពិសារកម្ពុជាឆ្នាំ២០០៤។



ម៉ាស៊ីនវិភាគក្រូម៉ាតូក្រាហ្វីឧស្ម័ននិងម៉ាស់ស្ប៉ិច (GC-MS)

អត្ថបទដោយ៖ ផុង អារិចកាំង



Aligent 6890 GC Gas Chromatograph series MSD

ក្រូម៉ាតូក្រាហ្វីឧស្ម័ននិងម៉ាស់ស្ប៉ិច(GC-MS)គឺ ជាបច្ចេកទេសដែលរួមបញ្ចូលវិធីសាស្ត្រក្រូម៉ាតូក្រាហ្វីឧស្ម័ន និងម៉ាសស្ប៉ិចជាមួយគ្នាដើម្បីកំណត់អត្តសញ្ញាណសមាសធាតុគីមីផ្សេងៗគ្នានៅក្នុងភាគសំណាកតែមួយដោយប្រើប្រាស់ម៉ាសស្ប៉ិចជាដេទិចទ័រ(detector)។ បំរើបំរាស់GC-MSត្រូវបានប្រើប្រាស់ភាគច្រើននៅក្នុងការវិភាគពីគុណភាពចំណីអាហារ វិស័យវិជ្ជសាស្រ្ត ក្នុងផ្នែកច្បាប់និងការវិភាគរកវត្តមាននៃសារធាតុគីមីផ្សេងៗដែលមាននៅក្នុងបរិស្ថាន។ ក្រូម៉ាតូក្រាហ្វីឧស្ម័នគឺជាវិធីសាស្ត្រមួយនៃវិធីសាស្ត្រក្រូម៉ាតូក្រាហ្វីដែលមានផាសចល័តជាឧស្ម័នដូចជាអេល្យូម នីត្រូសែ ន ឬអ៊ីដ្រូសែន។ ផាសចល័តមានតួនាទីដឹកនាំធាតុវិភាគផ្សេងៗគ្នាក្នុងភាពជាឧស្ម័នអោយឆ្លងកាត់កូឡោន(Column)ដែលមានផ្ទុកផាសនឹង។ បើទោះបីក្រូម៉ាតូក្រាហ្វីឧស្ម័នមានសមត្ថភាពអាចញែកធាតុវិភាគចេញពីល្បាយនៃសមាសធាតុគីមីផ្សេងៗគ្នាតាមរយៈអន្តរកម្មរវាង ផាសចល័ត និងផាសនឹងក្នុងរយៈពេលចេញពិច(Retention Time)ណាមួយក៏ដោយក៏GCមិនអាចញែកធាតុវិភាគពីរឬច្រើនដែលមាន Retention Timeដូចគ្នាទេដែលជាហេតុធ្វើអោយយើងត្រូវការជំនួយពីដេទិចទ័រម៉ាសស្ប៉ិចក្នុងការកំណត់អត្តសញ្ញាណនៃធាតុវិភាគទាំងនោះ។ ម៉ាសស្ប៉ិចគឺជាវិធីសាស្ត្រដែលកំណត់រកវត្តមាន ធាតុវិភាគតាមរយៈផលធៀបម៉ាសនិងបន្ទុកនៃធាតុវិភាគដែលជាអ៊ីយ៉ុងក្នុងភាពជាឧស្ម័ន ហើយវាជាដេទិចទ័រដែលសាកសមជាងគេបំផុតសំរាប់ក្រូម៉ាតូក្រាហ្វីពីព្រោះថាវាអាចកំណត់អត្តសញ្ញាណធាតុវិភាគបើទោះបីធាតុវិភាគនោះមានកំហាប់ទាបក៏ដោយ។ លើសពីនេះទៅទៀតវាថែមទាំងផ្តល់ទិន្នន័យបានច្បាស់លាស់ និងត្រឹមត្រូវជាមួយនឹងធាតុវិភាគដែលមានRetention Time ដូចគ្នានិងមិនដូចគ្នាផងដែរ។ដូច្នេះ បន្ទាប់ពីសារធាតុដែលត្រូវវិភាគនីមួយៗចេញផុតពីកូឡោន GC នោះវាធ្វើដំណើរទៅដល់ ដេតិចទ័រម៉ាសស្ប៉ិចដែលក្នុងនោះមានIonization Chamber ដែលជាកន្លែងសំរាប់បំលែងធាតុវិភាគដែលជាឧស្ម័នអោយទៅជាម៉ូលេគុលអ៊ីយ៉ុងតាមរយៈការបាញ់អេឡិចត្រុង។ បន្ទាប់ពីការបាញ់អេឡិចត្រុងហើយ ម៉ូលេគុលអ៊ីយ៉ុងជាធម្មតាមានថាមពលក្នុងគ្រប់គ្រាន់សំរាប់បំបែកខ្លួនវាទៅជាបំណែកតូចៗដែលមានម៉ាសនិងបន្ទុកជាក់លាក់។ ដូចនេះ ម៉ាសធាតុវិភាគណាដែលមានបន្ទុកខ្ពស់ជាងគេនិងប្រាកដជាចេញពិចមុនគេ បើទោះបីធាតុវិភាគនេះមានម៉ាសដូចទៅនឹងធាតុវិភាគផ្សេងទៀតក៏ដោយ។

ម៉ាស៊ីនសម្ងួតកំណក

Freeze dryer គឺជាប្រភេទឧបករណ៍សម្ងួតត្រជាក់ដែលត្រូវបានគេស្គាល់ផងដែរថាជាបច្ចេកទេស lyophilisation ឬ cryodesiccation ។ គោលការណ៍របស់ឧបករណ៍សម្ងួតត្រជាក់គឺពឹងផ្អែកទៅលើ Sublimation Process ដែលជាដំណើរការនៃការផ្លាស់ប្តូរភាពរូបរបស់សារធាតុរឹងទៅជាសភាពចំហាយដោយឆ្លងកាត់បួនដំណាក់កាលធំៗរួមមាន (១) បង្កកភាគសំណាកដោយបម្លែងទឹកដែលមានវត្តមាននៅក្នុងភាគសំណាកទៅជាទម្រង់ទឹកកក (២) ការរលាយដុំទឹកកកទៅជាចំហាយទឹកក្រោមឥទ្ធពលរបស់ចំហាយខ្យល់ដោយផ្ទាល់ (៣) ការទាញយកចំហាយទឹកចេញពីភាគសំណាក និង(៤) ភាគសំណាកត្រូវបានស្ងួតបន្ទាប់ពីចំហាយទឹកត្រូវបានទាញចេញ។ ដោយពឹងផ្អែកលើគោលការណ៍ទាំងនេះ Freeze dryerត្រូវបានប្រើសម្រាប់ preserving biological material (bacteria and yeasts) biomedical (e.g., surgical transplants) និងfood processing (e.g., coffee) ជាដើម។

ម៉ាស៊ីនបង្វិលចាកផ្ចិត

Centrifuge គឺជាប្រភេទឧបករណ៍រង្វិលចាកផ្ចិតដែលត្រូវបានយកទៅប្រើប្រាស់ដើម្បីបែងចែកវត្ថុរាវដែលមានដង់ស៊ីតេផ្សេងៗគ្នា។ ជាទូទៅCentrifugeត្រូវបានដំណើរការដើម្បីញែកវត្ថុពីរឱ្យដាច់ចេញពីគ្នាដោយពឹងផ្អែកទៅលើដង់ស៊ីតេភាគល្អិតរបស់ភាគសំណាកដោយបង្វិលភាគសំណាកជាចលនារាងជារង្វង់យ៉ាងលឿនដើម្បីបង្ខំឱ្យភាគល្អិតដែលមានដង់ស៊ីតេធ្ងន់ធ្លាក់ទៅផ្នែកខាងក្រោម ចំណែកឯភាគល្អិតដែលមានដង់ស៊ីតេស្រាលត្រូវបានបង្ខំឱ្យទៅនៅផ្នែកខាងលើរបស់ភាគសំណាក។Centrifugation គឺជាបច្ចេកទេសមួយដែលមានសារៈប្រយោជន៍យ៉ាងខ្លាំងនៅក្នុងផ្នែកស្រាវជ្រាវវិទ្យាសាស្ត្រហើយវាត្រូវបានប្រើប្រាស់ជាញឹកញាប់បំផុតនៅក្នុងមន្ទីរពិសោធន៍Molecular Biology Laboratoryដើម្បី collect cells, to precipitate DNA, to purify virus particles, and to distinguish subtle differences in the conformation of molecules។

ទូរសុវត្ថិភាពជីវសាស្ត្រកម្រិត II

Class II Type A2 Biosafety Cabinet

A Biosafety Cabinet ឬ Microbiological Safety Cabinet គឺជាប្រភេទឧបករណ៍មួយដែលជំរុញដល់ការសិក្សាស្រាវជ្រាវអំពីពពួកមីក្រូសារពាង្គកាយដោយផ្តល់លំហូរថេរនៃខ្យល់អាកាសបរិសុទ្ធចេញពី Cabinet ប្រកបដោយសុវត្ថិភាព និងការពារពីខ្យល់នៅក្នុងបន្ទប់ពិសោធន៍មិនឱ្យចូលទៅក្នុង Cabinet ដើម្បីការពារភាគសំណាកពីការឆ្លងជាមួយពពួកបាក់តេរី ឬវីរុសដែលបង្ករោគ។ ផ្នែកសំខាន់បំផុតដែលធ្វើឱ្យឧបករណ៍នេះមានប្រសិទ្ធភាពខ្ពស់សម្រាប់បាក់តេរីគឺ ផ្នែកBacteria-Retentive Filter។ ជាទូទៅផ្នែកនេះមានតួនាទីតម្រងខ្យល់កខ្វក់ឱ្យក្លាយទៅជាខ្យល់អាកាសបរិសុទ្ធតាមរយៈ High Efficiency Particulate Air Filter។ អាស្រ័យហេតុនេះហើយទើបធ្វើឱ្យឧបករណ៍នេះមានសារៈប្រយោជន៍យ៉ាងខ្លាំងចំពោះការសិក្សាស្រាវជ្រាវអំពីពពួកមីក្រូសារពាង្គកាយ។

ម៉ាស៊ីនកម្តៅទឹក

Memmert water bath

Water Bath គឺជាឧបករណ៍មួយដែលត្រូវបានប្រើនៅក្នុងមន្ទីរពិសោធន៍សម្រាប់ការអនុវត្ត Biochemical, Agglutination, Inactivation and Biomedical Tests, and even for Industrial Incubation Procedures. It is a system for the control of temperature in which a vessel containing the material to be heated is set into or over one containing water and receiving the heat directly. It has a double-walled, outer body made of MS sheet, powder-coated, inner body made of stainless steel, and 304 quality sheet glass wool insulation, fitted with 30°C to 110°C thermostat. By means of these, heat is transferred to the medium (water or oil) until reaching the temperature selected with a control device (thermostat or similar). It is provided with concentric rings with a diameter of 75 mm suitable to work on 220V AC supply. It is accompanied by a digital display temperature controller. In general, they use water but some baths use oil.

ចក្ខុវិស័យ បេសកកម្ម និងគោលបំណង សាកលវិទ្យាល័យ អន្តរជាតិ ២០២០-២០២៤

១. ចក្ខុវិស័យ (Vision)

ឧត្តមភាពការសិក្សាអប់រំនិងស្រាវជ្រាវ

ប្រែក្លាយសាកលវិទ្យាល័យ អន្តរជាតិទៅជាគ្រឹះស្ថានឧត្តមសិក្សាឯកជនមួយឈានមុខនៅកម្ពុជា លើគុណភាពអប់រំ ស្រាវជ្រាវ និងការផ្តល់សេវាកម្មសហគមន៍ និងមានការទទួលស្គាល់ក្នុងអាស៊ាននិងអន្តរជាតិ ជាពិសេសក្នុងវិស័យសុខាភិបាល វិទ្យាសាស្ត្រនិងបច្ចេកវិទ្យា។

២. បេសកកម្ម (Mission)

កសាងធនធានមនុស្សមានវិជ្ជាជីវៈជំនាញប្រកបដោយសមត្ថភាពនិងសីលធម៌វិយា

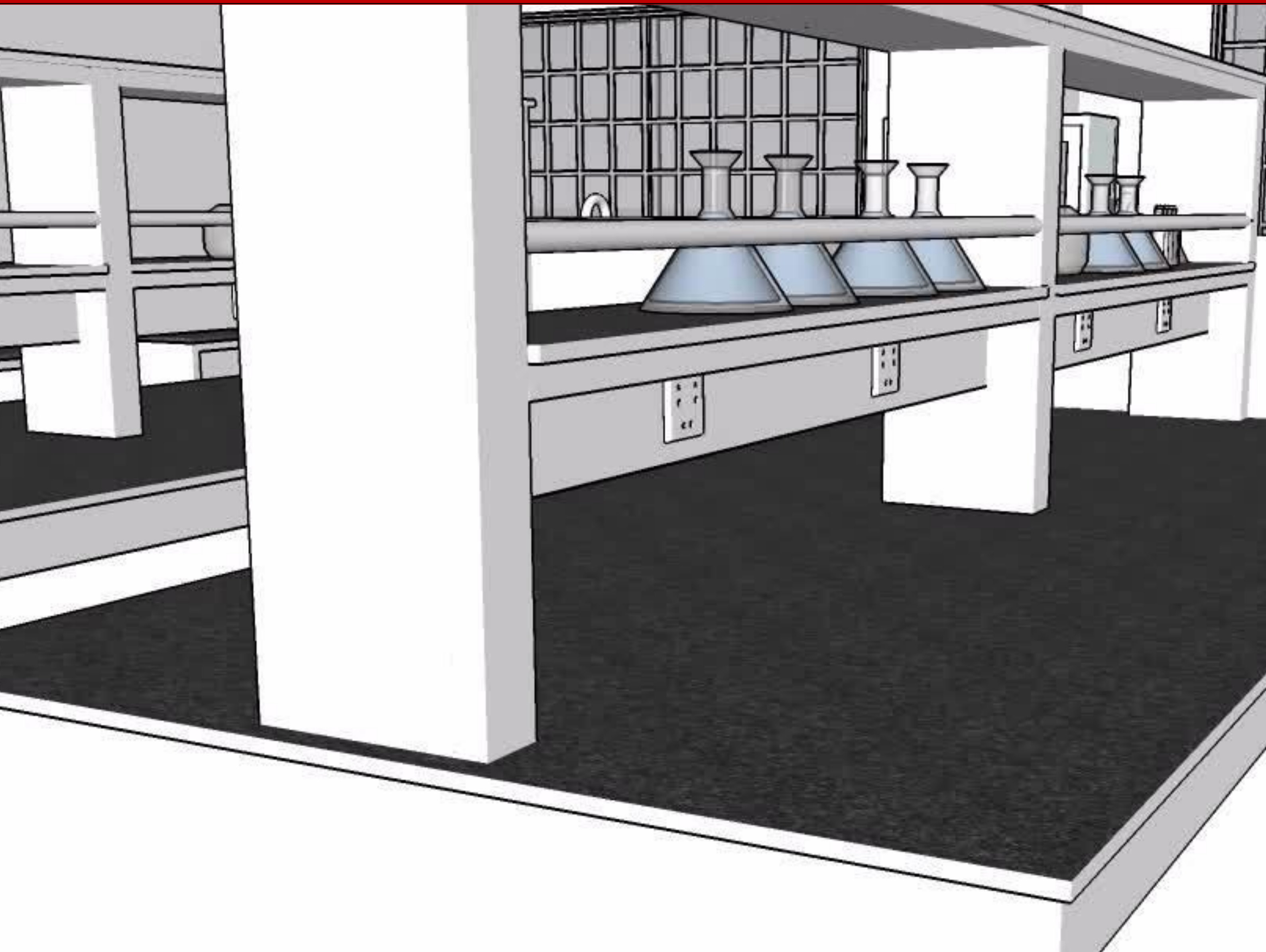
- អប់រំនិងបណ្តុះបណ្តាលនិស្សិតឱ្យមានសមត្ថភាពជំនាញនិងវិជ្ជាជីវៈ ចេះដោះស្រាយបញ្ហា អាចទំនាក់ទំនង និងចេះប្រាស្រ័យទាក់ទង និងមានសុខភាពល្អ។
- បណ្តុះសហគមន៍មនុស្សជំនាន់ក្រោយនូវសមត្ថភាពអាចបត់បែនបានទៅតាមការប្រែប្រួលនៃសង្គម--សេដ្ឋកិច្ច និងបរិស្ថាន តាមរយៈបំណិនស្រាវជ្រាវ ច្នៃប្រឌិត នវានុវត្តន៍ មានភាពជាអ្នកដឹកនាំ និងសហគ្រិនភាពដែលអាចពង្រីកសក្តានុពលរបស់ខ្លួនបាន។
- បំពាក់បំប៉ននិស្សិតនូវក្រមសីលធម៌វិជ្ជាជីវៈ មានឥរិយាបថត្រឹមត្រូវ ទំនួលខុសត្រូវសង្គម និងចេះចូលរួមផ្តល់សេវាកម្មសាធារណៈ។

៣. គោលបំណង (Goals)

- ផ្តល់នូវការអប់រំដែលមានកម្រិតស្តង់ដាលើវិស័យសុខាភិបាល និងវិទ្យាសាស្ត្រនិងបច្ចេកវិទ្យា ដោយផ្អែកលើក្របខណ្ឌគុណវុឌ្ឍិជាតិ ដែលអាចឆ្លើយតបបានទៅនឹងតម្រូវការអភិវឌ្ឍន៍របស់ប្រទេសនិងតំបន់។
- ជំរុញឱ្យមានភាពរីកចម្រើនខាងបញ្ញាសម្បទា បំណិនសម្បទា និងដំណោះស្រាយបញ្ហាតាមរយៈការយកចិត្តទុកដាក់ការហ្វឹកហាត់សិក្សាស្រាវជ្រាវជាក់ស្តែង។
- បណ្តុះនិស្សិតគ្រប់រូបនូវឥរិយាបថ សីលសម្បទា និងស្មារតីស្រឡាញ់និងថែរក្សាវប្បធម៌ប្រជាជាតិ
- អភិវឌ្ឍនិងលើកកម្ពស់ការប្រើប្រាស់បច្ចេកវិទ្យាឌីជីថលក្នុងការបង្រៀននិងរៀន ការស្រាវជ្រាវ និងសេវាកម្មសិក្សា។

Faculty of Science and Technology

St.1978, Sen Sok, Phnom Penh 12101, Cambodia

Homepage: www.stf.iu.edu.kh

E-mail: foodlab@iu.edu.kh