# STF NEWSLETTER

Faculty of Science and Technology

Vol.1 Issue 3 | September 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 |

## 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.

# Table of content

1 អន្តេវាសិករបស់និស្សិតគីមីចំណីអាហារនៅវិទ្យាស្ថាន ស្រាវជ្រាវសុខភាពសត្វ និង ផលិតកម្មសត្វ

2 អន្តេវាសិករបស់និស្សិតគីមីចំណីអាហារនៅវិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវ និងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា

3 តិទ្ធពលនៃមេដំបែរលើគុណភាពរបស់ត្រប៉ែផលិតពីប្រភេទអង្ករផ្សេងៗគ្នា

4 ការវាយតម្លៃគុណភាពនៃសមាសធាតុចិញ្ចឹមនៅក្នុងផ្សិតដែលបរិភោគបាននៅភាគខាងជើងប្រទេសកម្ពុជា

5 ការវាយតម្លៃទៅលើហានិភ័យសុខភាពនៃភ្លុយអរូនៅក្នុងទឹកពិសាជបនៅក្នុងរាជធានីភ្នំពេញ

6 ប្រសិទ្ធភាពនៃការប្រើប្រាស់សូលុយស្យុងលាងជម្រះដើម្បីកាត់បន្ថយពពួកអតិសុខុមប្រាណនៅលើបន្លែសាឡាត់ស្រស់

7 ការចុះប្រមូលសំណាក និងវិភាគគុណភាពទឹកនៅខេត្តកំពង់ធំ

8 អ្នកជំនាញវ័យក្មេងនៅក្នុងវិស័យផ្គត់ផ្គង់ទឹកស្អាត និងអនាម័យ

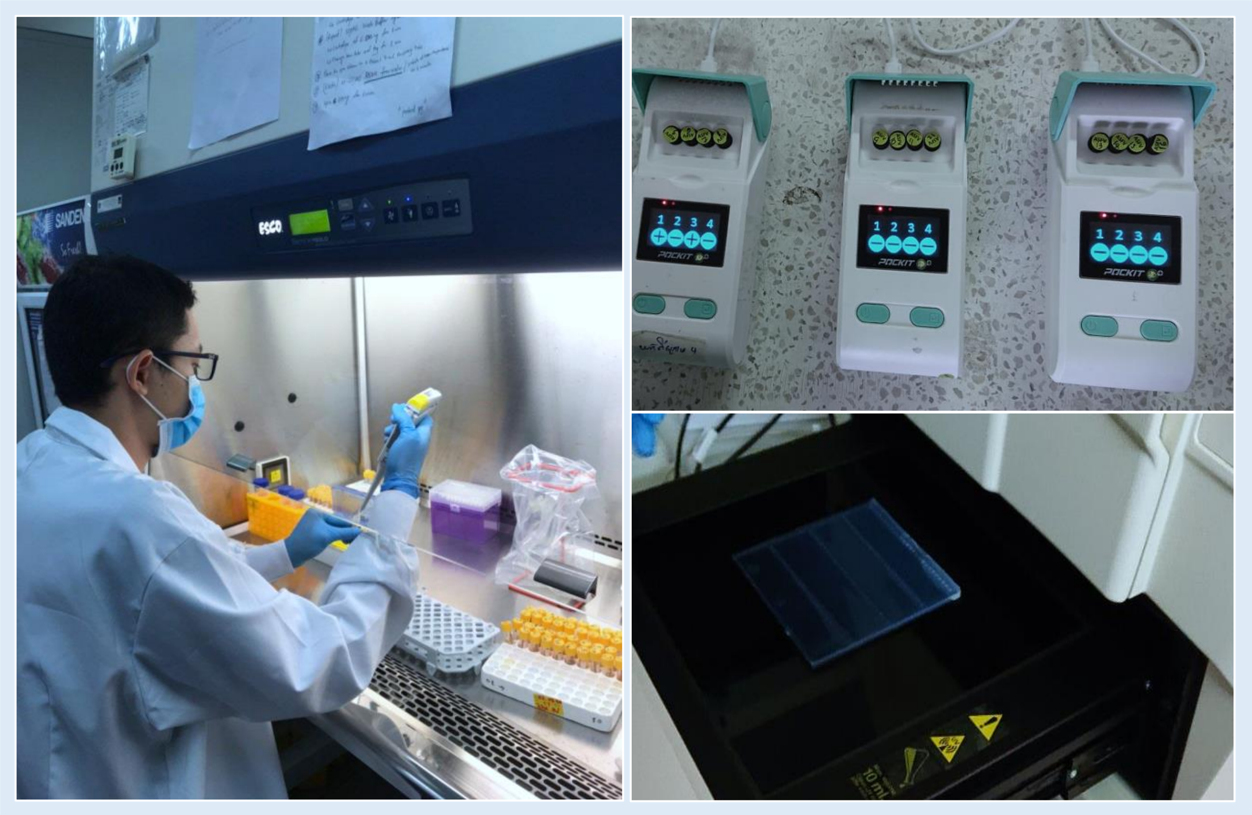
9 វគ្គបណ្តុះបណ្តាលយុវជនសម័យថ្មីក្នុងវិស័យទឹកស្អាត និងអនាម័យ

10 សិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្តាហ៍

17 ចំណាប់អារម្មណ៍របស់និស្សិតគីមីចំណីអាហារសម្រាប់ការអប់រំជំនាញស្ទែម

20 ចក្ខុវិស័យ បេសកកម្ម និងគោលបំណង សាកលវិទ្យាល័យ អន្តរជាតិ ២០២០-២០២៤

# អន្តេវាសិករបស់និស្សិតគីមីចំណីអាហារនៅវិទ្យាស្ថាន ស្រាវជ្រាវសុខភាពសត្វ និង ផលិតកម្មសត្វ



*អត្ថបទដោយៈ ផុង អារិចកាំង*

នៅក្នុងអំឡុងពេលវិស្សមកាលឆ្នាំសិក្សា២០១៩-២០២០នេះ និស្សិតឆ្នាំទី៣ ជំនាញគីមីចំណីអាហារទាំងអស់ នៃមហាវិទ្យាល័យ បច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្រ ត្រូវបានតម្រូវឱ្យរៀនអនុវត្តផ្ទាល់លើការងារនៅតាមមន្ទីរពិសោធន៍ ក្រុមហ៊ុន និងរោងចក្រឧស្សាហកម្មនានា។ ជាក់ស្តែង និស្សិត ផុង អារិចកាំង ត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យចុះកម្មសិក្សាផ្ទាល់នៅក្នុងមន្ទីរពិសោធន៍ប៉ារ៉ាស៊ីតសាស្ត្រ បាក់តេរីសាស្ត្រ និងវីរុសសាស្ត្រ នៃវិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវសុខភាពសត្វ និង ផលិតកម្មសត្វ។ ក្នុងពេលអន្តេវាសិកនេះ និស្សិត ផុង អារិចកាំងត្រូវបានបណ្តុះបណ្តាល និងហ្វឹកហាត់អនុវត្តទៅលើការវិភាគរកវត្តមានប៉ារ៉ាស៊ីតដែលបង្កជំនីនៅក្នុងសត្វ ការវិភាគរកពពួកបាក់តេរីបង្ករោគនៅក្នុងសាច់ឆៅ និងសរីរាង្គផ្សេងៗរបស់សត្វ និងការធ្វើតេស្តទៅលើវីរុសបង្កជំងឺដល់សត្វ។

# អន្តេវាសិករបស់និស្សិតគីមីចំណីអាហារនៅវិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវ និងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា

*អត្ថបទដោយ៖ យឿន ចិត្រ្តា*

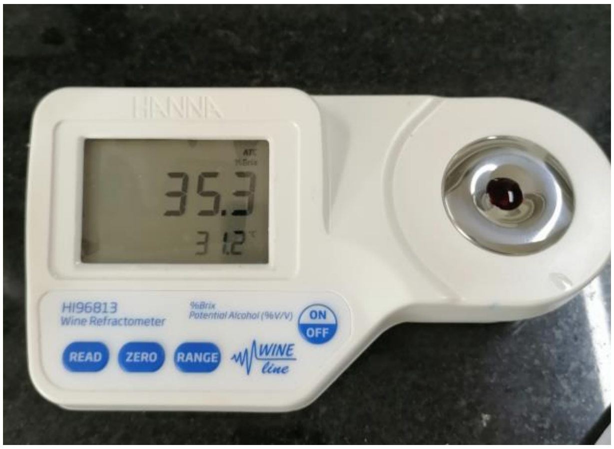
ដើម្បីឲ្យការសិក្សា របស់និស្សិតគីមីចំណីអាហារកាន់តែមានគុណភាព ឆ្លើយតបទៅនឹងសកលភាវូបនីយកម្ម និងការរីកចម្រើននៃវិទ្យាសាស្រ្តនិងបច្ចេកវិទ្យា មហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្រ្ត នៃសាកលវិទ្យាល័យអន្តរជាតិ បានតម្រូវឲ្យនិស្សិតឆ្នាំទី៣ទាំងអស់ ធ្វើអន្តេវាសិកនៅតាមមន្ទីរពិសោធន៍ ក្រុមហ៊ុន និងរោងចក្រឧស្សាហកម្មនានា។ និស្សិត យឿន ចិត្រ្តា ត្រូវបានជ្រើសរើសជានិស្សិតអន្តេវាសិក និងអនុញ្ញាតឱ្យអនុវត្តជាក់ស្តែងនៅមន្ទីរពិសោធន៍ នៃវិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវ និងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា។ នៅក្នុងរយៈពេលអន្តេវាសិកនេះនិស្សិត យឿន ចិត្រ្តាត្រូវបានបង្ហាត់បង្រៀន និងអនុញ្ញាតឱ្យអនុវត្តជាក់ស្តែងនៅមន្ទីរពិសោធន៍វិទ្យាសាស្រ្តដី និងទឹក ក្នុងគោលបំណងដើម្បីសិក្សាពីបច្ចេកទេសក្នុងការពិនិត្យគុណភាពនៃជីជាតិដីកសិកម្មលើប៉ារ៉ាម៉ែត្រមួយចំនួនដូចជា pH កាបូនសរីរាង្គ អាសូត និងផូស្វ័រជាដើម។ ការធ្វើអន្តេវាសិកនេះ បានរួមចំណែកជាចម្បងនៅក្នុងការអភិវឌ្ឍន៍ចំណេះដឹង និងការអនុវត្តន៍ជាក់ស្តែងនៅក្នុងមន្ទីរពិសោធន៍ដល់និស្សិតសម្រាប់យកទៅអនុវត្តផ្ទាល់នៅក្នុងការសិក្សាស្រាវជ្រាវបន្ទាប់។

# អន្តេវាសិករបស់និស្សិតគីមីចំណីអាហារនៅវិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវ និងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា

*អត្ថបទដោយ៖ ថៃ នរៈសត្យា*

នៅក្នុងអំឡុងពេលវិស្សមកាលឆ្នាំសិក្សា២០១៩-២០២០នេះ និស្សិត ថៃ នរៈសត្យា និងនិស្សិត ភិន សំណាង ជានិស្សិតឆ្នាំទី៣ ជំនាញគីមីចំណីអាហារ នៃមហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្រ្ត ត្រូវបានវិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវ និងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា អនុញ្ញាតឱ្យចុះកម្មសិក្សាក្នុងមន្ទីពិសោធន៍ នៃការិយាល័យរុក្ខជម្រើសវិទ្យារយៈពេល២ខែ។ ក្នុងការចុះកម្មសិក្សានេះ និស្សិតទាំងពីររូប ត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យអនុវត្តផ្ទាល់នៅក្នុងមន្ទីពិសោធន៍វិភាគគុណភាព និងសិក្សាស្រាវជ្រាវលើប្រធានបទស្តីពីគុណភាពនៃការចម្អិនអង្ករ។ និស្សិតទាំងពីររូប ត្រូវបានបង្ហាត់បង្រៀនពីបច្ចេកទេសនៃការវិភាគទៅលើប៉ារ៉ាមែត្រសំខាន់ៗដែលមានវត្តមាននៅក្នុងអង្ករជាពិសេស អាមីឡូស។

# ឥទ្ធិពលនៃមេដំបែរលើគុណភាពរបស់ត្រប៉ែផលិតពីប្រភេទអង្ករផ្សេងៗគ្នា




*អត្ថបទដោយ៖ ភួង ពៅរស្មី*

ត្រប៉ែ ត្រូវបានចាត់ទុកជាបង្អែមមួយប្រភេទដែលប្រជាជនខ្មែរនិយមទទួលទាន ជាពិសេសតាមទីជនបទពីព្រោះវាមានរសជាតិផ្អែមជាមួយនឹងរសជាតិអាល់កុលតិចៗ។ បើទោះបី ត្រប៉ែជាប្រភេទបង្អែមប្រពៃណីនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជាក៏ដោយ ក៏ការសិក្សាអំពីបង្អែមប្រភេទនេះមិនទាន់មានឯកសារស្រាវជ្រាវទូលំទូលាយដែលបញ្ជាក់អំពីវីធីសាស្ត្រនៃការធ្វើត្រប៉ែ និងការសិក្សាពីគុណភាពរបស់វានៅឡើយទេ។

លោក តូច វាស្នា ជានិស្សិតឆ្នាំទី៤ ជំនាញ គីមីចំណីអាហារ នៃមហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្រ បាននឹងកំពុងធ្វើការសិក្សាស្រាវជ្រាវលើប្រធានបទស្ដីពី "ឥទ្ធិពលនៃមេដំបែរលើគុណភាពរបស់ត្រប៉ែដោយប្រើប្រាស់ប្រភេទអង្ករផ្សេងៗគ្នា" ដើម្បីបញ្ចប់ថ្នាក់បរិញ្ញាបត្ររបស់ខ្លួននៅក្នុងឆ្នាំសិក្សា២០១៩-២០២០នេះ។ វត្ថុបំណងនៃការសិក្សានេះគឺ (១) ប្រៀបធៀបវិធីសាស្ត្រនៃការធ្វើត្រប៉ែដោយប្រើប្រាស់ប្រភេទអង្ករដំណើបខ្មៅ និងស (២) កំណត់ឥទ្ធិពលនៃមេដំបែរលើលក្ខណៈរូបគីមីរបស់ត្រប៉ែដូចជា pH Total soluble solid (%) និងបរិមាណអាល់កុលសរុប និង(៣) ធ្វើការវាយតម្លៃដោយញ្ញាណទៅលើ ពណ៌ សោភ័ណ្ឌភាព ក្លិនអារ៉ូម៉ាទិច ភាពផ្អែម ភាពជូរ ឱជារស និងវាយនភាពរបស់ត្រប៉ែដោយប្រៀបធៀបផលិតផលត្រប៉ែជាមួយផលិតផលដែលកំពុងសារាចរនៅលើទីផ្សារនាបច្ចុប្បន្ន។ លទ្ធផលវិភាគបឋមនៃការសិក្សានេះបានបង្ហាញថាចំពោះការដាំបាយដំណើបខ្មៅដោយបរិមាណអង្ករ និងទឹក នៅក្នុងអត្រា (1:0.6, w/v) (1:1, w/v) និង (1:1.5, w/v) គឺអត្រា(1:1, w/v) បានផ្ដល់លក្ខខណ្ឌប្រសើរបំផុតសម្រាប់ផលិតត្រប៉ែដោយគោរពទៅតាមការវាយតម្លៃដោយញាណ។ លើសពីនេះទៅទៀត លក្ខណៈរូប និងគីមីរបស់ត្រប៉ែខ្មៅបានផ្ដល់ទិន្នន័យជាមូលដ្ឋានថាផលិតផលនេះមាន pH 4.09, Brix 24 % និងមាន0.97% នៃចំនួនភាគរយរបស់អាល់កុលសរុប។ ចំណែកឯទិន្នន័យរបស់ត្រប៉ែសវិញគឺមិនទាន់ត្រូវបានបង្ហាញនៅឡើយទេ ដោយសារតែវាកំពុងតែស្ថិតនៅក្រោមការសិក្សាស្រាវជ្រាវ។ តាមរយៈលទ្ធផលនៃការសិក្សានេះ លោក តូច វាស្នា បានបង្ហាញថាបរិមាណទឹកក្នុងការដាំបាយដំណើបអាចមានឥទ្ធិពលលើគុណភាពត្រប៉ែផលិតបាន។

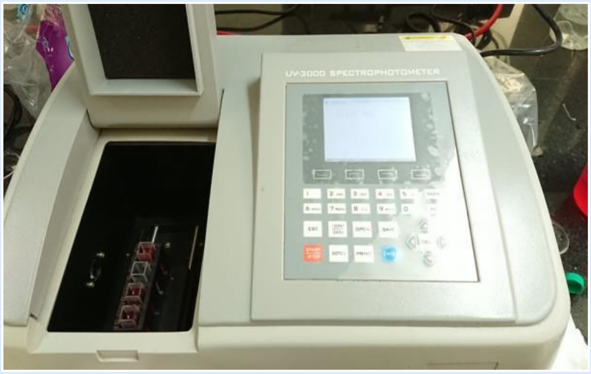
# ការវាយតម្លៃគុណភាពនៃសមាសធាតុចិញ្ចឹមនៅក្នុងផ្សិតដែលអាចបរិភោគបាននៅប្រទេសកម្ពុជា

*អត្ថបទដោយ៖ អ៊ូច ប៊ុនសុភាណា និងនាង សំអាត*

ផ្សិត គឺជាប្រភេទរុក្ខជាតិម្យ៉ាងដែលសម្បូរទៅដោយសមាសធាតុចិញ្ចឹមខ្ពស់ដូចជា ទឹក សារធាតុខនិជ ប្រូតេអ៊ីន ជាតិសរសៃ កាបូអ៊ីដ្រាត និងមានកាឡូរីទាប។ ភាគច្រើន ផ្សិតដុះនៅគ្រប់ទីកន្លែងទាំងអស់នៅលើផែនដី និងវាដើរតួនាទីយ៉ាងសំខាន់ក្នុងប្រពន្ធ័អេកូឡូស៊ីនៅក្នុងការបំបែកកាកសំណល់របស់រុក្ខជាតិដែលបានបាត់បង់ជីវិត។ ម៉្យាងវិញទៀត ផ្សិតក៏ត្រូវបានចាត់ទុកជាប្រភេទបន្លែដែលអាចបរិភោគបានដោយអាស្រ័យលើពូជជាក់លាក់របស់វា។តាមការសិក្សាកន្លងមកបានបង្ហាញថា ផ្សិតជាប្រភពអាហារដ៏សំខាន់សម្រាប់មនុស្សដោយសារវាមានផ្ទុកសមាសធាតុជីវម៉ូលេគុលដូចជាសមាសធាតុផេណុលជាដើម។

ក្នុងឆ្នាំសិក្សា២០១៩- ២០២០នេះ កញ្ញា អ៊ូច ប៊ុនសុភាណា និងកញ្ញា នាង សំអាត ជានិស្សិត ជំនាញគីមីចំណីអាហារ នៃមហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្របាននឹងកំពុងធ្វើការសិក្សាស្រាវជ្រាវលើប្រធានបទស្តីពី "ការវាយតម្លៃគុណភាពនៃសមាសធាតុចិញ្ចឹមនៅក្នុងផ្សិតដែលអាចបរិភោគបាននៅប្រទេសកម្ពុជា" ។ វត្ថុបំណងនៃការសិក្សានេះគឺ កំណត់រកនូវគុណភាពសមាសធាតុចិញ្ចឹមមានដូចជា សំណើម ផេះ ជាតិសរសៃរ ប្រូតេអ៊ីន កាបូអ៊ីដ្រាត ខ្លាញ់ និងថាមពលនៅក្នុងផ្សិតដែលដុះនៅក្នុងព្រៃ និងនៅក្នុងស្រុកដែលមាននៅប្រទេសកម្ពុជា។ តាមរយៈលទ្ធផលបឋមនៃការសិក្សាខាងលើបានបង្ហាញថា សមាសធាតុចិញ្ចឹមដែលមាននៅក្នុងផ្សិតចំបើងស្រស់មានសំណើម 87.33% ផេះ 0.60% និងជាតិសរសៃ 2.88%។ ចំណែកឯ ផ្សិតអំបោះស្រស់វិញមានសំណើម ផេះ និងជាតិសរសៃនៅក្នុងបរិមាណ 91.00% 1.23% និង2.66% តាមលំដាប់។ លទ្ធផលបឋមនេះបញ្ជាក់ថា សមាសធាតុចិញ្ចឹមដែលមាននៅក្នុងផ្សិតអំបោះស្រស់មានសារធាតុចិញ្ចឹម គឺជាតិទឹក និងសារធាតុខនិជខ្ពស់ជាងសមាសធាតុចិញ្ចឹមដែលមាននៅក្នុងផ្សិតចំបើងស្រស់។

# ការវាយតម្លៃទៅលើហានិភ័យសុខភាពនៃភ្លុយអរួនៅក្នុងទឹកពិសាដបនៅក្នុងរាជធានីភ្នំពេញ

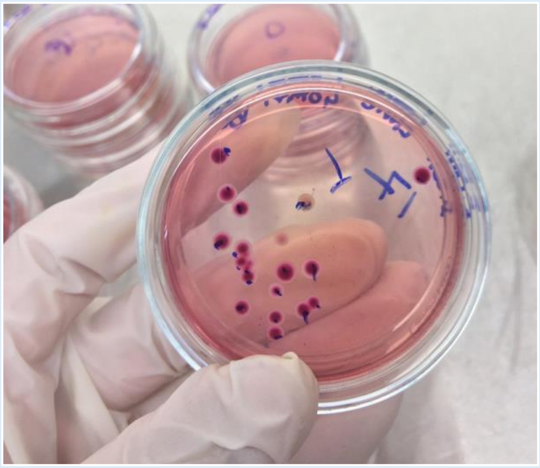



*អត្ថបទដោយ៖ ផែម ស៊ីវម៉ី*

ភ្លុយអរជាសារធាតុរ៉ែមួយប្រភេទដែលមានវត្តមាននៅក្នុងឆ្អឹង និងធ្មេញ។ វាមានតួនាទីជួយឱ្យធ្មេញ និងឆ្អឹងរឹងមាំ។ វត្តមានរបស់ភ្លុយអរក៏ត្រូវបានរកឃើញនៅក្នុងទឹក និងចំណីអាហារដែលយើងបរិភោគប្រចាំថ្ងៃផងដែរ។ បើទោះជាភ្លុយអរមានសារៈសំខាន់សម្រាប់សុខភាពមនុស្ស និងសត្វ ប៉ុន្តែប្រសិនបើបរិមាណរបស់វាលើសពីស្តង់ដាដែលបានកំណត់នោះ វាអាចបណ្តាលឱ្យមានបញ្ហាសុខភាពដូចជា ប៉ះពាល់ដល់ធ្មេញ, គ្រោងឆ្អឹង, ជំងឺសន្លាក់, មហារីក, តំណពូជ, ការចុះខ្សោយនៃខួរក្បាល និងអាចប៉ះពាល់ដល់ក្រពេញទីរ៉ូអ៊ីតជាដើម។ នៅក្នុងជីវភាពប្រចាំថ្ងៃ ទឹកត្រូវបានចាត់ទុកជាសារធាតុម្យ៉ាងដែលមានសារៈសំខាន់យ៉ាងខ្លាំងចំពោះសុខភាពមនុស្ស។ ទោះបីយ៉ាងណាក៏ដោយ ទឹកបរិសុទ្ធដែលដាក់លក់នៅលើទីផ្សារគឺទាំងផលិតផលនៅក្នុងស្រុក និងទាំងផលិតផលនាំចូល មិនទាន់ត្រូវបានគេសិក្សាស្រាវជ្រាវទូលំទូលាយបញ្ជាក់អំពីបរិមាណរបស់ភ្លុយអរនៅក្នុងទឹកបរិសុទ្ធទាំងនោះនៅឡើយទេ។

កញ្ញា គ្រុយ លំអ ជានិស្សិតឆ្នាំទី៤ ជំនាញ គីមីចំណីអាហារ នៃមហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្រ្ត បាននឹងកំពុងធ្វើការសិក្សាស្រាវជ្រាវលើប្រធានបទស្តីពី "ការវាយតម្លៃទៅលើហានិភ័យសុខភាពនៃភ្លុយអរួនៅក្នុងទឹកដបសម្រាប់បរិភោគនៅក្នុងរាជធានីភ្នំពេញ" ដើម្បីបញ្ចប់ថ្នាក់បរិញ្ញាបត្ររបស់ខ្លួននៅក្នុងឆ្នាំសិក្សា ២០១៩- ២០២០នេះ។ វត្ថុបំណងនៃការសិក្សានេះរួមមាន (១) កំណត់លក្ខណៈគីមីរូបសាស្រ្ត និងបរិមាណភ្លុយអរួនៅក្នុងទឹកពីសាដបលក់នៅលើទីផ្សារនៅក្នុងរាជធានីភ្នំពេញ (២) វាយតម្លៃទៅលើហានិភ័យសុខភាពរបស់ភ្លុយអរួតាមរយៈការទទួលទានទឹកពិសាដប និង (៣) ប្រៀបធៀបគុណភាពនៃទឹកពិសាដបដែលមានលក់នៅលើទីផ្សារក្នុងរាជធានីភ្នំពេញ។ ការប្រមូលភាគសំណាកត្រូវបានចែកចេញជាពីរប្រភេទធំៗគឺ ប្រភេទទឹករ៉ែ និងទឹកមិនមានសារធាតុរ៉ែដោយរួមបញ្ចូលទាំងផលិតផលទឹកក្នុងស្រុក និងនាំចូល។ លទ្ធផលវិភាគបឋមនៃការសិក្សានេះបានបង្ហាញថា កំហាប់នៃភ្លុយអរួនៅក្នុងទឹករ៉ែទាំងក្នុងស្រុក និងក្រៅស្រុកគឺខ្ពស់ជាងបរិមាណភ្លុយអរួនៅក្នុងទឹកពិសាដបធម្មតា។

# ប្រសិទ្ធភាពនៃការប្រើប្រាស់សូលុយស្យុងលាងជម្រះដើម្បីកាត់បន្ថយពពួកអតិសុខុមប្រាណនៅលើបន្លែសាឡាត់ស្រស់



*អត្ថបទដោយ៖ ភួង ពៅរស្មី*

បន្លែគឺជាអាហារដ៏សំខាន់ពីព្រោះវាបានផ្តល់នូវសារធាតុចិញ្ចឹមមួយចំនួនដូចជា វីតាមីន សារធាតុខនិជ ជាតិសរសៃ និងគុណប្រយោជន៍ជាច្រើនទៀតចំពោះសុខភាព។ ការទទួលទានបន្លែជាប្រចាំ អាចជួយកាត់បន្ថយហានិភ័យនៃជំងឺមួយចំនួនរួមមានជំងឺសរសៃឈាមបេះដូង ជំងឺលើសទម្ងន់ និងជំងឺមហារីកផ្សេងៗ។ សាឡាត់ គឺជាបន្លែដ៏ពេញនិយមសម្រាប់យកទៅបរិភោគស្រស់ជាចម្បងជាមួយ ជីបន្លែ និងមុខម្ហូបផ្សេងទៀត។ ទន្ទឹមនឹងនេះដែរ ក៏មានការសិក្សាស្រាវជ្រាវមួយចំនួនបានបង្ហាញថា បន្លែសាឡាត់ស្រស់ គឺជាប្រភពនៃការផ្ទុះជំងឺផ្សេងៗ ដោយសារតែវាមានផ្ទុកនូវពពួកមីក្រូសារពាង្គកាយបង្ករោគកម្រិតខ្ពស់។

នៅក្នុងឆ្នាំសិក្សា២០១៩-២០២០នេះ លោក ហឹង សុផានិត ជានិស្សិតស្រាវជ្រាវ ជំនាញគីមីចំណីអាហារ នៃមហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្រ បាននឹងកំពុងធ្វើការសិក្សាស្រាវជ្រាវលើប្រធានបទស្តីពី"ប្រសិទ្ធភាពនៃការប្រើប្រាស់សូលុយស្យុងលាងជម្រះដើម្បីកាត់បន្ថយពពួកអតិសុខុមប្រាណនៅលើបន្លែសាឡាត់ស្រស់"។ វត្ថុបំណងនៃការសិក្សានេះគឺ (១)កំណត់រកប្រសិទ្ធភាពនៃទឹកខ្មេះ (0.34%,v/v) និងទឹកក្រូចឆ្មារ(5%, v/v) សម្រាប់លាងជម្រះបាក់តេរី *Salmonella spp* និង *E.coli* នៅលើសាឡាត់ស្រស់ និង(២) កំណត់រកប្រសិទ្ធភាពនៃទឹកខ្មេះ និងទឹកក្រូចឆ្មារជាមួយរយៈពេលផ្សេងៗគ្នាសម្រាប់លាងជម្រះបាក់តេរី។ លទ្ធផលបឋមនៃការសិក្សានេះ បានបង្ហាញថាការលាងជម្រះបន្លែជាមួយទឹកខ្មេះមានប្រសិទ្ធភាពល្អជាងគេបើប្រៀបធៀបជាមួយទឹកក្រូចឆ្មារ និងទឹកម៉ាស៊ីន។ លើសពីនេះទៅទៀត ការលាងជម្រះបន្លែជាមួយទឹកខ្មេះ ទឹកក្រូចឆ្មារ និងទឹកម៉ាស៊ីនក្នុងរយៈពេល ១៥ នាទី ១០ នាទី និង៥ នាទី អាចកាត់បន្ថយវត្តមានរបស់បាក់តេរី *E.coli* បានចំនួន 61.52% (3.31 log CFU/g) 54.64 (2.94 log CFU/g) និង9.47% (0.51logCFU/g)រៀងគ្នា។ ចំណែកឯ ការលាងជម្រះជាមួយទឹកខ្មេះ រយៈពេល ១៥នាទី អាចកាត់បន្ថយបាក់តេរី *Salmonella spp* បានចំនួន 100% (3.62 logCFU/g) ការលាងជម្រះជាមួយទឹកក្រូចឆ្មារ ក្នុងរយៈពេល១៥នាទី អាចកាត់បន្ថយបាក់តេរី *Salmonella spp* 100% (3.62 logCFU/g) និងទឹកម៉ាស៊ីនក្នុងរយៈពេល១៥នាទី អាចកាត់បន្ថយបាក់តេរី *Salmonella spp* 8.26% (0.30 logCFU/g) ។ ការសិក្សានេះឱ្យជាយោបល់ថា ការលាងជម្រះបន្លែសាឡាត់ស្រស់ដោយទឹកខ្មេះនៅក្នុងរយៈពេល ១៥នាទី មានប្រសិទ្ធភាពល្អបំផុតនៅក្នុងការកំចាត់ពពួកបាក់តេរី *Salmonella* និង *E.coli*។

# ការចុះប្រមូលសំណាក និងវិភាគគុណភាពទឹកនៅខេត្តកំពង់ធំ

*អត្ថបទដោយ៖ ថៃ នរៈសត្យា*

នាថ្ងៃទី០៥ ខែកក្កដា ឆ្នាំ២០២០ និស្សិតគីមីចំណីអាហារចំនួនពីររូបបានចូលរួមប្រមូលភាគសំណាកទឹកនៅខេត្តកំពង់ធំតាមរយៈគម្រោងសិក្សាស្រាវជ្រាវរបស់សាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទភ្នំពេញ។ គោលបំណងនៃការស្រាវជ្រាវនេះ គឺដើម្បីសិក្សាអំពីគុណភាពទឹក និងផ្តល់នូវទិន្នន័យជាមូលដ្ឋានសម្រាប់ធ្វើឲ្យប្រសើរឡើងនូវប្រព័ន្ធទឹកស្អាតនៅតំបន់ជនបទក្នុងប្រទេសកម្ពុជា។ ការចុះយកភាគសំណាកនេះត្រូវបានធ្វើឡើងនៅក្នុង ស្រុកសណ្តាន់ ស្រុកកំពង់ថ្ម និងក្រុងស្ទឹងសែន។ ក្រុមនិស្សិតស្រាវជ្រាវរបស់មហាវិទ្យាល័យបានប្រមូលភាគសំណាកពីប្រភពទឹករួមមាន ស្ទឹងសែន អូរមាន ប្រព័ន្ធទឹកស្អាតសហគមន៍ និងទឹកអណ្តូងនៅតាមលំនៅដ្ឋាន។ ភាគសំណាកទឹកទាំងអស់ត្រូវបានរក្សាទុកក្នុងធុងទឹកកកដែលមានសីតុណ្ហភាពប្រហែល ៤ អង្សាសេ នៅក្នុងអំឡុងពេលបញ្ជូនមកកាន់មន្ទីរពិសោធន៍នៃមហាវិទ្យាល័យវិទ្យាសាស្ត្រ និងបច្ចេកវិទ្យា ដើម្បីធ្វើការវិភាគគុណភាព។ លទ្ធផលបឋមបានបង្ហាញថា ដែកសរុប និងម៉ង់កាណែស មានបរិមាណខ្ពស់លើសពីស្តង់ដាដែលបានកំណត់។ ចំណែកឯកំហាប់នៃពពួកមីក្រូសារពាង្គកាយបង្ករោគដូចជា*E-coli* និង *Salmonella* ក៏ត្រូវបានរកឃើញនៅក្នុងកម្រិតខ្ពស់គួរឲ្យកត់សម្គាល់។ លទ្ធផលនៃការវិភាគនេះបានឱ្យដឹងថា គុណភាពទឹកនៅក្នុងតំបន់ខាងលើគួរតែត្រូវបានធ្វើប្រព្រឹត្តកម្មសម្អាត ដើម្បីផ្តល់ជូនទឹកស្អាតដែលប្រកបដោយគុណភាព និងសុវត្ថិភាពដល់សហគមន៍។

# អ្នកជំនាញវ័យក្មេងនៅក្នុងវិស័យផ្គត់ផ្គង់ទឹកស្អាត និងអនាម័យ

*អត្ថបទដោយៈ ឆែម ស៊ីវម៉ី*

កាលពីថ្ងៃទី០៧ ខែសីហា ឆ្នាំ២០២០ និស្សិតគីមីចំណីអាហារនៃមហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្រ បានចូលរួមការប្រកួតវគ្គផ្តាច់ព្រ័ត្រអំពីការសរសេរសំណើគម្រោង និងបង្ហាញអំពីរបកគំហើញរបស់សិក្ខាកាមនៃវគ្គបណ្តុះបណ្តាលអំពីការផ្គត់ផ្គង់ទឹកស្អាត និងអនាម័យ ដែលបានរៀបចំដោយមជ្ឈមណ្ឌលប្រើប្រាស់ទឹកដោយចីរភាព (Center for Sustainable Water) នៅសាលសន្និសិទ ធនាគារប្រេដ រាជធានីភ្នំពេញ។ នៅក្នុងកម្មវិធីនេះ និស្សិតគីមីចំណីអាហារដែលជាសិក្ខាកាមនៃវគ្គបណ្តុះបណ្តាលនេះ បានចូលរួម ប្រកួតលើប្រធានបទចំនួន ៣ ផ្សេងគ្នារួមមាន៖ (១) ការផ្គត់ផ្គង់ទឹកស្អាតប្រកបដោយនិរន្តរភាពដល់សហគមន៍នៅក្នុងភូមិអញ្ចាញ៤ ដោយនិស្សិត ឆែម ស៊ីវម៉ី (២) ប្រព័ន្ធចែកចាយទឹកសហគមន៍ជនបទសម្រាប់ប្រើប្រាស់នៅក្នុងឃុំក្តុលសែនជ័យ ស្រុកទឹកផុស ខេត្តកំពង់ឆ្នាំង ដោយនិស្សិត ធី ស្រីឡែន និង (៣) ការប្រើប្រាស់ទឹកក្រោមដីក្នុងឃុំ ម្កាក់ ស្រុក អង្គស្នួល ខេត្តកណ្តាល ដោយនិស្សិត ហ៊ាន់ វណ្ណឌី។ គណៈកម្មការវាយតម្លៃការប្រកួតវគ្គផ្តាច់ព័ត្រក្នុងកម្មវិធីនេះ មានចំនួន ៦រូប ដែលក្នុងនោះមានការអញ្ជើញចូលរួមជាកិត្តិយសពីនាយកប្រតិបត្តិនៃមជ្ឈមណ្ឌលប្រើប្រាស់ទឹកដោយចីរភាព និងបណ្ឌិត ផន គង្គា ព្រឹទ្ធបុរសនៃមហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្រ។ ក្រោយពីបទបង្ហាញអំពីគម្រោងរបស់ក្រុមស្រាវជ្រាវនីមួយៗ និស្សិតទាំងអស់ត្រូវបានវាយតម្លៃខ្ពស់ដោយគណៈកម្មការថាបានទទួលចំណេះដឹងថ្មីៗបន្ថែមជាច្រើនទាក់ទងទៅនឹង របៀបនៃការរៀបចំកម្រងសំនួរសម្រាប់ការស្ទង់មតិ និងប្រមូលព័ត៌មានជាមូលដ្ឋានពីប្រជាពលរដ្ឋ និងវិធីសាស្ត្រនៃការសរសេរគម្រោងស្នើសុំកញ្ចប់ថវិកា ដើម្បីការអភិវឌ្ឍន៍និងស្រាវជ្រាវអំពីការផ្គត់ផ្គង់ទឹកស្អាត និងអនាម័យ។ ជាទីបញ្ចប់ ឯកឧត្តម ប្រធានក្រុមប្រឹក្សាភិបាលនៃមជ្ឈមណ្ឌលប្រើប្រាស់ទឹកដោយចីរភាពបានប្រគល់វិញ្ញាបនបត្រដល់សិក្ខាកាមទាំងអស់ និងមានមតិសំណេះសំណាលផ្តាំផ្ញើរ ក្រោមបរិយាកាសសប្បាយរីករាយ និងស្និទ្ធិស្នាលបំផុត។

# វគ្គបណ្តុះបណ្តាលយុវជនសម័យថ្មីក្នុងវិស័យទឹកស្អាត និងអនាម័យ

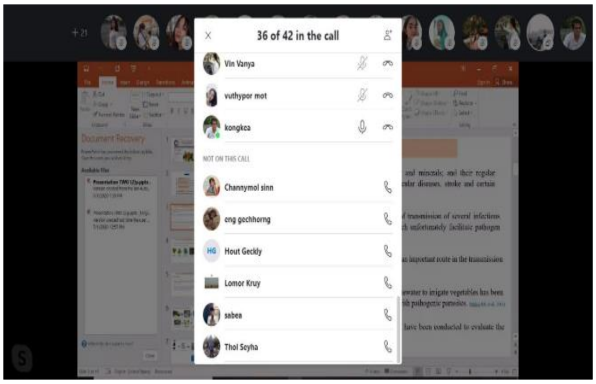
*អត្ថបទដោយ៖ យឿន ចិត្រា*

និស្សិតគីមីចំណីអាហារចំនួនបីរូប នៃមហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្រ្ត គឺនិស្សិត យឿន ចិត្រា និស្សិត ទ័រ ចន្ធី និងនិស្សិត ពុធ ដែងរចនា ត្រូវបានជ្រើសរើសឱ្យចូលរួមក្នុងកម្មវិធី "យុវជនជំនាន់ថ្មីក្នុងវិស័យទឹកស្អាត និងអនាម័យ" ជំនាន់ទី៧ ដែលបានរៀបចំដោយមជ្ឈមណ្ឌលប្រើប្រាស់ទឹកដោយចីរភាព។ តាមរយៈការបណ្តុះបណ្តាលនេះ ក្រុមនិស្សិតបានរំពឹងទុកថានឹងទទួលបានចំណេះដឹងថ្មីៗជាច្រើនជុំវិញការប្រើប្រាស់ទឹកស្អាត និងអនាម័យ ការវិភាគគុណភាពទឹក បច្ចេកវិទ្យាបន្សុទ្ធទឹក ការគ្រប់គ្រងសំណល់ និងវិធីសាស្រ្តក្នុងការស្រាវជ្រាវជាច្រើន តាមរយៈអ្នកជំនាញដែលអញ្ជើញមកពីស្ថាបនផ្សេងៗ។ តាមរយៈការចូលរួមកម្មវិធីនេះ យុវជនអាចផ្លាស់ប្តូរឥរិយាបទខ្លួនដើម្បី  កសាងសមត្ថភាពឲ្យក្លាយជាអ្នកជំនាញ និងអ្នកដឹកនាំក្នុងវិស័យទឹកស្អាត និងអនាម័យ។ លើសពីនេះទៅទៀត យុវជនជំនាន់ថ្មីនេះក៏អាចចូលរួមចំណែកជាកម្លាំងចលករក្នុងការជួយសម្រេចនូវគោលដៅអភិវឌ្ឍន៍ដោយចីរភាពឆ្នាំ២០៣០ និងអាចជួយពន្លឿនការអភិវឌ្ឍន៍វិស័យទឹកស្អាត និងអនាម័យនៅប្រទេសកម្ពុជាឱ្យឆាប់សម្រេចគោលដៅ។

# សិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្តាហ៍

*អត្ថបទដោយៈ យឿន ចិត្រា*

នាថ្ងៃទី០១ ខែកក្កដា ឆ្នាំ២០២០ មហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្របានរៀបចំសិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្តាហ៍ដល់និស្សិតគីមីចំណីអាហារតាមរយៈប្រព័ន្ធសិក្សាពីចម្ងាយ ដើម្បីពង្រឹងសមត្ថភាព ចំណេះដឹង និងចែករំលែកបទពិសោធន៍ថ្មីៗតាមរយៈការអានអត្ថបទ និងគម្រោងស្រាវជ្រាវផ្សេងៗ។ សិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ក្នុងសប្តាហ៏នេះមានការចូលរួមពីក្រុមនិស្សិតស្រាវជ្រាវជាច្រើន។ ប្រធានបទទីមួយដែលនិស្សិតបានលើកយកមកធ្វើបទបង្ហាញគឺបាននិយាយអំពី ការរកវត្តមានប៉ារ៉ាស៊ិតនៅក្នុងបន្លែនៅប្រទេសអេហ្ស៊ីប។ លទ្ធផលរបស់អត្ថបទស្រាវជ្រាវនេះបានបង្ហាញថា ការចម្លងនៃប៉ារ៉ាស៊ិតត្រូវបានរកឃើញខ្ពស់បំផុតនៅក្នុងបន្លែ salad rocket (46.7%) និងបរិមាណប៉ារ៉ាស៊ីតទាបបំផុត (13.3 %) ត្រូវបានរកឃើញនៅក្នុងខ្ទឹមបារាំង(green onion)។ ការចម្លងនៃប៉ារ៉ាស៊ិតទាំងនេះអាចបណ្តាល មកពីកង្វះប្រព្រឹត្តកម្មទឹកស្អុយ ដែលត្រូវបានប្រើប្រាស់សម្រាប់ស្រោចបន្លែ។ ការរកឃើញនេះពិតជាមានសារៈសំខាន់យ៉ាងខ្លាំងចំពោះសុវត្ថិភាពចំណីអាហារពិភពលោកដែលសង្កត់ធ្ងន់ទៅលើការបរិភោគបន្លែឆៅ។ ដូច្នេះមុននឹងបរិភោគអាហារឆៅ អ្នកត្រូវប្រាកដថាអ្នកបានលាងសម្អាតបន្លែទាំងនោះបានស្អាតល្អ និងត្រឹមត្រូវទៅតាមបច្ចេកទេស។ លើសពីនេះទៅទៀតក៏មានការធ្វើបទបង្ហាញអំពី វិធីសាស្ត្រវិភាគដោយឧបករណ៍ X-ray fluorescence spectrophotometry សម្រាប់រកវត្តមានលោហៈធ្ងន់ក្នុងបន្លែ។ តាមរយៈការស្រាវជ្រាវនេះបានបង្ហាញថា វិធីសាស្ត្រវិភាគខាងលើត្រូវបានអនុវត្តយ៉ាងជោគជ័យក្នុងការរកវត្តមានលោហៈធ្ងន់ក្នុងបន្លែ។ បន្ថែមពីនេះទៅទៀត វិធីសាស្ត្រវិភាគនេះក៏អាចប្រើសម្រាប់រកវត្តមានអលោហៈផ្សេងៗទៀតផងដែរដូចជា ផូស្វាត ក្លរ និងប្រូមជាដើម។ ទន្ទឹមនឹងនេះដែរ សកម្មភាពនិងផែនការស្រាវជ្រាវទាំងអស់របស់ក្រុមនិស្សិតនីមួយៗក៏មានការធ្វើបទបង្ហាញផងដែរ ដើម្បីពិភាក្សា និងតាមដានពីលទ្ធផលវិភាគនៃការស្រាវជ្រាវរបស់ក្រុមនិស្សិតនីមួយៗ។ សិក្ខាសាលានេះ ពិតជាបានផ្តល់នូវបទពិសោធន៍ជាច្រើន និងចំណេះដឹងថ្មីៗពាក់ព័ន្ធនឹងការស្រាវជ្រាវ និងការសរសេរផែនការស្រាវជ្រាវសម្រាប់ការអនុវត្តន៍គម្រោងផ្សេងៗដែលទាក់ទងនឹងវិស័យ ចំណីអាហារនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា។

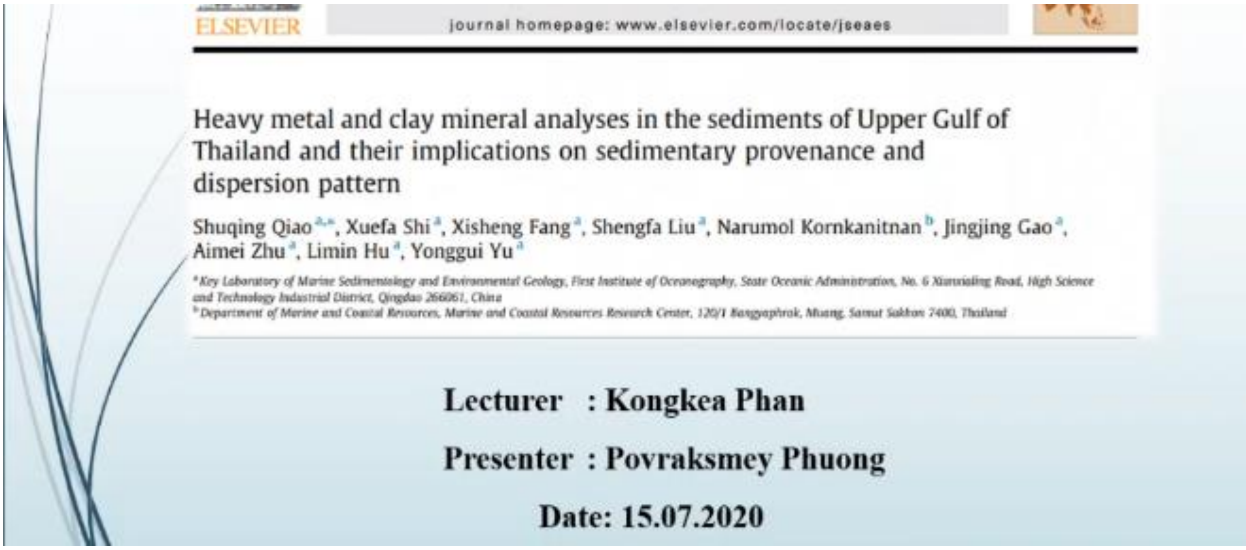


# សិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្តាហ៍

*អត្ថបទដោយ៖ យឿន ចិត្រា*

នាថ្ងៃទី០៨ ខែកក្កដា ឆ្នាំ២០២០ មហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្រ បានរៀបចំសិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្តាហ៍ដល់និស្សិតគីមីចំណីអាហារ។ សិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ក្នុងសប្តាហ៏នេះមានការធ្វើបទបង្ហាញពីក្រុមនិស្សិតស្រាវជ្រាវវិទ្យាសាស្ត្រនៃមហាវិទ្យាល័យអំពីប្រធានបទថ្មីៗជាច្រើន។ បទបង្ហាញទីមួយបាននិយាយអំពី ការប្រើប្រាស់វិធីសាស្ត្រកែច្នៃ និងវេចខ្ចប់ផ្សិត។ អត្ថបទនេះបានរៀបរាប់ថា ការប្រើប្រាស់វិធីសាស្ត្រMOP+BLជាវិធីសាស្ត្រដ៏ល្អបំផុតនៅក្នុងការប្រើប្រាស់ដើម្បីរក្សាគុណភាពផ្សិតក្នុងអំឡុងពេលរក្សាទុក។ បទបង្ហាញទី២គឺទាក់ទងអំពី ការវាយតម្លៃនៃសារធាតុវិទ្យុសកម្ម និងលោហៈធាតុធ្ងន់នៅក្នុងភាគសំណាកដីនៅក្នុងទីកន្លែងសម្រាប់ចាក់សំរាមនៅក្នុងរដ្ឋឡាកូស និងអូហ្គាន់នៃប្រទេសនីហ្សេរីយ៉ា។ បទបង្ហាញនេះបានណែនាំថា ការធ្វើកសិកម្មមិនគួរធ្វើនៅក្បែរ ឬនៅក្នុងតំបន់សិក្សានេះនោះទេពីព្រោះតំបន់នេះមានផ្ទុកសារធាតុវិទ្យុសកម្មខ្ពស់ ដែលនាំឲ្យប៉ះពាល់ដល់ផលដំណាំសុខភាពអ្នកបរិភោគ និងសុខភាពកសិករយ៉ាងធ្ងន់ធ្ងរ។ ចំណែកឯបទបង្ហាញទីបីវិញ បានបង្ហាញអំពីការចម្លងនៃស៊ុតរបស់ប៉ារ៉ាស៊ីតToxocara ទៅក្នុងបន្លែក្នុងប្រទេសនីហ្សេរីយ៉ា។ លទ្ធផលរបស់បទបង្ហាញនេះបានណែនាំថា ដើម្បីចៀសវាងពីការបង្កជំងឺផ្សេងៗពីប៉ារ៉ាស៊ីតToxocara អ្នកចូលចិត្តបរិភោគបន្លែឆៅទាំងអស់គួរតែលាងសម្អាតបន្លែទាំងអស់ឲ្យបានស្អាតល្អមុននឹងបរិភោគ។ ចំណែកឯ បទបង្ហាញទីបួនផ្តោតទៅលើ លទ្ធភាពនៃវិធីសាស្ត្រ X-ray ទៅលើការវិភាគពហុលោហៈនៅក្នុងបន្លែ។ នៅក្នុងការសិក្សានេះ ម៉ាស៊ីន EDXRF ត្រូវបានប្រើប្រាស់បានយ៉ាងជោគជ័យសម្រាប់ការវិភាគ និងកំណត់អត្តសញ្ញាណពពួកពហុលោហៈដែលមានវត្តមាននៅក្នុងបន្លែ។ រីឯបទបង្ហាញចុងក្រោយបានបង្ហាញអំពី ការប្រៀបធៀបនៃវិធីសាស្ត្រសម្ងួតជាផេះ និងវិធីសាស្ត្ររំលាយ (សំណាកសើម) សម្រាប់ការវិភាគរកលោហៈធាតុធ្ងន់នៅក្នុងភាគសំណាកអាហារ។ ក្នុងនោះដែរវិធីសាស្ត្រសម្ងួតជាផេះមានប្រសិទ្ធភាពល្អជាងវិធីសាស្ត្ររំលាយ ហើយវិធីសាស្ត្រនេះក៏ប្រើប្រាស់សារធាតុគីមីតិចជាងផងដែរ។ នៅក្នុងសប្តាហ៏នេះ ក៏មានការធ្វើបទបង្ហាញពីសកម្មភាព និងផែនការស្រាវជ្រាវទាំងអស់របស់ក្រុមនិស្សិតស្រាវជ្រាវរបស់មហាវិទ្យាល័យផងដែរ។

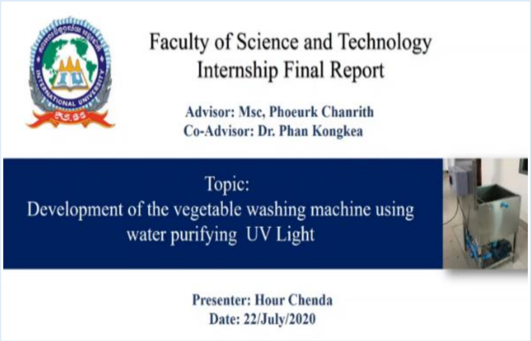
# សិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្តាហ៍




*អត្ថបទដោយ៖ យឿន ចិត្រ្តា*

នាថ្ងៃទី១៥ ខែកក្កដា ឆ្នាំ២០២០ មហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្រ្តបានរៀបចំសិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្តាហ៍ដល់និស្សិតគីមីចំណីអាហារតាមរយៈប្រព័ន្ធសិក្សាពីចម្ងាយ ដើម្បីរក្សាទំនាក់ទំនងជាមួយនិស្សិតនៅក្នុងការពង្រឹងសមត្ថភាព ចំណេះដឹង និងការផ្លាស់ប្តូរបទពិសោធន៍ថ្មីៗតាមរយៈការអានអត្ថបទ និងគម្រោងស្រាវជ្រាវផ្សេងៗ។ ប្រធានបទដំបូងត្រូវបានលើកយកមកបង្ហាញដោយនិស្សិត គ្រុយ លំអរ។ និស្សិតបានបង្ហាញអំពី ការកំណត់រកវត្តមានភ្លុយអរួនៅក្នុងទឹកពិសា និងការវាយតម្លៃហានិភ័យសុខភាពរបស់កុមារនៅក្នុងតំបន់ទទួលរងគ្រោះដោយជំងឺភ្លុយអរ៉ូស៊ីសក្នុងប្រទេសចិន។ ចំណែកឯនិស្សិត ភិន សំណាង បានបង្ហាញពីការសិក្សាកម្រិតភ្លុយអរួនៅក្នុងប្រភពទឹកពិសាក្នុងភាគឦសាននៃប្រទេសថៃ។ អត្ថបទស្រាវជ្រាវទាំងពីរបានបង្ហាញថាបរិមាណរបស់ភ្លុយអរួត្រូវបានរកឃើញនៅក្នុងកម្រិតខ្ពស់នៅក្នុងតំបន់មួយចំនួននៃប្រទេសទាំងពីរខាងលើ។ ទោះបីយ៉ាងណាក៏ដោយ អត្ថបទទីមួយបានបកស្រាយបន្ថែមថា បើទោះបីបរិមាណរបស់ភ្លុយអរាយត្រូវបានរកឃើញគួរឲ្យកត់សម្គាល់នៅតំបន់ភាគខាងជើងនៃប្រទេសចិនក៏ដោយ ក៏បរិមាណភ្លុយអរួត្រូវបានស្ថិតនៅក្រោមការគ្រប់គ្រងដោយប្រើប្រាស់ប្រព័ន្ធផ្គត់ផ្គង់ទឹកទីក្រុង និងអណ្តូងជ្រៅ។ ដោយឡែក ចំពោះកម្រិតភ្លុយអរួនៅខេត្តឈាងរ៉ៃ និងខេត្តឡាំភុន គួរតែត្រូវលើកយកមកសិក្សាជាចាំបាច់ ដើម្បីរកដំណោះស្រាយនៅក្នុងការកាត់បន្ថយបរិមាណភ្លុយអរួនៅក្នុងទឹកពិសា។ នៅក្នុងសប្តាហ៍នេះដែរ និស្សិត ភួង ពៅរស្មី ក៏បានធ្វើបទបង្ហាញអំពី លោហៈធាតុធ្ងន់ និងសារធាតុរ៉ែនៅក្នុងដីល្បាប់ភក់ក្នុងឈូងសមុទ្ទប្រទេសថៃដែលមានប្រភពហូរច្រោះពីទន្លេបាងប៉ា កង និងទន្លេមេក្លង។ លទ្ធផលនៃការស្រាវជ្រាវនេះបានបង្ហាញថាកំហាប់របស់លោហៈធាតុធ្ងន់ និងសារធាតុរ៉ែនៅក្នុងប៉ែកបូព៌ា និងប៉ែកបច្ចឹមនៃឈូងសមុទ្រថៃត្រូវបានរកឃើញនៅក្នុងកម្រិតខ្ពស់។ ទន្ទឹមនឹងនេះដែរ លទ្ធផលពិសោធន៍ និងផែនការស្រាវជ្រាវទាំងអស់របស់ក្រុមនិស្សិតនីមួយៗក៏ត្រូវបានលើកយកបង្ហាញផងដែរ ដើម្បីពិភាក្សា និងកំណត់ទិសដៅបន្ទាប់ ដោយមានការណែនាំពីព្រឹទ្ធបុរសនៃមហាវិទ្យាល័យ។

# សិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្តាហ៍

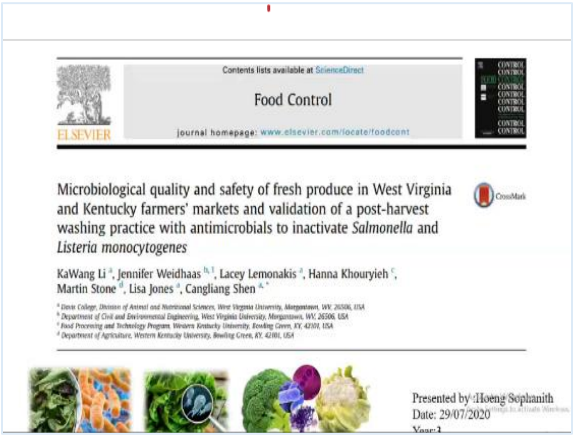


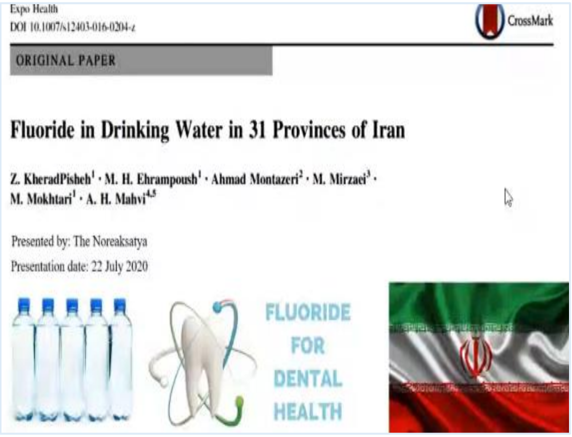

*អត្ថបទដោយ៖ យឿន ចិត្រា*

នាថ្ងៃទី២២ ខែកក្កដា ឆ្នាំ២០២០ មហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្រ បានរៀបចំសិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្តាហ៍ដើម្បីពង្រឹងសមត្ថភាពរបស់និស្សិតតាមរយៈការចែករំលែកចំណេះដឹង និងការផ្លាស់ ប្តូរបទពិសោធន៍ តាមរយៈការអានអត្ថបទ និងគម្រោងស្រាវជ្រាវថ្មីៗ។ នៅក្នុងសប្តាហ៍នេះ មានការធ្វើបទបង្ហាញពីក្រុមនិស្សិតស្រាវជ្រាវវិទ្យាសាស្ត្រនៃមហាវិទ្យាល័យ និងការធ្វើបទបង្ហាញបញ្ចប់នៃការធ្វើអន្តេវសិករបស់និស្សិតដែលមកពីសាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទភ្នំពេញ។ និស្សិត ឈឹម បញ្ញា បានធ្វើបទបង្ហាញអំពី ការចម្លងនៃពពួកអតិសុខុមប្រាណនៅក្នុងបន្លែសាឡាត់សរីរាង្គដែលមានប្រភពចេញពីប្រទេសប្រេស៊ីល។ និស្សិតបានសង្កេតថា កម្រិតនៃការឆ្លងនៃពពួកមីក្រុបនៅក្នុងបន្លែសាឡាត់នៃកសិដ្ឋាននីមួយៗមានកម្រិតពីមធ្យមទៅខ្ពស់ដោយយោងទៅតាមស្តង់ដារបស់ពពួកអតិសុខុមប្រាណនៅក្នុងបន្លែ។ ការស្រាវជ្រាវនេះពិតជាមានសារៈសំខាន់យ៉ាងខ្លាំងនៅក្នុងការគ្រប់គ្រងសកម្មភាពអាជីវកម្មនៅក្នុងគោលបំណងដើម្បីកាត់បន្ថយកម្រិតហានិភ័យរបស់ពពួកអតិសុខុមប្រាណឲ្យកាន់តែស្ថិតនៅក្នុងកម្រិតអប្បបរមាបំផុត។ ចំណែកឯ និស្សិត ជុង អារិចកាំង បានលើកឡើងអំពី ប្រសិទ្ធិភាពនៃGABAដែលមាននៅក្នុងទឹកដោះគោជូរទៅលើបញ្ហាគេងមិនលក់។ លទ្ធផលបង្ហាញថា *Lactobacillus brevis* DL1-11 គឺជាប្រភេទបាក់តេរីដែលមាន សមត្ថភាពនៅក្នុងការផលិតGABAក្នុងបរិមាណខ្ពស់។ ដូច្នេះ ផលិតផលទឹកដោះគោជូរដែលផលិតចេញពីប្រភេទបាក់តេរីនេះអាចជួយយកឈ្នះបញ្ហាគេងមិនលក់ ស្រ្តេស និងអាការៈថប់អារម្មណ៍ជាដើម។ ដោយឡែកចំពោះ និស្សិត ហួរ ចិន្តា បានធ្វើបទបង្ហាញអំពីគម្រោងស្រាវជ្រាវរបស់គាត់អំពី ការអភិវឌ្ឍម៉ាស៊ីនលាងបន្លែដោយប្រើប្រាស់បច្ចេកវិទ្យា Water purifying UV Light។ និស្សិតចិន្តា បានបង្ហាញលទ្ធផលនៃការស្រាវជ្រាវរបស់គាត់ថា បច្ចេកវិទ្យា Water purifying UV Light អាចប្រើប្រាស់ដើម្បីកាត់បន្ថយការចម្លងនៃពពួកអតិសុខុមប្រាណនៅក្នុងបន្លែស្រស់ ពីព្រោះថាបច្ចេកវិទ្យានេះបានកម្ចាត់បាក់តេរី *Salmonella* និង *E. coli* បានរហូតដល់ ១០០% ក្រោយពីលាងសម្អាតបានរយៈពេល២០នាទី និង៦០នាទីតាមលំដាប់។ ជាចុងបញ្ចប់ សិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍សប្តាហ៍នេះបានចែករំលែកបទពិសោធន៍ និងចំណេះដឹងថ្មីៗជាច្រើនទាក់ទងនឹងការស្រាវជ្រាវវិស័យចំណីអាហារដែលអាចយកមកអនុវត្តនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជានាពេលអនាគត។

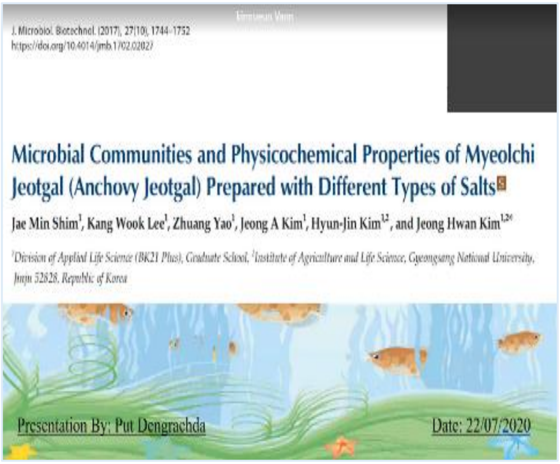
# សិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្ដាហ៍

*អត្ថបទដោយៈ យឿន ចិត្រា*




នាថ្ងៃទី២៩ ខែកក្កដា ឆ្នាំ២០២០ មហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្របានរៀបចំសិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្ដាហ៍ ដោយមានការចូលរួម ពីក្រុមនិស្សិតស្រាវជ្រាវគីមីចំណីអាហារ។ បទបង្ហាញដំបូងត្រូវបានធ្វើឡើងដោយនិស្សិត ថៃ នរៈសត្យា លើប្រធានបទ ការកំណត់បរិមាណភ្លុយអរួក្នុងទឹកពិសានៅខេត្តចំនួនទាំង៣១របស់ប្រទេសអ៊ីរ៉ង់។ លទ្ធផលនៃការស្រាវជ្រាវនេះបានបង្ហាញថា ទោះបីកំហាប់ជាមធ្យមនៃបរិមាណភ្លុយអរួនៅក្នុងទឹកពិសាមានតម្លៃទាបជាងស្ដង់ដារបស់WHOក៏ដោយ ក៏ប៉ុន្តែកម្រិតភ្លុយអរួនៅក្នុងខេត្តមួយចំនួនផ្សេងទៀតនៅប្រទេសនេះ នៅតែរកឃើញខ្ពស់ជាងតម្លៃស្តង់ដារបស់WHOគួរឲ្យកត់សម្គាល់។ ចំណែកឯ និស្សិត ហ៊ឹង សុផានិត បានរៀបរាប់អំពី គុណភាពមីក្រូជីវសាស្ត្រ និងសុវត្ថិភាពនៃផលិត ផលបន្លែស្រស់នៅក្នុងផ្សារ West Virginia និង Kentucky farmer និងការអនុវត្តនូវបច្ចេកទេសនៃការលាងសម្អាតបាត់ តេរីក្រោយការប្រមូលផលដោយប្រើប្រាស់ សារធាតុ antimicrobials ដើម្បីបង្អាក់សកម្មភាព *Salmonella* និង *Listeria monocytogenes*។ សុផានិត បានបន្ថែមថា *Salmonella* និង *Listeria* មានវត្តមានច្រើន នៅក្នុងផលិតផលបន្លែស្រស់ដែលមានប្រភព មកពីផ្សារនៅក្នុងតំបន់ខាងលើ។ ដើម្បីបង្កើនសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ អ្នកលក់ក្នុងផ្សារទាំងនោះ អាចបង្កើនអនាម័យតាមរយៈការលាងសម្អាតបន្លែ ជាមួយនឹងទឹកខ្ទេះ ទឹក និងសារធាតុantimicrobials។ សិក្ខាសាលាក្នុងសប្តាហ៍នេះ បានបន្ថែមនូវបទពិសោធន៍ជាច្រើនដល់និស្សិតគីមីចំណីអាហារ ដោយមានការចង្អុលបង្ហាញពីព្រឹទ្ធបុរស នៃមហាវិទ្យាល័យទាក់ទងនឹងចំណេះដឹងថ្មីៗដែលពាក់ព័ន្ធនឹង ការស្រាវជ្រាវ។

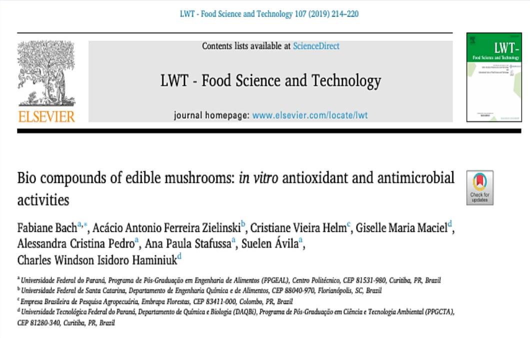


# សិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្តាហ៍

*អត្ថបទដោយ៖ ធី ស្រីឡែន*

នាថ្ងៃទី០៥ ខែសីហា ឆ្នាំ២០២០ មហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្របានរៀបចំសិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្តាហ៍ដល់និស្សិតគីមីចំណីអាហារតាមរយៈប្រព័ន្ធសិក្សាពីចម្ងាយនៅក្នុងគោលបំណងដើម្បីធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពចំណេះដឹងរបស់និស្សិត និងផ្តល់ឱកាសឲ្យនិស្សិតបានបញ្ចេញសមត្ថភាពនៅក្នុងការធ្វើបទបង្ហាញអំពីប្រធានបទផ្សេងៗគ្នាដែលទាក់ទងទៅនឹងការស្រាវជ្រាវរបស់ពួកគាត់។ និស្សិតស្រាវជ្រាវគីមីចំណីអាហារចំនួនបីរូបរួមមាន និស្សិត យឿន ចិត្រា និស្សិត ធី ស្រីឡែន និង និស្សិត ទន់ សុភា បានធ្វើបទបង្ហាញលើប្រធានបទស្តីពីការកំណត់អត្តសញ្ញាណលោហៈធាតុធ្ងន់នៅក្នុងដី ដំណាំ និងវាយតម្លៃនៃហានិភ័យសុខភាពរបស់មនុស្សនៅក្នុងប្រទេសប៉ាគីស្ថាន Serbia និង Northern Ethiopia។ តាមរយៈបទបង្ហាញនេះ លោហៈធាតុធ្ងន់នៅក្នុងដី និងដំណាំដែលមានវត្តមាននៅក្នុងប្រទេសប៉ាគីស្ថានមានកំហាប់ទាបជាងតម្លៃដែលបានកំណត់ដោយWHO។ ចំណែកឯការសិក្សានៅក្នុងប្រទេស Serbia វិញបានបង្ហាញថា ការជ្រើសរើសទីតាំង និងតំបន់សម្រាប់ធ្វើកសិកម្មពិតជាមានសារៈសំខាន់យ៉ាងខ្លាំងពីព្រោះថាតំបន់មួយចំនួនដែលមានទីតាំងនៅជិតរោងចក្រ ឬតំបន់ដែលងាយទទួលសំណល់ពិតជាបាន ផ្តល់ហានិភ័យខ្ពស់សំរាប់សុខភាពមនុស្ស។ ម្យ៉ាងវិញទៀតលទ្ធផលនៅក្នុងប្រទេស Northern Ethiopia បានបង្ហាញថា បន្លែនៅផ្នែកស្លឹក(Non-Edible Part) មានកំហាប់លោហៈធាតុធ្ងន់ខ្ពស់ជាងបន្លែ(Edible Part) ដោយសារតែវាពាក់ព័ន្ធទៅនឹងការធ្វើរស្មីសំយោគរបស់រុក្ខជាតិ។

ក្នុងពេលជាមួយគ្នានេះដែរ និស្សិត អ៊ូច ប៊ុន សុភាណា បានបង្ហាញអំពីសិក្សាទៅលើសកម្មភាពរបស់ antioxidant និង antimicrobial នៅក្នុងផ្សិត។ លទ្ធផលបានបង្ហាញថា *A. brasiliensis* ជាប្រភេទផ្សិតដែលមានបរិមាណ Phenolics (13.16 mgGAE/g) និងសកម្មភាពប្រឆាំងអុកស៊ីតកម្មខ្ពស់ដោយពឹងផ្អែកទៅលើតេស្ត DPPH (50.64 µmolTE/g) និងABTS (128.60 µmolTE/g)។ តាមរយៈសិក្ខាសាលានេះ និស្សិតគីមីចំណីអាហារ បានទទួលនូវចំណេះដឹងថ្មីៗជាច្រើនដែលពាក់ព័ន្ធនឹងការស្រាវជ្រាវ ដើម្បីពង្រឹងពុទ្ធិលើវិស័យចំណីអាហារ និងវិទ្យាសាស្ត្រក្នុងប្រទេសកម្ពុជា។


LWT - Food Science and Technology 107 (2019) 214–220

Contents lists available at ScienceDirect

LWT - Food Science and Technology

journal homepage: www.elsevier.com/locate/lwt

Bio compounds of edible mushrooms: *in vitro* antioxidant and antimicrobial activities

Fabiane Bach[a,*], Acácio Antonio Ferreira Zielinski[b], Cristiane Vieira Helm[c], Giselle Maria Maciel[d], Alessandra Cristina Pedro[a], Ana Paula Stafussa[a], Suelen Ávila[a], Charles Windson Isidoro Haminiuk[d]

[a] Universidade Federal do Paraná, Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos (PPGEAL), Centro Politécnico, CEP 81531-980, Curitiba, PR, Brazil
[b] Universidade Federal de Santa Catarina, Departamento de Engenharia Química e de Alimentos, CEP 88040-970, Florianópolis, SC, Brazil
[c] Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Florestas, CEP 83411-000, Colombo, PR, Brazil
[d] Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Departamento de Química e Biologia (DAQBi), Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Ambiental (PPGCTA), CEP 81280-340, Curitiba, PR, Brazil

Food and Chemical Toxicology 58 (2013) 449–458

Contents lists available at SciVerse ScienceDirect

Food and Chemical Toxicology

journal homepage: www.elsevier.com/locate/foodchemtox

Heavy metals in agricultural soils and crops and their health risks in Swat District, northern Pakistan

Kifayatullah Khan[a,b], Yonglong Lu[b,*], Hizbullah Khan[a], Muhammad Ishtiaq[a], Sardar Khan[a], Muhammad Waqas[a], Luo Wei[b], Tieyu Wang[b]

[a] Department of Environmental Sciences, University of Peshawar, Peshawar 25120, Pakistan
[b] State Key Lab. of Urban and Regional Ecology, Research Centre for Eco-Environmental Sciences (RCEES), Chinese Academy of Sciences (CAS), 18 Shuangqing Road, Beijing 100085, China

# សិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្តាហ៍

*អត្ថបទដោយ៖ យឿន ចិត្រា*

នៅថ្ងៃទី១២ ខែសីហា ឆ្នាំ២០២០ មហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្របានរៀបចំសិក្ខាសាលាមន្ទីរពិសោធន៍ប្រចាំសប្តាហ៍ដល់ក្រុមនិស្សិតស្រាវជ្រាវរបស់មហាវិទ្យាល័យតាមរយៈប្រព័ន្ធសិក្សាពីចម្ងាយ ដើម្បីពង្រឹងសមត្ថភាព ចំណេះដឹង និងការផ្លាស់ប្តូរបទពិសោធន៍ថ្មីៗរបស់និស្សិតតាមរយៈការអានអត្ថបទ និងគម្រោងស្រាវជ្រាវផ្សេងៗ។ និស្សិត នាង សំអាត បានបង្ហាញអំពី តម្លៃនៃអាហារូបត្ថម្ភ និងលោហៈធាតុធ្ងន់នៅក្នុងផ្សិតព្រៃនៃភាគខាងលិចនៃប្រទេសក្រិច។ សំអាតបានបញ្ជាក់ថា សមាសធាតុចិញ្ចឹមដែលមាននៅក្នុងផ្សិតខាងលើពិតជាមានប្រភពដ៏ចម្បងនៃប្រូតេអ៊ីន កាបូអ៊ីដ្រាត សារធាតុរ៉ែ និងព្រមទាំងមានសុវត្ថិភាពសម្រាប់ការបរិភោគផងដែរ។ រីឯនិស្សិត ស៊ុន អ៊ីដា បានបង្ហាញអំពីសមាសធាតុផេណុល និងសកម្មភាពប្រឆាំងអុកស៊ីតកម្មនៅក្នុងរុក្ខជាតិ*Crataegus pinnatifida* នៃប្រទេសចិន។ ការស្រាវជ្រាវនេះបានបង្ហាញថា *C. pinnatifida* អាចចាត់ទុកជាប្រភេទរុក្ខជាតិដែលមានសក្តានុពលនៅក្នុងការបង្កើតអាហារនាទី ដែលពោរពេញទៅដោយសារធាតុចិញ្ចឹមខ្ពស់។ ចំណែកឯ និស្សិត ហោ ស្រីនាត បានបង្ហាញអំពី បម្រែបម្រួលគុណភាព Postfermentation នៅអំឡុងពេលផលិតទឹកត្រី Anchovy (*Engraulis japonicus*)។ ស្រីនាតក៏បានបន្ថែមផងដែរថា ក្លិន និងរសជាតិរបស់ទឹកត្រី Anchovy នៅតែអាចទទួលយកបានក្រោយពីការរក្សាទុកនៅសីតុណ្ហភាព ៣៥ °C ក្នុងរយៈពេលមួយឆ្នាំ។ ទន្ទឹមនឹងនេះ ក៏មានការធ្វើបទបង្ហាញអំពីវឌ្ឍនភាព និងផែនការស្រាវជ្រាវរបស់ក្រុមនីមួយៗ និងព្រមទាំងមានការចង្អុលបង្ហាញបន្ថែមទៀតពីព្រឹទ្ធបុរសនៃមហាវិទ្យាល័យផងដែរ។

# ចំណាប់អារម្មណ៍របស់និស្សិតគីមីចំណីអាហារសម្រាប់ការអប់រំជំនាញស្ទែម

*អត្ថបទដោយ៖ ភួង ពៅរស្មី*

នាងខ្ញុំឈ្មោះ ភួង ពៅរស្មី ជានិស្សិតឆ្នាំទី៣ ជំនាញ គីមីចំណីអាហារ នៃមហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និង វិទ្យាសាស្ត្រ។ នាងខ្ញុំពិតជាមានសេចក្តីសោមនស្សរីករាយក្រៃលែង ដែលបានចែករំលែកនូវចំណាប់អារម្មណ៍ផ្ទាល់ខ្លួនចំពោះស្ត្រីនៅក្នុងវិស័យស្ទែម (STEM) ។ ដំបូងឡើយ នាងខ្ញុំបានស្គាល់ ស្ទែមនេះ តាមរយះស្ទែមកម្ពុជា (STEM Cambodia Organization) ដែលកាលនោះក្រុមការងាររបស់គាត់បានចុះទៅវិទ្យាល័យខ្ញុំ ដើម្បីផ្សព្វផ្សាយ និងផ្តល់ចំណេះដឹងអំពីការជ្រើសរើសជំនាញសិក្សានៅឧត្តមសិក្សាក្រោយពេលបញ្ចប់ការសិក្សានៅថ្នាក់មធ្យមសិក្សាទុតិយភូមិ។ បន្ទាប់ពីបញ្ចប់ថ្នាក់មធ្យមសិក្សាទុតិយភូមិ នាងខ្ញុំបានសម្រេចចិត្តជ្រើសរើសបន្តការសិក្សាថ្នាក់បរិញ្ញាបត្រ ជំនាញគីមីចំណីអាហារ ពីព្រោះជំនាញនេះគឺជាកម្មវិធីសិក្សាមួយនៅក្នុងវិស័យស្ទែម។ ចំណុចសំខាន់ដែលធ្វើ ឲ្យនាងខ្ញុំជ្រើសរើសយកមុខជំនាញនេះ ពីព្រោះនាងខ្ញុំបានសង្កេតឃើញថា ធនធានមនុស្សនៅក្នុងវិស័យគីមីចំណីអាហារនៅកម្ពុជានៅមានកម្រិតនៅឡើយ នៅខណៈពេលដែលបណ្តាឧស្សាហកម្ម ក៏ដូចជាសហគ្រាសផ្សេងៗនៅកម្ពុជាកំពុងមានការរីកដុះដាលគួរឲ្យគត់សម្គាល់។ ដូច្នេះ ធនធានមនុស្សជំនាញគីមីចំណីអាហារនេះ នឹងអាចដើរតួនាទីយ៉ាងសំខាន់សម្រាប់ធានានូវគុណភាព និងសុវត្ថិភាពផលិតផលមុនពេលធ្វើសារាចរលក់នៅលើទីផ្សារ។ ជាចុងក្រោយ នាងខ្ញុំសូមលើកទឹកចិត្តឲ្យប្អូនៗសិស្សានុសិស្សជំនាន់ក្រោយដែលកំពុងសិក្សានៅថ្នាក់វិទ្យាល័យ គួរកំណត់គោលដៅឲ្យបានច្បាស់លាស់លើមុខជំនាញនៅក្នុងវិស័យស្ទែម មុននឹងសម្រេចចិត្តជ្រើសរើសសិក្សាបន្តនាពេលអនាគត។

# ចំណាប់អារម្មណ៍របស់និស្សិតគីមីចំណីអាហារសម្រាប់ការអប់រំជំនាញស្ទែម

*អត្ថបទដោយ៖ អេង ហ្គេកហ៉ីង*

នាងខ្ញុំឈ្មោះ អេង ហ្គេកហ៉ីង ជាអតីតសិស្សមកពីវិទ្យាល័យទឹកល្អក់ រាជធានីភ្នំពេញ ហើយបច្ចុប្បន្ននាងខ្ញុំជានិស្សិតឆ្នាំទី១ ជំនាញ គីមីចំណីអាហារ នៃមហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្រ សាកលវិទ្យាល័យ អន្តរជាតិ។ កាលពីនាងខ្ញុំរៀនថ្នាក់ទី១២នាងខ្ញុំបានធ្វើកម្មសិក្សានៅវិទ្យាល័យព្រះស៊ីសុវត្ថិ ដែលកម្មវិធីនោះមានឈ្មោះថា STEM។ នៅក្នុងពេលនោះ កម្មវិធីបានរៀបចំឲ្យមានការប្រកួតប្រជែងទាក់ទងទៅនឹងមុខវិជ្ជា គីមីវិទ្យា រូបវិទ្យា បច្ចេកវិទ្យា អគ្គិសនី និងគណិតវិទ្យាជាដើម។ តាមរយៈកម្មវិធីនេះ នាងខ្ញុំបានទទួលនូវចំណេះដឹងថ្មីៗជាច្រើនអំពីស្ទែម។ លើសពីនេះទៅទៀត ការចុះកម្មសិក្សានេះបានធ្វើឲ្យនាងខ្ញុំជ្រើសរើសបន្តសិក្សា ជំនាញគីមីចំណីអាហារ ដោយសារតែនាងខ្ញុំចង់ក្លាយជាអ្នកវិទ្យាសាស្ត្រ ដើម្បីសិក្សាវិភាគ និងផលិតចំណីអាហារក្នុងស្រុកឲ្យមានគុណភាព និងកាត់បន្ថយការនាំចូលផលិតផលពីប្រទេសជិតខាង។ នាងខ្ញុំយល់ឃើញថា ការអប់រំវិស័យស្ទែមពិតជាមានសារៈសំខាន់ខ្លាំងណាស់ សម្រាប់ប្រទេសកម្ពុជាទាំងពេលបច្ចុប្បន្ន និងអនាគត។ ជំនាញគីមីចំណីអាហារ ជាជំនាញមួយនៅក្នុងស្ទែម ដែលអាចបណ្តុះបណ្តាលឲ្យមានធនធានមនុស្សដែលមានសមត្ថភាព ដើម្បីចូលរួមចំណែកលើកកម្ពស់ និងអនុវត្តសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ការកែច្នៃអាហារចេញពីប្រភពធម្មជាតិដែលសម្បូរបែប និងការពង្រីកទីផ្សារផ្នែកចំណីអាហារនៅកម្ពុជា។

*អត្ថបទដោយ៖ ឆែម ស៊ីវម៉ី*

នាងខ្ញុំឈ្មោះ ឆែម ស៊ីវម៉ី ជានិស្សិតគីមីចំណីអាហារ ឆ្នាំទី៣ នៃមហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្រនៃសាកលវិទ្យាល័យអន្តរជាតិ។ នាងខ្ញុំបានស្គាល់ និងយល់ដឹងពី STEM នៅក្នុងឆ្នាំ២០១៧ តាមរយៈការតាំងពិពណ៌នានានៅតាមមហាវិទ្យាល័យ។ STEM គឺជាពាក្យដែលកើតចេញពីពាក្យកាត់នៃជំនាញវិទ្យាសាស្ត្រ បច្ចេកវិទ្យា វិស្វកម្ម និងគណិតវិទ្យា ដែលជាភាសាអង់គ្លេស គឺ Science, Technology, Engineering និង Mathematic។ ការសិក្សាអំពី STEM ត្រូវបានទទួលស្គាល់ទូទាំងពិភពលោកថាជាការលើកកម្ពស់ការច្នៃប្រឌិត និងការត្រិះរិះពិចារណា។ លើសពីនេះទៅទៀត ជំនាញស្ទែមនេះពិតជាមានសារៈសំខាន់នៅក្នុងការអភិវឌ្ឍន៍សេដ្ឋកិច្ចជាបន្តបន្ទាប់នៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា និងជាគន្លឹះនៅក្នុងការដោះស្រាយបញ្ហាប្រឈមធំៗ នៅលើពិភពលោកដូចជាការធ្វើឱ្យប្រសើរឡើងនៃសុខភាព និងការធានានិរន្តរភាពបរិស្ថានជាដើម។ ដោយសារតែ STEM មានសារៈសំខាន់បែបនេះហើយ ទើបធ្វើឱ្យនាងខ្ញុំជ្រើសរើសមុខជំនាញគីមីចំណីអាហារមកសិក្សាបន្តនៅថ្នាក់មហាវិទ្យាល័យ។ ជំនាញ គីមីចំណីអាហារ ជាជំនាញមួយក្នុងចំនោមជំនាញជាច្រើនរបស់ STEM ហើយជំនាញនេះពិតជាសារៈសំខាន់យ៉ាងខ្លាំងសម្រាប់ផលិតធនធានមនុស្សបម្រើវិស័យកែច្នៃអាហារ វិភាគ និងត្រួតពិនិត្យគុណភាពចំណីអាហារ។

# ចំណាប់អារម្មណ៍របស់និស្សិតគីមីចំណីអាហារសម្រាប់ការអប់រំជំនាញស្ទែម

*អត្ថបទដោយៈ ឌឿន សេងហួរ*

នាងខ្ញុំឈ្មោះ ឌឿន សេងហួរ ជានិស្សិតឆ្នាំទី១ ជំនាញគីមីចំណីអាហារ នៃមហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្រ។ នាងខ្ញុំពិតជាមានសេចក្តីសោមនស្សរីករាយណាស់ដែលបានចែករំលែកនូវចំណាប់អារម្មណ៍ផ្ទាល់ខ្លួនចំពោះស្រ្តីនៅលើវិស័យស្ទែម (STEM) ។ នាងខ្ញុំបានដឹងពីស្ទែមតាមរយៈការស្វែងរកព័ត៌មានតាមវេបសាយ និងប្រព័ន្ធទំនាក់ទំនងសង្គម។ នាងខ្ញុំបានយល់ថាវាជាឱកាសមួយដ៏សំខាន់ហើយពិតជាល្អមែនទែនសម្រាប់ស្រ្តីដែលចង់រៀននៅជំនាញដែលខ្លួនស្រលាញ់ដែលទាក់ទងទៅនឹងវិទ្យាសាស្ត្រ បច្ចេកវិទ្យា និងវិស្វកម្ម។ តាំងពីនាងខ្ញុំបានចូលសិក្សាជំនាញគីមីចំណីអាហារ នាងខ្ញុំបានចូលរួមក្នុងមន្ទីរពិសោធន៍ និងបានចូលរួមគម្រោងស្រាវជ្រាវអនុវត្តន៍ជាមួយសិស្សច្បង ដែលសិក្សាអំពីការកំណត់ប្រូតេអ៊ីន fiber និងផះនៅក្នុងផ្សិត ហើយនេះក៏ជាកត្តាមួយដែលពិតជាជំរុញទឹកចិត្តនាងខ្ញុំថែមទៀតក្នុងការចង់ដឹង និងអនុវត្តពីរបៀបប្រើប្រាស់ឧបករណ៏ឲ្យបានត្រឹមត្រូវក្នុងមន្ទីរពិសោធន៏។ លើសពីនេះទៅទៀត ចំនុចដែលជំរុញនាងខ្ញុំបន្តការសិក្សាជំនាញនេះ ពីព្រោះវាក៏ជាតម្រូវការរបស់ប្រទេសដែលកំពុងអភិវឌ្ឍដូចកម្ពុជា និងចង់ចូលរួមលើកកម្ពស់ការផលិតនូវផលិតផលប្រើប្រាស់ជាពិសេសចំណីអាហារដែលមានគុណភាព និងសុវត្ថិភាព។

*អត្ថបទដោយៈ ធី ស្រីឡែន*

នាងខ្ញុំឈ្មោះ ធី ស្រីឡែន ជានិស្សិតឆ្នាំទី ៣ ជំនាញ គីមីចំណីអាហារ នៃមហាវិទ្យាល័យបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្រ។ នាងខ្ញុំពិតជាមានសេចក្តីសោមនស្សរីករាយណាស់ ដែលបានចែករំលែកនូវចំណាប់អារម្មណ៍ផ្ទាល់ខ្លួនចំពោះស្រ្តីក្នុងវិស័យស្ទែម (STEM)។ នាងខ្ញុំបានសម្រេចជ្រើសរើសបន្តការសិក្សាថ្នាក់បរិញ្ញាបត្រ ជំនាញគីមីចំណីអាហារ ដែលស្ថិតនៅក្នុងវិស័យស្ទែមហើយចំណុចសំខាន់ ដែលធ្វើឲ្យនាងខ្ញុំជ្រើសរើសយកមុខជំនាញនេះ នាងខ្ញុំសង្កេតឃើញឃើញថា វិស័យចំណីអាហារនៅកម្ពុជានៅមានកម្រិតនៅឡើយ ហើយនៅតាមបណ្តាសហគ្រាស និងឧស្សាហកម្មនៅកម្ពុជាមានការរីកដុះដាលគួរឲ្យគត់សម្គាល់។ ដូច្នេះសហគ្រាស និងឧស្សាហកម្មទាំងនោះពិតជាត្រូវការអ្នកដែលមានចំណេះដឹង ក៏ដូចជាបទពិសោធន៍នៅក្នុងវិស័យចំណីអាហារមួយនេះ ដើម្បីទៅធានានូវគុណភាព និងសុវត្ថិភាពផលិតផលរបស់ពួកគាត់មុនពេលដាក់លក់នៅលើទីផ្សារ។

# ចក្ខុវិស័យ បេសកកម្ម និងគោលបំណង សាកលវិទ្យាល័យ អន្តរជាតិ ២០២០-២០២៤

**១. ចក្ខុវិស័យ** ( Vision )

*ឧត្តមភាពការសិក្សាអប់រំនិងស្រាវជ្រាវ*

ប្រែក្លាយសាកលវិទ្យាល័យ អន្តរជាតិទៅជាគ្រឹះស្ថានឧត្តមសិក្សាឯកជនមួយឈានមុខនៅកម្ពុជា លើគុណភាពអប់រំ ស្រាវជ្រាវ និងការផ្តល់សេវាកម្មសហគមន៍ និងមានការទទួលស្គាល់ក្នុងអាស៊ាននិងអន្តរជាតិ ជាពិសេសក្នុងវិស័យសុខាភិបាល វិទ្យាសាស្រ្តនិងបច្ចេកវិទ្យា។

**២. បេសកកម្ម** ( Mission )

*កសាងធនធានមនុស្សមានវិជ្ជាជីវៈជំនាញប្រកបដោយសមត្ថភាពនិងសីលធម៌*

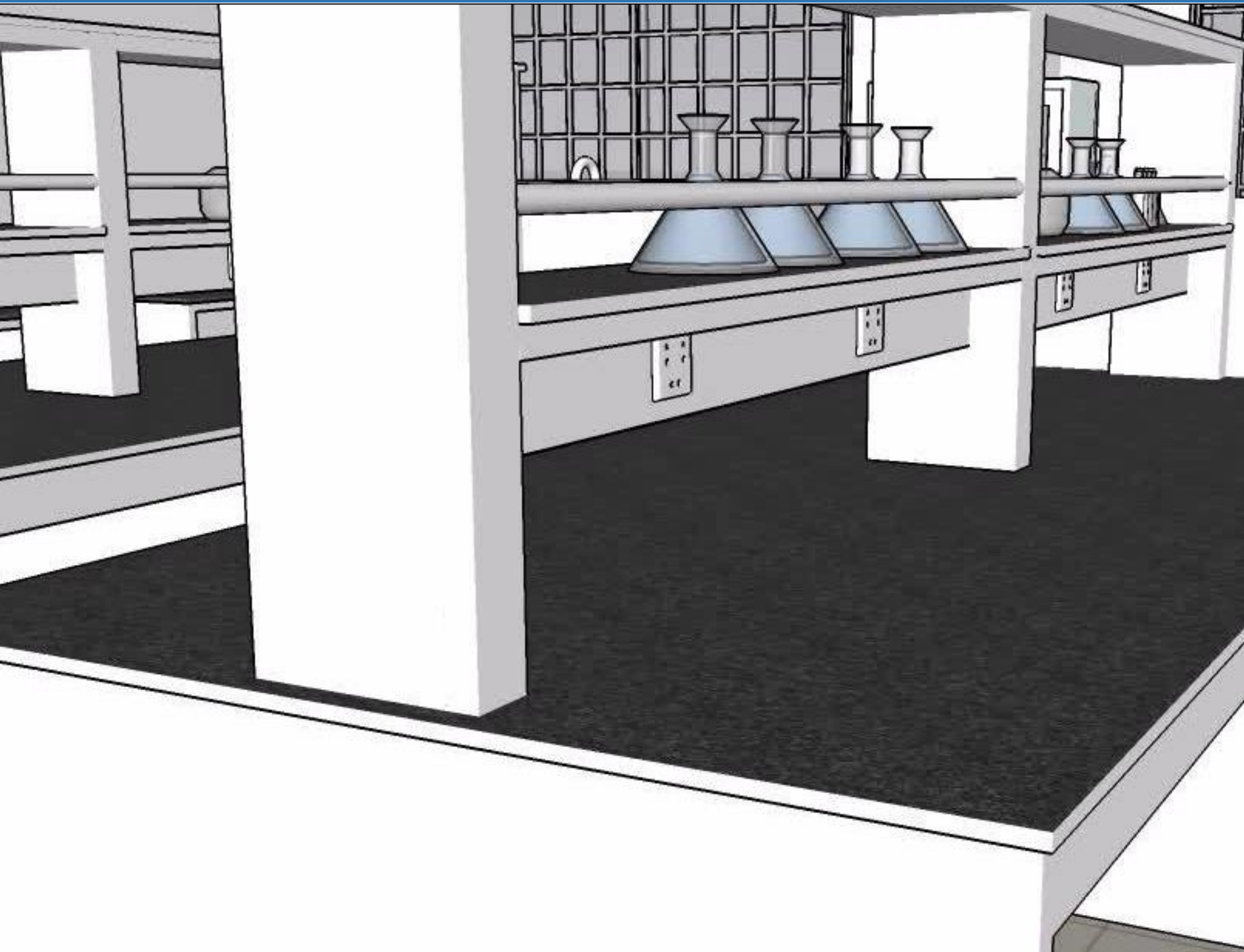
- អប់រំនិងបណ្តុះបណ្តាលនិស្សិតឱ្យមានសមត្ថភាពជំនាញនិងវិជ្ជាជីវៈ ចេះដោះស្រាយបញ្ហា អាចទំនាក់ទំនង និងចេះប្រាស្រ័យទាក់ទង និងមានសុខភាពល្អ។
- បណ្តុះសហគមន៍មនុស្សជំនាន់ក្រោយនូវសមត្ថភាពអាចបត់បែនបានទៅតាមការប្រែប្រួលនៃសង្គម-សេដ្ឋកិច្ច និងបរិស្ថាន តាមរយៈបំណិនស្រាវជ្រាវ ច្នៃប្រឌិត នវានុវត្តន៍ មានភាពជាអ្នកដឹកនាំ និងសហគ្រិនភាពដែលអាចពង្រីកសក្តានុពលរបស់ខ្លួនបាន។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

**៣. គោលបំណង** ( Goals )

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

# Faculty of Science and Technology

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

Homepage: http:www.stf.iu.edu.kh

E-mail: foodlab@iu.edu.kh