



# ព្រឹត្តិបត្រព័ត៌មាន NEWSLETTER

## សិក្ខាសាលាផ្តល់ស្រាវជ្រាវការប្រើប្រាស់ Prebiotic និង Probiotic ក្នុងឧស្សាហកម្មចំណី អាហារ



សាកលវិទ្យាល័យជាតិបាត់ដំបង  
មហាវិទ្យាល័យកសិកម្ម និងកែច្នៃអាហារ  
ដេប៉ាតឺម៉ង់កែច្នៃអាហារ

**សិក្ខាសាលាចែករំលែក**  
**ប្រធានបទ**  
**ការប្រើប្រាស់ Prebiotic និង Probiotic**  
**ក្នុងឧស្សាហកម្មចំណីអាហារ**

កាលបរិច្ឆេទ: ២២ មេសា ២០២៥  
មេឌាម៉ោង: ៩:០០ ព្រឹក

 ID: 813 0095 6995  
Passcode: NUBB

**Zoom meeting**

- ធីនាគន្ថនាគន្ថនាគន្ថ
- លោក ប៊ិច សុផាណា
- ០៩៦ ៩១ ០៧៣

បណ្ឌិត ប៊ិច សុផាណា  
បច្ចេកវិទ្យាគីមីជីវៈ

ទីតាំង: សាកលវិទ្យាល័យជាតិបាត់ដំបង  
<https://us06web.zoom.us/j/81300956995?pwd=3qF977rTJayC9WUHqokAQCKOHfGsnP.1>

តាមរយៈសិក្ខាសាលានេះវាក្តិនរបស់យើងមាន ចំណាប់អារម្មណ៍ ថា “ក្នុងនាមរូបនាងខ្ញុំជាអ្នកស្រាវជ្រាវម្នាក់ នាងខ្ញុំពិតជាមាន ចិត្តសប្បាយរីករាយក្នុងការចែករំលែកលទ្ធផលស្រាវជ្រាវរបស់ នាងខ្ញុំជូនដល់ប្អូនៗនិស្សិតកម្ពុជាជំនាន់ក្រោយបានទទួលនូវ ចំណេះដឹងនៃលទ្ធផលស្រាវជ្រាវថ្មីៗរបស់នាងខ្ញុំ និងការចែក រំលែកនូវបទពិសោធន៍ចម្បងៗផ្ទាល់ខ្លួនរបស់នាងខ្ញុំជូនដល់ ប្អូនៗនៅសាកលវិទ្យាល័យជាតិបាត់ដំបង”។



តាមរយៈការរៀបចំសិក្ខាសាលានេះ ពិតជាបានផ្តល់នូវចំណេះ ដឹងថ្មីៗ និងបានទទួលស្តាប់លទ្ធផលស្រាវជ្រាវថ្មីរបស់អ្នកវិទ្យា សាស្ត្រ។

លើសពីនេះវាក្តិនរបស់យើងបានចែករំលែកទាក់ទងការស្វែង រកអាហាររូបករណ៍ទៅសិក្សានៅបរទេសផ្សេងៗ ការស្វែងរក ទេពកោសល្យរបស់ខ្លួនពិតប្រាកដ និងចំណង់ចំណូលចិត្ត ការស្រាវជ្រាវដើម្បីបង្កើនសក្តានុពលការងារ និងការស្រាវជ្រាវ កាន់តែទូលំទូលាយនាពេលអនាគត។

ដោយ៖ ប៊ិច សុផាណា, អ៊ីន លីម៉ង់, ប៉ាត ម៉ាឡា, ហ៊ុន ស៊ីយ៉ា\*  
\*E-mail: [hun.siya@nubb.edu.kh](mailto:hun.siya@nubb.edu.kh)

ដេប៉ាតឺម៉ង់កែច្នៃអាហារ នៃមហាវិទ្យាល័យកសិកម្ម និងកែ ច្នៃអាហារបានរៀបចំសិក្ខាសាលាចែករំលែកចំណេះដឹង លទ្ធផលស្រាវជ្រាវរបស់បណ្ឌិត ប៊ិច សុផាណា តាមរយៈ ប្រព័ន្ធអនឡាញពីសាកលវិទ្យាល័យ University of California Merced នៃសហរដ្ឋអាមេរិក កាលពីថ្ងៃទី២២ ខែមេសា ឆ្នាំ២០២៥ ដល់និស្សិតបរិញ្ញាបត្រជំនាញកែច្នៃ អាហារនៃសាកលវិទ្យាល័យជាតិបាត់ដំបង។