

# Dr. Patricia Matanjun - Tokoh Penyelidik (Bidang Sains) UMS 2011

Siti Faridah Mohd Amin

Dr. Patricia Matanjun atau lebih mesra dengan panggilan Dr. Pat, pensyarah Sekolah Sains Makanan dan Pemakanan (SSMP) telah dianugerahkan Tokoh Penyelidik (Bidang Sains) UMS tahun 2011 pada Mac 2012 di Majlis Anugerah Penyelidikan UMS 2012. Penganugerahan tersebut adalah untuk memberi pengiktirafan atas pencapaian dan kejayaan beliau dalam bidang penyelidikan terutamanya "passion" beliau dalam penyelidikan dan pembangunan produk rumpai laut Sabah. Anugerah Tokoh Penyelidik (ATP) 2011 bertujuan memberi pengiktirafan dan sanjungan kepada penyelidik UMS yang menjalankan penyelidikan yang berkualiti dan berkesan. ATP 2011 ini dibahagikan kepada bidang Sains dan Sains Sosial bagi ketiga-tiga kategori iaitu: 1. Anugerah Malim, 2. Anugerah Penyelidik, 3. Anugerah Penyelidik Muda).

Dr. Patricia Matanjun mendapat pendidikan peringkat Ijazah Sarjana Muda dalam bidang Sains Makanan dan Pemakanan/Biologi di Universiti Oxford Brookes, United Kingdom dan meneruskan pengajian di peringkat Sarjana dalam bidang Bioteknologi Makanan di Universiti Strathclyde, Glasgow, United Kingdom. Seterusnya beliau menyambung pengajian di peringkat Doktor Falsafah (PhD) di Universiti Putra Malaysia dalam bidang Kimia dan Biokimia Makanan.

Menyertai UMS pada Februari 1999, beliau telah banyak mencapai kejayaan dalam bidang penyelidikan di peringkat kebangsaan dan antarabangsa. Antara pencapaian beliau adalah:

- Pingat Emas di iENA, 1-4 Nov 2012, Nuremberg, Jerman. Tajuk kajian: *NaTea: Herbal tea mixture of a Sabah green seaweed, pennywort and mint.*
- Pingat Gangsa di iENA, 1-4 Nov 2012, Nuremberg, Jerman. Tajuk kajian: *SeaVeg-Healthy veggie noodle from Sabah tropical seaweed.*
- Pingat Emas di *International Trade Fair of Ideas-Inventions-New Products (iENA)*, 30 October-2 November 2008, Nuremberg, Jerman. Tajuk kajian: *Cardiomate-Functional seasoning for cardiovascular health.*
- Pingat Emas di *18th International Invention, Innovation and Technology Exhibition (ITEX) 2007*, KLCC, Kuala Lumpur, Malaysia. Tajuk kajian: *Invention title: Seaweed condiment/food supplement for cardiovascular health.*
- Pingat Emas di *BioInnovation Award*, BioMalaysia 2011, KLCC, Kuala Lumpur. Tajuk kajian: *Tea mixture of green seaweed, pennywort and mint.*
- Pingat Emas di *International Exposition of Research and Invention of Institutions of Higher Learning (PECIPTA 2011)*, KLCC, Kuala Lumpur. Tajuk kajian: *Development of veggie noodle from Sabah tropical seaweeds.*
- Pingat Perak di *BioMalaysia 2011*, KLCC, Kuala Lumpur. Tajuk kajian: *Scentella herbal ice cream.*
- Pingat Perak di *BioMalaysia 2010*, KLCC, Kuala Lumpur, 1-3 November 2010. Tajuk kajian: *Development of veggie noodle*

*from Sabah tropical seaweeds.*

- Anugerah Inovasi Negara di Putra World Trade Centre, Kuala Lumpur, 29-31 October 2009. Tajuk kajian: *CardioMate – A Waste to Wealth Health Products from Seaweeds and Palm Leaf Extract.*
- Pingat Emas di PEREKA UMS 2012. Tajuk kajian: *EucheMunch: A Healthy Seaweed Snack dan Development of Seaweed Dodol*



Dr. Patricia Matanjun bukan sahaja cemerlang dalam bidang penyelidikan sains, malah beliau juga cemerlang dalam perkhidmatan beliau sepanjang di UMS. Pada tahun 2006, beliau telah menerima Anugerah Perkhidmatan Cemerlang (2006) dan Anugerah Perkhidmatan Terpuji bagi empat tahun berturut-turut, (2007, 2008, 2009, 2010, 2011).

Pihak Buletin SSMP mengambil kesempatan ini mengucapkan setinggi-tinggi penghargaan kepada Dr. Patricia Matanjun. Diharapkan beliau terus sukses dalam kerjaya beliau terutamanya minat beliau dalam penyelidikan rumpai laut Sabah.

