General

Pembangunan Makanan Tenusu Tangani Penyakit Barah dan Diabetis

Thu, 02/28/2019 - 17:09

Kuantan, 27 Februari – Sekumpulan penyelidik Universiti Malaysia Pahang (UMP) yang terdiri daripada pensyarah serta mahasiswa Fakulti Sains & Teknologi Industri (FSTI) mengkaji cara menangani penyakit barah dan diabetis melalui pembangunan makanan tenusu (functional dairy food).

Penyelidikan yang diketuai oleh Pensyarah FSTI, Dr. Jaya Vejayan A/L Palliah berjaya mengenal pasti tumbuhan herba terpilih di Malaysia yang berkemampuan melakukan dua fungsi iaitu keupayaan untuk mengubah susu segar yang telah mengalami proses koagulasi untuk menjadi dadih serta menambah khasiat kepada dadih yang mampu mempunyai aktiviti biologi.

“Seperti yang kita sedia maklum, masyarakat di negara maju kini kian mementingkan pemakanan sihat yang bertumpu kepada makanan berfungsi (functional food). Penyelidikan yang diilhamkan bermula pada 2016 asalnya bertujuan bagi mengkaji bisa ular iaitu ular kapak bodoh atau lebih dikenali Malayan Pit Viper sebagai koagulan susu, ” katanya.

Ujar beliau, pada awalnya ianya berjaya mengasingkan enzim dari bisa yang bertanggungjawab bersifat koagulan namun atas faktor keselamatan ianya dikembangkan dengan mengunakan tumbuhan herba bagi menghasilkan produk makanan yang berteraskan koagulan susu.

Menurut Dr. Jaya, campuran herba terpilih yang dikenali supercoagulant direka bagi memastikan enzim-enzim hidrolisis serta juzuk-juzuk sebatian beraktiviti tinggi. Enzim hidrolisis ini akan bertindak melakukan pemotongan protein susu supaya berubah daripada larutan kepada keadaan kental di samping menambahkan khasiat biologi anti-oksidaan, anti-diabetis dan anti-mikrob.

“Kami mulanya menghadapi cabaran mencari tumbuhan herba berupaya bertindak sebagai koagulan tetapi akhirnya berjaya menjumpai empat jenis tumbuhan herba yang sangat sesuai”, ujar beliau.

Beliau yang merupakan pemenang pingat emas serta pingat khas Citrex 2019 kategori staf berkata beberapa siri ujian para-klinikal akan diteruskan bagi mengukuhkan keupayaan supercoagulant di samping usaha memohon paten dapat dilakukan bagi memelihara hak ciptaan sekaligus dapat mengukuhkan pengkomersialan.

Katanya, beliau mengharapkan kerjasama dari agensi luar bagi usaha sama ini untuk memperoleh pelbagai manfaat di samping dapat mempelbagaikan perniagaan yang dihasilkan daripada produk dadih atau keju yang berkualiti serta tahan lama.

Dalam pada itu, biodiversiti hutan tropika di Malaysia dilihat mempunyai banyak tumbuhan herba yang amat berpotensi dalam merawat pelbagai penyakit di samping mampu menarik minat masyarakat dunia yang kini amat menitikberatkan makanan yang berfungsi untuk kelihatan lebih

sihat.

Disediakan oleh Siti Nurfarmy Ibrahim dari Bahagian Komunikasi Korporat

- 220 views

View PDF