Experts

Penyelidik UMP hasil produk Kacip Fatimah bermutu tinggi

Thu, 02/01/2018 - 17:03

Dengan memfokuskan kejuruteraan Kimia dan Bioproses sebagai salah satu bidang tumpuan, Universiti Malaysia Pahang (UMP) berjaya menghasilkan ekstrak Kacip Fatimah "microencapsulated" bermutu tinggi, stabil dan mempunyai hayat simpanan yang lebih panjang.

Kacip Fatimah yang sejak turun temurunnya dinikmati dalam kalangan wanita bagi mengembalikan tahap hormon khasnya kesihatan amnya ke tahap yang normal kini boleh terus dinikmati dalam bentuk dos mengikut sukatan yang betul.

Produk tambahan pemakanan (supplement) kapsul dan juga minuman koko berasaskan Kacip Fatimah yang dihasilkan ini dapat meningkatkan kesihatan terutamanya terhadap wanita yang kebiasaannya digunakan secara ubat-ubatan tradisional bagi memudahkan dan mendorong untuk bersalin serta selepas bersalin dalam kalangan wanita Malaysia.

Penggunaan Kacip Fatimah juga merangsangkan pengeluaran hormon yang dapat melancarkan perjalanan darah dan kitaran haid wanita sekaligus mengurangkan sakit senggugut ketika haid membabitkan sekitar 80 peratus wanita yang mengalami masalah berkaitan.

Ianya juga membantu wanita menangani masalah semasa menopause seperti ganguan hormon dan osteoporosis. Selain itu Kacip Fatimah juga terbukti secara ujian klinikal dapat mengurangkan berat badan lelaki dan wanita serta menghalang penyimpanan dan penyerapan lemak dalam badan.

Produk yang dihasilkan dalam bentuk kapsul gelatin halal yang mudah ditelan dan juga pek minuman Kacip Fatimah Koko ini berpotensi besar untuk dikomersilkan di Malaysia dan Asia memandangkan kedua-duanya mudah dibawa ke mana-mana sahaja dan menyokong usaha amalan gaya hidup sihat.

Kajian dijalankan Timbalan Naib Canselor (Penyelidikan dan Inovasi), Profesor Dato’ Dr Mashitah Mohd Yusoff dan Profesor Madya Dr. Jolius Gimbun dari Fakulti Kejuruteraan Kimia dan Sumber Asli yang juga Timbalan Pengarah Pusat Kecemerlangan Penyelidikan Aliran Bendalir Termaju (CARIFF).

Menurut Profesor Dato’ Dr Mashitah, penyelidikan Kacip Fatimah ini telah melalui fasa penyelidikan fundamental dan pra-pengkomersilan. Pihak UMP juga telah menghasilkan 2 produk berasaskan kacip Fatimah iaitu kapsul supplement dan minuman koko. Pihak UMP kini dalam proses untuk mendapatkan persijilan KKM untuk kapsul supplement, manakala minuman koko sudah bersedia untuk dijual.

Lebih menarik, kejayaan ini disokong dengan kemudaha di universiti ini yang mempunyai makmal penyelidikan yang canggih dan "prototyping lab" sekaligus melonjakkan penyelidikan dan inovasi ke tahap yang lebih tinggi. UMP juga menyediakan geran untuk "bridge the research and innovation death valley" seperti geran pra-pengkomersilan, bajet dan kemudahan untuk memfailkan paten.

Selain itu, UMP sentiasa mencari peluang untuk menyertai ekspo-ekspo bagi membantu penyelidik memperkenalkan dan mempromosi produk penyelidikan mereka. Kini produk kacip Fatimah dapat dikomersilkan melalui UMP Technology Sdn Bhd yang berperanan mengkormesilkan produk-produk yang berpotensi tinggi.

Pada masa ini bahan mentah diperolehi daripada usahawan tempatan. Setakat ini jualan masih baharu dimulakan dan dijangka akan meningkat mendadak dengan pengsijilan Halal dan Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) yang bakal diperolehi.

Sementara itu bagi Profesor Madya Dr. Jolius, penyelidikan ini bermula pada tahun 2003 dengan kerjasama Institute of Medical Research. Pada masa tersebut penyelidikan berfokuskan teknologi pengekstrakan bahan aktif daripada tumbuhan Kacip Fatimah.

Katanya, ujian klinikal bersama Institute of Medical Research Malaysia dan Karolinska Institute di Sweden juga telah dilakukan untuk menentukan dos yang berkesan untuk tujuan perubatan. Walau bagaimanapun teknologi asal yang digunakan untuk menghasilkan serbuk kering ekstrak Kacip Fatimah iaitu melalui pengeringan sejuk amat perlahan dan mahal.

“Kami dalam proses untuk mendapat kan persijilan daripada KKM untuk membolehkan produk kapsul ini dapat dijual. Kami juga telah membuat ujian kewujudan bakteria dan mikrob serta ujian komposisi logam,” ujar Profesor Madya Dr. Jolius.

Justeru, sekitar tahun 2012 sehingga 2015 pihaknya telah membangunkan teknologi pemikrokapsulan yang membolehkan produk dihasilkan dengan kuantiti yang banyak dan murah secara pengeringan semburan. Malahan pemikrokapsulan turut melindungi bahan aktif daripada kerosakan haba semasa pengeringan.

Sebagai makanan tambahan ianya boleh dimakan 2 kali sehari, satu pada waktu pagi dan satu lagi pada waktu malam dan kesannya dapat dilihat selepas 5 hingga 7 hari sahaja. Pihaknya berhasrat untuk membolehkan orang ramai mendapatkan produk ini pada harga yang berpatutan. Selain berusaha meningkatkan lagi daya saing produk herba Kacip Fatimah di Malaysia ianya turut menyumbang kepada sosio-ekonomi masyarakat di luar bandar dalam pembekalan herba Kacip Fatimah.

TAGS / KEYWORDS

Produk UMP

Kacip Fatimah

Profesor Dato’ Dr Mashitah

- 1732 views

View PDF