



Selasa, Ogos 07, 2012

[Maklum Balas Laman Web](#)

Berita » Pelajar FSTM menang emas IFTSA, USA



Dari kiri: Li Wen Chao (organiser of IFTSA-DSDC), Sew Chang Chew (team leader), Najla Gooda Sahib, Luis Fernandez (Head Examiner and Vice President of Global Applications at Tate & Lyle), Kuan Chee Hao, Lasekan Adeseye Opeyemi and Tan Tai Boon

**LAS VEGAS, 28 Jun** – Enam pelajar siswazah Universiti Putra Malaysia iaitu Sew Chang Chew (ketua kumpulan), Najla Gooda Sahib, Tan Tai Boon, Lasekan Adeseye O., Kuan Chee Hao dan Mohd Asraf Mohd Zainudin dari Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (FSTM) berjaya meraih emas dalam pertandingan **Developing Solutions for Developing Countries** yang dianjurkan oleh Institute of Food Technologists Student Association (IFTSA) pada 25-28 Jun 2012 di Las Vegas Convention Center, Las Vegas, Nevada USA.

Pasukan yang telah mendapat bimbingan dan tunjuk ajar daripada Prof. Dr. Son Radu, iaitu pensyarah dan juga Timbalan Dekan (Siswazah, Penyelidikan dan Inovasi) fakulti itu mempertaruhkan produk *Vit-A-Go- Reducing the Rate of Vitamin A Deficiency Among Kenyan Kids Using Mango Leather*.

Vit-A-Go adalah sejenis vitamin A yang di perkaya dengan Vitamin A dari mangga yang telah dikeringkan yang bertujuan untuk mengatasi kekurangan Vitamin A di kalangan kanak-kanak Kenya.



Dari kiri: Tan Tai Boon, Kuan Chee Hao, Prof. Dr. Son Radu, Najla Gooda Sahib, Lasekan Adeseye Opeyemi, Sew Chang Chew

Semasa proses saringan pertandingan itu yang telah dijalankan pada bulan Februari lalu, mereka juga merupakan finalis yang berjaya menduduki tempat pertama daripada 40 pasukan yang bertanding. Dua lagi pasukan finalis yang bertanding adalah Universiti Pertanian Bogor (Indonesia) dan Universiti Brawijaya (Indonesia).

Pasukan itu mendapat tiket penerbangan daripada Pejabat Timbalan Naib Canselor (Akademik & Antarabangsa), *Travel grant* daripada *Institute of Food Technologists Student Association* dan lain-lain perbelanjaan daripada Bahagian Promosi Penyelidikan dan Inovasi, Putra Science Park. Selain itu, mereka juga mendapat tajaan sebanyak RM1000 daripada Malaysian Institute of Food Technology.