Utusan 14/05/09

Penyelidik UPM cipta pempastur jimat tenaga

SERDANG 18 Mei – Sekumpulan penyelidik Universiti Putra Malaysia (UPM) berjaya mencipta mesin pempastur untuk memproses makanan yang menjimatkan tenaga bagi industri minuman dan makanan melalui alat pemanasan ohmik.

Ketua kumpulan penyelidik berkenaan, Prof. Ir. Dr. Norman Mariun dari Fakulti Kejuruteraan berkata, mesin itu menghasilkan tenaga haba dalaman yang boleh menyerap ke dalam makanan bagi mempercepatkan peningkatan suhu yang seragam.

"Produk yang dipastur akan menjadi panas dengan cepat dan sekata dalam tempoh 20 hingga 30 minit berbanding pemanas konvensional yang menggunakan tenaga haba dan elektrik berlebihan.

"Proses ini dapat menjimatkan kos pengendalian kerana pihak industri tidak perlu menggunakan pendandang wap yang berkos tinggi," katanya di sini baru-baru ini.

Beliau berkata, pempasturan juga dapat mengurangkan aktiviti mikro organisma yang boleh merosakkan makanan malah makanan yang telah dipasturkan boleh disimpan dengan lebih lama dalam suhu yang rendah.

Katanya, alat tersebut dapat menjimatkan kos modal antara 30 hingga 60 peratus, kos pengendalian 50 hingga 75 peratus lebih rendah dan penjimatan tenaga bahan bakar antara 10 hingga 50 peratus.

Kumpulan Dr. Norman yang melakukan kajian tersebut selama dua tahun berkata, sistem pempasturan ohmik itu turut dicipta dalam beberapa ceraian supaya senang dimudah alih.

"Bagi pengusaha industri kecil dan sederhana yang sentiasa mencari alternatif penjimatan operasi, mesin pempastur ini amat sesuai digunakan," katanya.

Mesin pempastur itu berjaya memenangi pingat emas pada pameran International Trade Fair Ideas-Inventions-New Product (IENA 2008) di Nuremberg, Jerman.