



BANGGA...(dari kiri) Dr Hashim Hizam, Hishamuddin Jamaludin, Ir Dr Norman Mariun, Nurul Faizah Jamaludin dan Arash Toudeshki bersama anugerah yang dimenangi hasil penyelidikan di UPM

Cipta mesin mudah alih

Penyelidik UPM hasilkan pemanas proses makanan jimat kos



>>Oleh **Amir Abd Hamid**
amir@hmetro.com.my

SERDANG: Fakulti Kejuruteraan Universiti Putra Malaysia (UPM) berjaya mencipta mesin pemanas pempastur dalam pemrosesan makanan menggunakan tenaga elektrik berbanding mesin dandang di pasaran yang menjana tenaga dari diesel dan gas.

Justeru, kebimbangan pelbilang Industri Kecil dan Sederhana (IKS) mengenai harga, diesel dan gas tidak menentu berakhir kerana mesin itu dicipta untuk menurunkan kos modal, pengendalian dan tenaga lebih rendah.

Dekan Fakulti Kejuruteraan

UPM, Profesor Dr Norman Mariun, berkata kejayaan mencipta mesin pempastur makanan yang cekap serta kos efektif khusus bagi industri minuman dan makanan (F&B) itu selepas melakukan kajian terperinci lebih dua tahun.

Dr Norman pereka mesin itu menggunakan kaedah 'Pempastur Ohmik'. Ia dicipta pasukannya terdiri daripada Dr Hashim Hizam, Hishamuddin Jamaludin dan Nurulfaezawaty Jamaludin.

"Dengan mesin ini, kos modal boleh dijimatkan antara 30 peratus hingga 60 peratus, kos pengendalian 50 peratus hingga 75 peratus lebih rendah dan penjimatan kos penggunaan tenaga bahan bakar antara 10 peratus hingga 50 peratus.

"Sistem pempasturan ohmik ini turut dicipta dalam beberapa ceraihan untuk se-

nanting dibawa dengan konsep mudah-alih," katanya pada Majlis Promosi Hasil Penyelidikan UPM, di sini, semalam.

Bagi pengusaha IKS yang sentiasa mencari alternatif penjimatan operasi katanya, mesin pempastur yang dicipta itu amat sesuai digunakan.

Mengulas katanya, secara prinsipnya pempasturan makanan menggunakan tenaga elektrik adalah lebih mudah, praktikal dan murah.

"Pempasturan makanan ini mempunyai kelebihan nyata berbanding dengan pemanas konvensional kerana prosesnya dapat mengurangkan pemindahan haba dengan lebih efisien.

"Prosesnya dapat mengurangkan penggunaan tenaga berlebihan dalam industri pemrosesan makanan dengan melaksanakan sistem elektrik termaju.