



ADDEX dan Healex yang dihasilkan daripada ekstrak tumbuhan.

PRODUK berasaskan daun sawit termasuk teh yang dihasilkan oleh Dr. Suhaila Mohamed (tengah).  
- Gambar HAYAT SUEET

# Penemuan baru UPM untuk kesihatan masyarakat

Oleh NAZRUL AZIM SHARUDDIN

**K**EWUJUDAN pelbagai jenis tumbuhan di muka bumi ini sebenarnya menyumbang banyak kebaikan dan kelebihan kepada organisme-organisme daripada pelbagai aspek.

Manfaat tersebut sememangnya tidak dapat dinafikan lagi kerana sejak sekian lama tumbuh-tumbuhan telah dijadikan sebagai sumber makanan tidak kira kepada manusia atau pun haiwan selain digunakan untuk tujuan lain seperti perubatan, perhiasan dan juga sumber tenaga.

Melihat betapa banyaknya

sumbangan tumbuh-tumbuhan ini, penyelidikan terhadap potensinya terus dijalankan oleh banyak pihak bagi mencari lebih banyak penemuan baru dengan harapan dapat meningkatkan kualiti kehidupan manusia.

Universiti Putra Malaysia (UPM) misalnya merupakan antara institusi pendidikan yang sering menjalankan penyelidikan dan pembangunan terhadap produk-produk berasaskan tumbuh-tumbuhan.

Penemuan terbaru UPM adalah sejenis produk makanan dan sapuan yang dapat mempercepatkan proses penyembuhan luka dan kecederaan pada kulit, tisu atau organ serta

menggalakkan pertumbuhan bulu pada badan.

Produk yang diberi nama *Healex* itu dihasilkan daripada ekstrak daun kelapa sawit, rumpai laut tropika dan daun keledak itu mampu meningkatkan kadar pengecutan, kematangan dan granulasi tisu luka dengan lebih pantas.

Menurut penyelidikinya, Prof. Dr. Suhaila Mohamed, sifatnya yang tidak toksik membolehkan pengguna menelan *Healex* sebagai makanan atau disapu pada bahagian yang luka untuk mempercepatkan kadar pemulihan kecederaan tisu.

“Jika dahulu kebanyakan kita makan ikan haruan untuk tujuan

menyembuhkan luka, namun melalui penemuan terbaru ini, manfaatnya adalah lebih daripada itu.

“Aplikasi produk ini dijamin memberi banyak faedah kepada pengguna seperti meningkatkan produktiviti dan mutu kehidupan selain mengurangkan kos dan masa penjagaan penyembuhan sembuh,” katanya pada taklimat media Hasil Penyelidikan UPM di UPM, baru-baru ini.

Selain memulihkan luka, *Healex* juga mempunyai kelebihan untuk membantu pengurusan penyakit seperti kencing manis, tekanan darah tinggi, kolestrol, penyakit kardiovaskular dan juga kanser.

Malah, produk yang mengambil masa penyelidikan selama setahun itu turut mempercepatkan proses pemulihan luka di kalangan pengidap penyakit kencing manis yang mengalami kadar penyembuhan yang lambat.

Dr. Suhaila yang juga profesor kanan Fakulti Sains dan Teknologi Makanan memberitahu, produk berkenaan sesuai digunakan oleh pesakit-pesakit diabetes kerana ia boleh mengurangkan kandungan gula dalam darah.

"Pada peringkat awal kajian *Healex*, ia telah diaplikasikan pada kulit tikus yang luka dan kadar pemulihannya menunjukkan peningkatan sebanyak 30 peratus berbanding kumpulan yang tidak dirawat dengan *Healex*.

"Pemulihan luka sebanyak dua sentimeter pada haiwan tersebut berlaku dengan lebih cepat iaitu pada hari ke-15," jelasnya.

*Healex* dihasilkan dalam bentuk kapsul dan juga minyak sapuan di mana ia boleh dijadikan sebagai makanan kesihatan tambahan dengan pengambilan satu hingga dua biji kapsul sehari.

Menurut beliau lagi, penggunaan *Healex* menyasarkan golongan pengguna di kalangan pesakit hospital yang terlibat dengan kemalangan atau menjalani pembedahan.

Pada majlis yang sama, Dr. Suhaila turut membentangkan penyelidikan keduanya yang dikenali sebagai *Addex*



**DR. SUHAILA Mohamed (kanan) dan pembantunya tekun menjalankan penyelidikan berkaitan makanan di UPM Serdang.**

iaitu sejenis bahan perencat serapan minyak dalam makanan goreng yang pertama di dunia untuk tujuan kesihatan.

*Addex* dihasilkan daripada formulasi khas *biophenol* dari ekstrak tumbuh-tumbuhan yang digunakan dengan kadar 1:10 ketika dimasukkan ke dalam minyak masak.

Ia akan bertindak sebagai bahan anti

oksida lemak semula jadi yang akan merencatkan penyerapan minyak oleh makanan sehingga 30 peratus.

"Kebiasaannya, kebanyakan pengguna sekarang menggunakan bahan sintetik untuk tujuan penyerapan minyak pada makanan goreng kerana ia juga bersifat anti oksida dan harganya juga murah.

"Namun, penggunaannya akan memberi banyak kesan buruk seperti

merosakkan organ dan juga masalah kesihatan dalam jangka panjang," jelasnya.

Aplikasi produk tersebut juga mempunyai banyak kelebihan kerana ia tidak merosakkan minyak, malah mengekalkan mutu minyak masak yang digunakan sehingga penggunaan 40 jam atau seminggu.

Dari segi nilai kesihatan pula, *Addex* merupakan produk yang dapat menghalang masalah tekanan darah tinggi, anti alahan, anti kekejangan otot, anti kuman, anti kolestrol, anti bengkak dan juga anti kanser.

Penggunaan produk ini turut mengurangkan hidrolisis, masalah kegemukan, kolestrol tinggi, kanser dan penuaan yang disebabkan oleh pengambilan lemak berlebihan.

Berdasarkan kajian yang dijalankan selama setahun bermula 2006, *Addex* didapati mampu menyerap minyak sehingga 85 peratus pada keropok lekor dan 50 peratus pada donut.

"Ekstrak tumbuhan yang digunakan pada *Addex* menjadikannya berwarna hijau kegelapan dan ia akan mengeluarkan warna merah yang menarik apabila dicampurkan ke dalam minyak masak," jelasnya.

Produk yang membuatkan makanan goreng menjadi kurang merbahaya itu menyasarkan pengguna dari golongan pengusaha restoran dan juga katering.