

Pelajar tahun akhir FSTM menunjukkan **produk Nales Pudding yang melayakkan mereka muncul juara** pertandingan Produk Baharu 2015.



Pencuci mulut ‘nasi lemak’ jadi juara

Serdang: Produk Nales Pudding muncul juara pertandingan Produk Baharu 2015 sempena Hari Pengenalan Produk Baharu 2015, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (FSTM), Universiti Putra Malaysia (UPM), baru-baru ini.

Produk hasil olahan nasi lemak kepada sajian pencuci mulut itu dihasilkan oleh sekumpulan pelajar tahun akhir FSTM menerusi syarikat milik mereka, Localife Sdn Bhd.

Ketua kumpulan, Chan Lin Chong, berkata Nales Pudding merangkumi dua lapisan nasi lemak (santan daripada kelapa sawit) dan ekstrak pandan bersama dengan kacang panggang, timun, telur dan kepingan sambal.

“Nales Pudding turut mengandungi khasiat kalsium asli serta memenuhi keperluan tenaga dan citarasa. Produk ini boleh dipelbagaikan sebagai snek harian selain dijadikan cen-

derhati atau hadiah,” katanya.

Tempat kedua dimenangi oleh kumpulan Kurfee yang menghasilkan kopi Premix 2 in 1, mana-kala tempat ketiga dimenangi oleh kumpulan Breakfast Go yang menghasilkan serbuk minuman yang mampu memberi daya tenaga, berkuasiat, mudah dan

Nales Pudding boleh dipelbagaikan sebagai snek harian dan **dijadikan cenderahati atau hadiah.**



lazat dalam bersarapan. Masing-masing membawa pulang hadiah berupa wang tunai RM400, RM300 dan RM200 beserta hamper. Kumpulan lain yang mendapat

hadiah sagu hati menghasilkan produk baharu makanan iaitu Riizo, Oatreats, Eastroot, Sambal Telur Ana dan Frostee.

Produk baharu

Antara kategori lain yang diperlombakan ialah Persembahan Multimedia Terbaik yang dimenangi oleh kumpulan Kurfee Premix 2 in 1, Pameran Terbaik, kumpulan Sambal Telur Ana dan Pembungkusan Terbaik, Nales Pudding.

Hari Pengenalan Produk Baharu itu bertujuan memperkenalkan produk makanan baharu dan mempromosikan program fakulti kepada pelajar yang bakal melanjutkan pelajaran.

Dekan FSTM, Prof Dr Hasanah Mohd Ghazali, berkata program itu dapat menyediakan platform yang terbaik untuk pelajar mengaplikasikan ilmu dalam bidang sains dan teknologi makanan bermula daripada pencetusan idea hingga berjaya menghasilkan prototaip untuk tatapan pengguna semua.

Majlis itu dirasmikan oleh Timbalan Pengarah Putra Science Park UPM, Prof Dr Faridah Qamaruzzaman.