

UTAMA (/) MENGENAI KAMI (/MENGENAI_KAMI-1) BAKAL PELAJAR (/UPM/BAKAL_PELAJAR-10)
 PELAJAR SEMASA (/UPM/PELAJAR_SEMASA-11) STAF (/UPM/STAF-13) ALUMNI (/UPM/ALUMNI-14)
 PETA LAMAN (/SITEMAP) MAKLUMBALAS (/MAKLUMBALAS)

Carian.

BM



Selamat Datang Ke Laman Portal

Universiti Putra Malaysia



AKADEMIK (/akademik-15) PENYELIDIKAN (/penyelidikan-3) JARINGAN (/jaringan-16) ANTARABANGSA (/antarabangsa-2)
 PERKHIDMATAN (/perkhidmatan-19) KEHIDUPAN KAMPUS (/kehidupan_kampus-18) PUTRA BAKTI (/putrabakti)

🏠 (/) » BERITA (/BERITA) » UPM hasilkan makanan khas Ikan Kelah bantu pendekkan jangka masa penternakan

UPM hasilkan makanan khas Ikan Kelah bantu pendekkan jangka m

Oleh: Nurul Ezzaty Mohd Azhari Mohd Azhari

Foto: Md Nasir Hussin

Entiti Kami

Dokumen

Newsletter

Tetapan



SERDANG, 17 April - Penyelidik Universiti Putra Malaysia (UPM), telah berjaya menghasilkan formulasi makanan khusus ikan kelah yang dapat memendekkan jangka masa penternakan kelah.

Kelah merah yang juga dikenali sebagai 'Raja Sungai' atau empurau di kalangan penduduk Sarawak boleh mencapai harga pasaran di antara RM menjadikannya ikan paling digemari oleh penternak dan pembiak hari ini.

Ketua penyelidik, Prof. Dr. Mohd Salleh Kamarudin dari Jabatan Akuakultur, Fakulti Pertanian UPM berkata, teknologi TropiCarp™ Premium Mahseer ikan kelah yang pertama di Malaysia yang dihasilkan melalui penyelidikan keperluan nutriennya serta bahan yang lebih sesuai.

"TropiCarp™ Premium Mahseer Feed dibangunkan mengikut keperluan nutrien bagi tiga peringkat pembesaran ikan kelah merah iaitu pemula, p memberikan tumbesaran tinggi dan optimum pada kelah selain masa tuaian yang lebih singkat.



"Kebiasaannya ikan kelah ini mengambil masa selama tiga hingga keempat tahun untuk membesar mencapai satu kilogram (kg). Namun penggu Premium Mahseer Feed memendekkan jangka masa penternakan kepada setahun lima bulan untuk membesar satu kg pembiakan dalam tangki."

"Bagi penghasilan teknologi TropiCarp, ia tidak mengandungi bahan terlarang dan pengilang juga mematuhi Good Manufacturing Practices (GMP makanan (HACCP)," katanya.

Tambahnya, selain ikan kelah merah atau empurau, TropiCarp™ Premium Mahseer Feed juga sesuai untuk kelah biru, tengadak, jelawat, temoleh. Selain itu, teknologi TropiCarp juga tidak mudah mengotorkan air di dalam tangki atau akuarium kerana makanan ini akan terapung di permukaan memantau kualiti dan kuantiti ikan. -UPM

Tarikh Input: 19/04/2023 | Kemaskini: 19/04/2023 | hairul_nizam

PERKONGSIAN MEDIA

(https://www.addtoany.com/share?url=https%3A%2F%2Fwww.upm.edu.my%2Fberita%2Fupm_hasilkan_makanan_khas_ikan_kelah_bantu_72529&title=UPM%20Hasilkan%20Makanan%20Khas%20Ikan%20Kelah%20Bantu%20Pendekkan%20Jangka%20Masa%20Penternakan%20)
 (/#facebook) (/#twitter) (/#linkedin) (/#email) (/#copy_link) (/#wordpress) (/#print)

HUBUNGI KAMI

Universiti Putra Malaysia
 43400 UPM
 Serdang
 Selangor Darul Ehsan
 MALAYSIA

+603-9769 1000



spk@upm.edu.my

TALIAN KECEMASAN
 BAHAGIAN KESELAMATAN UPM (24 JAM)
 03-9769 7990 | 03-9769 7470 | 03-9769 1999

PERKHIDMATAN DALAM TALIAN

- Sistem Permohonan ke Luar Negara (<http://bursar1.upm.edu.my/spln/>)
- Sistem Ilmu Sumber Manusia (SISMAN) (<http://www.sisman.upm.edu.my/>)
- KM Portal (<http://km.upm.edu.my/kmportalweb/portal/render.action?method=home>)
- Jawatan Kosong (<http://spj.upm.edu.my/>)
- Sistem Baik Pulih ICT (<http://zonict.upm.edu.my/>)
- Putra Learning Hub (<http://learninghub.upm.edu.my/>)
- Sistem Pengurusan Perubatan (<http://regmedic.upm.edu.my/>)
- Sistem E-Claim (<http://eclaims.upm.edu.my/login/>)
- i-GIMS (staf) (<http://www.sps.upm.edu.my:8080/igims/index.jsp>)
- i-GIMS (pelajar pascasiswazah) (<http://sgsportal.upm.edu.my:8080/sgsportal/>)
- Sistem Maklumat Pelajar (pelajar prasiswazah) (<http://smp.upm.edu.my/smp/action/security/loginSmpSetup>)

PAUTAN LUAR

- Kementerian Pendidikan Malaysia (<https://www.moe.gov.my/>)
- Keluarga Malaysia (<https://keluargamalaysia.gov.my/>)
- Perbadanan Tabung Pendidikan Tinggi Nasional (PTPTN) (<http://www.ptptn.gov.my/>)
- Multimedia Super Corridor (<https://mdec.my/msc-malaysia/>)
- Portal myGovernment (<https://www.malaysia.gov.my/>)
- Agensi Kelayakan Malaysia (<https://www.mqa.gov.my/>)

PAUTAN PANTAS

- FAKULTI / PTJ / PENTADBIRAN (/entiti)**
- Statistik Transaksi Laman Web (<http://www.upm.edu.r>)
- Tender & Kontrak (<http://etender.upm.edu.my/>)
- Dasar UPM (http://www.pnc.upm.edu.my/mengenai_k)
- Sistem Pengurusan ISO (http://reg.upm.edu.my/spk_uj)
- Dana Wakaf Ilmu (<http://www.wazan.upm.edu.my>)
- Penerbitan UPM (<http://www.upm.edu.my/kandungan>)
- UPM Flywire (<https://landing-pages.flywire.com/landing>)
- Takwim UPM 2023 (<https://pspk.upm.edu.my/upload/dokumen/20221222>)



LANGGAN MELALUI EMAIL
HANTAR

Entiti Kami

Dokumen

Newsletter



Tetapan