

Bijirin sarapan berasaskan biji kurma juara Hari Pengenalan Produk Baharu 2025



Oleh: Noor Eszeereen Juferi

Foto Oleh: Noor Azreen Awang

SERDANG, 25 Jun – Produk kumpulan Syarikat Infinite Food, iaitu bijirin sarapan berasaskan biji kurma yang dihasilkan pelajar tahun tiga Bachelor Sains dan Teknologi Makanan, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (FSTM), Universiti Putra Malaysia (UPM) muncul juara pertandingan Hari Pengenalan Produk Baharu 2025.

Ketua kumpulan, Nur Farahin Qistina Huzirnee, 22, berkata produk yang dinamakan MyDates! merupakan bijirin sarapan inovatif yang diformulasi dengan 10 peratus biji kurma semula jadi, tinggi serat dan bebas gluten.

“Idea ini tercetus dengan misi untuk mengurangkan pembaziran makanan dan kumpulan saya memanfaatkan semula sisa biji kurma menjadi ramuan yang penting dan berkhasiat,” katanya.

Tambah beliau, bijirin sarapan ini boleh menjadi pilihan ideal untuk golongan muda, keluarga moden dan individu yang prihatin terhadap kesihatan dan alam sekitar.



“Kami mahu menghasilkan bijirin sarapan yang sihat yang boleh dinikmati oleh semua golongan. Kami mengambil masa dua bulan untuk menghasilkan bijirin sarapan dan bukan mudah untuk kumpulan saya menjadikan biji kurma dalam bentuk sebuk,” katanya.

Tambah beliau, keistimewaan bijirin sarapan ini terletak pada kepelbagaian penggunaannya kerana ia dapat dinikmati dengan susu, dijadikan snek sepanjang hari, daripada bar granola hinggalah kepada salutan ayam goreng.

“Antara bahan yang digunakan antaranya serbuk biji kurma, gula, tepung ubi kayu, tepung pulut, tepung beras yang direka khas serta bijirin sarapan ini menyokong kesihatan usus sambil memberikan rasa rangup dan tidak manis yang keterlaluan,” katanya.



Kumpulan Syarikat Infinite Food yang dianggotai Alya Athiva, Noramira Shuhadah Norazmi, Nurul Zahrina Zamri, Nurmairah Adriana Azlan, Arisyah Nabila Muhamad Razuhanafi, Najiha Murad, Siti Aina Adlina Mat Husain dan Wan Ilham Wan Mohammad Nadzri membawa pulang wang tunai RM400 serta hamper.

Dalam pada itu, program itu, adalah platform bagi pelajar mencipta produk makanan inovatif yang mencerminkan kreativiti dan kecemerlangan mereka, sekali gus memperkasakan inovasi dalam industri makanan negara.



Sebanyak lapan produk baharu menggunakan kepelbagaian teknologi di ketengahkan, antaranya nangka, cendawan, keledek, avokado dan kulit pisang.