

Telur Ayam, Potensi Besar Dalam Industri Makanan, Kosmetik dan Penyelidikan

Ringkasan Artikel

Selain penggunaannya dalam bidang makanan, telur juga mempunyai potensi besar dalam penyelidikan, antaranya dalam penghasilan plastik biodegradasi. Ini membuktikan bahawa telur ayam adalah sumber yang serba boleh dan bernilai tinggi sekiranya diuruskan secara sistematik.

Oleh: Nur Syamila Kamarul Arefin



Pada awal April, masyarakat di negara ini dapat membeli telur ayam pada harga serendah RM8.00 bagi setiap papan di pasaran berikutan lambakan pengeluaran telur ayam yang tidak seimbang dengan permintaan pengguna. Media massa melaporkan sebelum ini bahawa penurunan harga telur ayam tahun ini lebih ketara berbanding sebelumnya, berikutan peningkatan pengeluaran sebanyak 20 peratus berbanding tahun lalu. Kini, dianggarkan

hampir 33 juta biji telur ayam dihasilkan setiap hari.

Akibat lambakan ini, harga telur bagi setiap gred jatuh mendadak. Sebagai contoh, harga telur gred D kini hanya sekitar 16 sen sebiji, jauh lebih rendah daripada kos pengeluaran sebenar iaitu sekitar 38 sen sebiji.

Menurut Pensyarah Jabatan Pengurusan dan Khidmat Makanan, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, Universiti Putra Malaysia (UPM), Dr. Noor Azira Abdul Mutalib, negara ini tidak boleh terlalu bergantung kepada eksport telur ke pasaran luar. Sebaliknya, perlu ada inovasi lain bagi mengelakkan pembaziran sumber makanan ini akibat lambakan telur, rosak dan tidak terjual.

Apa yang boleh Boleh Dilakukan Bagi Mengelakkan Pembaziran?

Beliau mencadangkan untuk memperkukuh rantai industri telur dengan memanfaatkan teknologi dan inovasi dalam pengurusan lambakan telur ayam.

Produk Makanan



Bagi mengelakkan telur rosak, telur ayam boleh dipecahkan, disimpan dalam bekas kedap udara dan dibekukan, sekali gus memanjangkan jangka hayatnya sehingga tiga bulan.

Sering kali telur itik dijadikan telur masin, walau bagaimanapun telur ayam juga boleh diproses menjadi telur masin dengan merendam telur dalam larutan air garam.

Proses ini mengambil masa selama 14 hari sebelum larutan tersebut digantikan dengan air bersih, dan telur disimpan di dalam peti sejuk serta direbus sebelum dimakan.

Untuk kegunaan industri, telur ayam juga boleh diproses menjadi serbuk melalui kaedah pengeringan semburan (*spray drying*). Serbuk telur sesuai digunakan dalam pembuatan kek dan roti, selain mempunyai jangka hayat yang lebih panjang dan mudah disimpan serta dihantar tanpa risiko pecah. Walau bagaimanapun, penghasilan serbuk telur memerlukan peralatan khusus bagi tujuan pempasteuran, pengeringan dan pembungkusan yang mematuhi peraturan keselamatan makanan.

Makanan Haiwan

Telur ayam juga boleh dicampurkan dengan makanan haiwan untuk meningkatkan kandungan proteinnya. Misalnya, telur yang dicampur dengan jagung boleh diproses menjadi pelet makanan dan diberikan kepada ternakan.



Produk Kosmetik

Dalam industri kosmetik, telur boleh digunakan sebagai bahan utama untuk produk penjagaan diri seperti masker muka dan perawatan rambut. Campuran telur dengan bahan semula jadi seperti perahan lemon dan madu boleh menghasilkan masker berkhasiat untuk kulit dan rambut.

Pusat rawatan kecantikan dan syarikat kosmetik juga boleh memanfaatkan telur sebagai ramuan semula jadi dalam usaha menarik minat pelanggan terhadap produk berasaskan bahan organik.

Baja Organik

Kulit telur, selepas dibersihkan, boleh dihancurkan atau dikisar halus dan digunakan sebagai baja organik bagi memperbaiki struktur tanah dan menyuburkan tanaman. Ini sesuai untuk kegunaan berskala kecil mahupun besar.

Potensi Penyelidikan

Selain penggunaannya dalam bidang makanan, telur juga mempunyai potensi besar dalam penyelidikan, antaranya dalam penghasilan plastik biodegradasi. Ini membuktikan bahawa telur ayam adalah sumber yang serba boleh dan bernilai tinggi sekiranya diuruskan secara sistematik.

Melalui pendekatan inovatif dan teknologi yang bersesuaian, negara ini bukan sahaja dapat mengelakkan pembaziran makanan, malah dapat menyumbang kepada pembangunan produk berkualiti, selamat dan menyokong agenda sekuriti makanan negara.