

Program Food Analysis Training 2025 tingkat kualiti pengujian makanan tempatan ke piawaian global

Oleh: Nur Syamila Kamarul Arefin



SERDANG, 12 Ogos – Program Food Analysis Training 2025 anjuran Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (FSTM), Universiti Putra Malaysia (UPM) berjaya meningkatkan kualiti pengujian makanan tempatan ke piawaian global dengan memberi penekanan khusus kepada analisis komponen fungsian dalam makanan mengikut Japanese Agricultural Standards (JAS).

Program dengan kerjasama Jabatan Pertanian Malaysia itu disertai seramai 50 peserta dan merupakan sebahagian daripada Project for Human Resource

Development in Agriculture and Food Related Areas through Partnership with Universities in ASEAN Region (HRD Project) – Fasa 4, di bawah pembiayaan Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF), Jepun.

Para peserta dibimbing oleh pakar dari Jepun seperti Japan Bio-Measurement & Analysis Consortium (JMAC), National Agriculture and Food Research Organization (NARO) Self Care Food Council, Food and Agricultural Materials Inspection Center (FAMIC) dan AOAC International.



Dekan FSTM UPM, Prof. Dr. Anis Shobirin Meor Hussin berkata, program ini bertujuan meningkatkan pengetahuan teknikal dan kemahiran praktikal peserta dalam bidang analisis makanan, khususnya berkaitan komponen fungsian berdasarkan piawaian JAS, selain memenuhi keperluan umum kecekapan makmal ujian dan penentukuran seperti yang digariskan dalam ISO/IEC 17025.

“Penyertaan pensyarah, pelajar siswazah, pegawai kerajaan dan pakar industri makanan menjadi pemangkin kepada peningkatan kecekapan makmal serta keberhasilan analisis makanan yang memenuhi keperluan pasaran antarabangsa.

“Secara tidak langsung, ia menyumbang kepada usaha keterjaminan makanan negara melalui penghasilan produk yang selamat, berkualiti dan

mematuhi piawaian antarabangsa,” katanya.



Selain itu, para peserta dapat memperkukuh pengetahuan teknikal dan kemahiran praktikal dalam melaksanakan analisis makanan yang menepati piawaian antarabangsa serta meningkatkan keupayaan makmal tempatan dari segi keselamatan dan kualiti makanan.

Penyelaras Program, Dr. Nurul Shazini Ramli berkata, penganjuran ini bukan sahaja memperkukuh kemahiran teknikal peserta, malah menggalakkan pemindahan ilmu antara akademik dan industri makanan tempatan serta antarabangsa.

“Program ini menjadi platform penting untuk membina jaringan kerjasama strategik dan meningkatkan kualiti pengujian makanan tempatan agar setanding dengan piawaian global, di samping memperkukuh keyakinan terhadap keselamatan makanan yang dihasilkan,” katanya.