

Pelajar UPM meneroka inovasi dan teknologi makanan di Jepun

Oleh: Ameesya Aghniya Ab Rahim



SERDANG, 25 Oktober - Universiti Putra Malaysia (UPM) menerusi Kelab Foodnatic, Fakulti Perubatan dan Sains Kesihatan telah mengadakan program Kakehashi: Pertukaran Budaya Jepun bagi meneroka budaya dan inovasi makanan di Universiti Metropolitan Osaka (OMU), Jepun.

Program itu diadakan bertujuan menyelami khazanah budaya dan nilai-nilai kemanusiaan melalui khidmat sukarelawan dan pertukaran ilmu serta memberi pelajar pengalaman langsung dalam bidang pemakanan dan kesukarelawanan dalam memupuk kesedaran sosial.

Ketua Program, Lee Si Jie berkata lawatan ke universiti di Jepun membolehkan peserta mempelajari teknologi makanan Jepun serta memerhati operasi kafeteria universiti demi meningkatkan pemahaman mereka dari segi konsep dalam bidang pemakanan dan kesihatan.

“Program ini memberi kefahaman kepada kami tentang nilai-nilai di Jepun iaitu menepati masa, berinovasi serta bersifat prihatin yang diterapkan oleh mereka untuk memenuhi keperluan masyarakat.

“Pada pandangan saya, pendidikan berkualiti dan kesedaran tentang diet seimbang mempunyai hubungan yang erat terutamanya dalam konteks pendidikan Malaysia yang telah diperkenalkan awal sewaktu sekolah rendah sehingga ke peringkat sekolah menengah.

“Perkara ini dapat mempengaruhi generasi yang akan datang serta membolehkan mereka membuat pilihan bijak tentang saiz hidangan, kualiti dan keseimbangan makanan,” katanya.

Pelajar Bacelor Sains Pemakanan dan Kesihatan Komuniti dengan Kepujian, Fakulti Perubatan dan Sains Kesihatan (FPSK), UPM, Lo Pei Yee berkata, di OMU dapat meneroka budaya mereka secara langsung.

“Kami melakukan pertukaran pengetahuan yang bermakna tentang inovasi makanan berasaskan tumbuhan dan membincangkan cara untuk meningkatkan rasa dan nilai pemakanan makanan ruji iaitu nasi.

“Saya juga memperoleh pemahaman yang mendalam tentang biosensor serta meneroka potensi biosensor pendaflour untuk menilai kualiti buah-buahan dan

sayur-sayuran kerana teknologi bantu mengesan kerosakan atau pencemaran untuk memastikan kualiti makanan.

“Sistem pendidikan Jepun agak sama dengan Malaysia dari segi memupuk pemikiran kritis dan menggalakkan keterbukaan bagi meneroka pelbagai kemungkinan yang merupakan elemen utama kepada pelajar,” katanya.



Berita Lain...



UPM anjur Program Profesionalisme dan Penghayatan Rukun Negara perkasa jati diri pelajar

[Baca lagi »](#)



UPM kaji peranan bahasa dalam membangun kepercayaan awam terhadap dasar keterjaminan...

[Baca lagi »](#)



Pertanian Bandar Hubungkan Komuniti, Teknologi dan



Kelestarian Alam

[Baca lagi »](#)



Pakar getah antarabangsa kongsi hala tuju industri getah mampan di Putra Plantation Forum 15

[Baca lagi »](#)



UPM Raih Naib Johan Anugerah Tenaga ASEAN 2025

[Baca lagi »](#)



Program Mobiliti Outbound Perkukuh Jalinan UPM–UNHAS

[Baca lagi »](#)

Arkib Berita

Terkini

Tahun

[2025](#)

[2024](#)

[2023](#)

[2022](#)

[2021](#)

[2020](#)

[2019](#)

[2018](#)

[2017](#)



Universiti Putra Malaysia

43400 UPM Serdang
Selangor Darul Ehsan
Malaysia

+603-9769 1000
pspk@upm.edu.my

Media

Berita

Artikel

Video

Keratan Akhbar

Dokumen

Hubungi Kami

Maklum Balas

Lain-Lain

UPM Holdings

Nombor Plat UPM

Give to UPM

Tender dan Kontrak

Kementerian Pendidikan Tinggi

UPM AI HUB



[Disclaimer](#) [Privacy and Security Policy](#) [Copyright](#) [Help](#)

© 2023 Universiti Putra Malaysia

