

**UPM**Selamat Datang
Ke Laman Portal
Universiti Putra Malaysia[UTAMA](#) | [FAKTA & ANGKA](#) | [MEDIA](#) | [DIREKTORI KAKITANGAN](#) | [LOKASI](#) | [PETA LAMAN](#) | [SOALAN LAZIM](#) | [HUBUNGI KAMI](#)

CARI

[Maklum Balas Laman Web](#)

Isnin, Julai 30, 2012

[MENGENAI KAMI](#)[PENYELIDIKAN](#)[AKADEMIK](#)[JARINGAN](#)[ANTARABANGSA](#)[KEHIDUPAN KAMPUS](#)[PERKHIDMATAN](#)[| A- | A | A+ | ENGLISH](#)Berita » [UPM-TPM ketengah rekacipta pelajar bantu usahawan IKS](#)

SERDANG, 17 Julai – Hasil rekacipta pelajar tahun akhir Jabatan Kejuruteraan Proses dan Makanan (KPM) Fakulti Kejuruteraan, Universiti Putra Malaysia (UPM) menarik minat Technology Park Malaysia (TPM) untuk menentengahkan hasil rekaan mereka bagi meningkatkan produktiviti usahawan industri kecil dan sederhana (IKS).

Pengurus besar TPM Engineering, Aggus Salim Halmee Haidar berkata kerjasama UPM -TPM itu lebih tertumpu kepada aspek pembangunan teknologi dalam penghasilan produk makanan.

“Hasil inovatif pelajar UPM sangat efektif terutama dari aspek kos dan penggunaannya. TPM merasakan lebih baik bekerjasama dengan UPM dengan hasil rekacipta yang sedia dibangunkan daripada kami mengeluarkan dana yang besar mencipta teknologi baru.

“Kos penghasilan mesin menjadi lebih murah dan tidak membebankan. Ini memberikan keuntungan kepada usahawan IKS yang membelinya kerana produk yang dihasilkan lebih banyak dan keuntungan dapat dipertingkatkan,” katanya pada sidang media MoU UPM -TPM Engineering Sdn Bhd sempena Pameran Rekacipta dan Penyelidikan Inovasi Malaysia di sini.

Aggus turut menyatakan bahawa permintaan dari industri terhadap lapan prototaip UPM itu sangat menggalakkan.

“Kesemua mesin dan teknologi yang dibangunkan adalah 100% dihasilkan oleh anak tempatan. Harga sebuah mesin adalah dari serendah RM20 ribu hingga RM50 ribu bergantung kepada saiz dan kapasiti yang diinginkan oleh pengusaha.

“Mesin yang sedia ada akan sentiasa ditambahbaik. Kami juga turut mengambilkira sebarang spesifikasi yang diinginkan oleh pengusaha itu sendiri,” katanya.



Sementara itu, ketua kumpulan penyelidikan KPM, Dr. Rosnah Shamsudin berkata mesin yang dihasilkan mestilah mesra pengguna, mudah dikendalikan dan tidak terlalu berteknologi tinggi.

“Mesin itu haruslah mengikut spesifikasi pengusaha industri dan sesuai dengan persekitaran premis.

“Mesin-mesin rekacipta UPM ini boleh diberi penambahbaikan untuk penyesuaian di lapangan. Ia juga sebagai alternatif kepada mesin yang sedia ada di pasaran dan mengurangkan pembelian dari China dan Korea yang adakalanya tidak sesuai mengikut keperluan tempatan,” katanya.

8 prototaip yang dibangunkan

Ezy Cooker

Ezy Cooker direkabentuk sebagai usaha membangunkan alat memasak jem yang lebih efektif, bersih, menjimatkan masa dan tenaga berbanding cara tradisional yang masih dipraktikkan sehingga kini.

Ia mempunyai dua fungsi utama iaitu proses memasak dan pengacauan. Mesin ini mempunyai bilah pengacau automatik boleh laras dan turut dilengkapi dengan pengawal suhu memasak secara digital.

Kapasiti mesin adalah berdasarkan kepada kapasiti ramuan yang dimasukkan iaitu di antara dua hingga 15 kilogram.

Coconut Auto Squeezer

Coconut Auto Squeezer adalah mesin yang digunakan untuk memarut dan memerah santan. Ia merupakan alternatif kepada mesin pengeluaran santan yang pelbagai di pasaran.

Direkabentuk untuk mencapai kecekapan yang efisien, selamat dan mudah digunakan untuk memarut kelapa dan seterusnya diperah untuk mendapatkan santannya.

Multi-Ezy Cutter

Direkabentuk khas untuk memotong kiub makanan secara seragam terutamanya jeli Nata De Coco, buah-buahan dan sayur-sayuran.

Kelebihan mesin adalah mata pisau pemotong yang mudah ditukar, menghasilkan potongan pelbagai bentuk dan boleh beroperasi secara manual atau automatik.

Pineapple Multi-Peeler Plus

Sebuah mesin yang direkacipta bagi memudahkan proses mengupas kulit, membuang empulur dan memotong nanas ke saiz dan bentuk yang dikehendaki. Mesin ini boleh membantu pengusaha industri hiliran nanas mengatasi masalah tenaga kerja serta penjimatan kos operasi.

Mesin Pencetak Koye/Putu Kacang

Mesin ini direkabentuk untuk mencetak biskut Koye Kacang. Penghasilan mesin ini adalah untuk menggantikan kaedah tradisional dalam percetakan biskut Koye atau Putu Kacang.

Mesin ini mempunyai tiga fungsi yang utama iaitu bahagian pengisian, bahagian pemampatan dan bahagian pengetukan. Kelebihannya ialah mudah dikendalikan dan berkeupayaan memproses 15 kg campuran serbuk kacang dan jem bagi satu-satu tempoh masa.



Mesin Tart Gulung

Mesin Tart Gulung direkabentuk bagi memenuhi keperluan pengeluar kuih Tart gulung Nanas. Kuih Tart Gulung adalah kuih kegemaran ramai dan permintaannya meningkat terutamanya semasa musim perayaan Hari Raya Puasa.

Mesin ini mampu mengatasi masalah kekangan tenaga manusia dan mempercepatkan proses membuat Tart Gulung. Kadar pengeluaran mesin adalah di antara 360 biji tart/jam dan bergantung kepada kelajuan mesin yang dilaraskan.

Mesin Pengupas dan Pemecah Buah Jatropha

Mesin ini mempunyai dua bahagian yang utama iaitu bahagian pengupasan kulit buah dan bahagian pengasingan kulit buah daripada isi.

Dimensi mesin adalah 1.5 meter (panjang) X 0.7 meter (lebar) X 1.4 meter (tinggi). Kapasiti pengeluaran mesin adalah 40 kg/jam.

Mesin Pengredan Buah

Mesin ini direkacipta untuk menggredkan buah berdasarkan saiz yang dikehendaki. Mesin ini dibentuk bagi memenuhi keperluan standad yang ditetapkan oleh Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA).

Mesin ini beroperasi secara automatik dan buah diasingkan berdasarkan kepada berat buah.

Berita disediakan oleh Muhamad Najkhan Mazlan, 03-89466130 dan foto oleh Noor Azreen Awang, 03-89466199 (MarComm)

[RSS](#) | [Dasar Privasi](#) | [Dasar Keselamatan](#) | [Penafian](#) | [Notis Hakcipta](#) | [Peta Laman](#) | [Bantuan](#) | Jumlah Pelawat : 1040514
Paparan terbaik menggunakan Internet Explorer, Safari, Firefox, Google Chrome dengan resolusi 800 x 600 dan 1024 x 768

@2012 Universiti Putra Malaysia
Kemaskini Terakhir : 27 Jul 2012

