



Selamat Datang
Ke Laman Portal
Universiti Putra Malaysia

[UTAMA](#) | [FAKTA & ANGKA](#) | [MEDIA](#) | [DIREKTORI KAKITANGAN](#) | [LOKASI](#) | [PETA LAMAN](#) | [SOALAN LAZIM](#) | [HUBUNGI KAMI](#)

CARI



Khamis, Ogos 09, 2012

[Maklum Balas Laman Web](#)

[MENGENAI KAMI](#) | [PENYELIDIKAN](#) | [AKADEMIK](#) | [JARINGAN](#) | [ANTARABANGSA](#) | [KEHIDUPAN KAMPUS](#) | [PERKHIDMATAN](#)

[A-](#) | [A](#) | [A+](#) | [ENGLISH](#)

[Berita](#) » [Pelajar UPM hasilkan snek bervitamin A daripada mangga](#)



SERDANG, 1 Ogos – Masalah pembaziran buah mangga dan kekurangan nutrisi di kalangan kanak-kanak di Kenya mendorong sekumpulan enam pelajar siswazah Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (FSTM), Universiti Putra Malaysia (UPM) menghasilkan snek Vit-A-Go yang mempunyai kandungan vitamin A yang tinggi.

Pelajar itu ialah Sew Sang Chew (ketua kumpulan), Mohd Asraf Mohd Zainuddin, Najla Gooda Sahib, Tan Tai Boon, Kuan Chee Hao dan Lasekan Adeseye O.

Sew Chang Chew berkata Vit-A-Go dihasilkan daripada buah mangga yang terlalu masak dan pengambilannya secara berterusan mampu mengatasi masalah kekurangan vitamin A dalam badan.

“Idea awal projek bermula apabila kami berhasrat untuk menghasilkan produk makanan berkhasiat bagi mengatasi masalah kekurangan nutrisi di negara yang sedang membangun dengan kos yang rendah serta mudah dihasilkan.

“Kajian kami mendapati Kenya mempunyai pengeluaran buah mangga yang tinggi tetapi disebabkan tempoh menuai yang pendek dan kualiti yang tidak konsisten, banyak mangga terbuang selain itu kanak-kanak di Kenya turut mengalami masalah kekurangan nutrisi yang kritikal,” katanya pada sidang media Putra Cipta di sini.



Sew berkata proses untuk menghasilkan Vit-A-Go adalah mudah dengan menggunakan isi mangga yang lebam atau terlalu masak lalu dikisar menjadi puri dan dicampurkan dengan gula dan asid sitrik.

“Setelah dikeringkan, campuran berkenaan dipotong dan dipekkan. Anggaran harga untuk menghasilkan satu sachet Vit-A-Go adalah RM0.20 hingga RM1,” katanya.

Ahli kumpulan tunggal wanita, Najla Gooda Sahib berkata Vit-A-Go berjaya meraih tempat pertama dalam pertandingan *Institute of Food Technologies Student Association-Developing Solutions for Developing Country* (IFTSA-DSDC) di Las Vegas, Nevada, Amerika pada 28 Jun lalu.

“Vit-A-Go menarik perhatian juri kerana kelebihanannya dari segi kos yang murah, tempoh pemprosesan yang singkat, teknologi pembuatannya yang tidak rumit dan mempunyai kadar vitamin A yang tinggi berbanding snek sedia ada dalam pasaran,” katanya.

Turut hadir pada sidang media Putra Cipta itu ialah Dekan FSTM, Prof. Dr. Mohd Yazid Abd. Manap dan Pengarah Putra Science Park, Prof. Dato' Dr. Mohamed Shariff Mohamed Din.



Berita ini disediakan oleh Muhamad Najkhan Mazlan, 03-89466011 dan foto disediakan oleh Mohd Hasrul Hamdan, 03-89466189

RSS | Dasar Privasi | Dasar Keselamatan | Penafian | Notis Hakcipta | Peta Laman | Bantuan | Jumlah Pelawat : 1241036
Paparan terbaik menggunakan Internet Explorer, Safari, Firefox, Google Chrome dengan resolusi 800 x 600 dan 1024 x 768

@2012 Universiti Putra Malaysia
Kemaskini Terakhir : 09 Aug 2012

