

'Vit-A-Go' rangkul emas

Usaha enam pelajar peringkat sarjana UPM dalam pertandingan di Las Vegas hasilkan kejayaan

>>Oleh Mohd Sabran Md Sani
sab@hmetro.com.my

SERDANG: Usaha enam pelajar peringkat sarjana Universiti Putra Malaysia (UPM) memper-taruhkan produk 'Vit-A-Go' bagi mengatasi kekurangan Vitamin A di kalangan kanak-kanak Kenya melayakan mereka merangkul pingat emas dalam pertandingan di Las Vegas, Amerika Syarikat, Jun lalu.

Misi membawa pulang pingat terbabit digalas enam pelajar dari Fakulti Sains dan Teknologi Makanan iaitu Sew Chang Chew, 25; Mohd Asraf Mohd Zainudin, 26; Najla Gooda Sahib, 27, Tan Tai Boon, 25; Kuan Chee Hao, 25, & Lasekan Adeseyo, 28.

Sew yang juga ketua projek berkenaan berkata, kemenangan kumpulannya hasil daripada perkongsian idea terhadap permasalahan yang disediakan penganjur terutama membabitkan senario kesi-



FOTO | Intan Nur Ilyana Zakaria

KONGSI KEJAYAAN ...Najla menunjukkan produk 'Vit-A-Go' yang dihasilkan pelajar UPM.

hatan di Kenya, selain isu lambakan buah mangga.

"Vit-A-Go adalah sejenis produk 'mango leather' yang kaya dengan vitamin A bertujuan membantu kanak-kanak Kenya yang kekurangan vitamin berkenaan apatah la-

gi tujuh peratus kanak-kanak Kenya berada pada tahap teruk termasuk ada yang berisiko buta.

"Kami mengambil masa hampir tiga bulan untuk membuat kajian termasuk melakukan penyelidikan me-

nerusi Internet mengenai masalah dihadapi sebelum berjaya menghasilkan produk dengan cara mudah dan jimat," katanya.

Terdahulu kejayaan enam pelajar berkenaan turut dikongsi Dekan Fakulti Sains

dan Teknologi Makanan UPM, Prof Dr Mohd Yazid Abd Manap dan Pengarah Putra Science Park, Prof Datuk Dr Mohamed Shariff Mohamed Din.

Katanya, dalam pertandingan 'Penyelesaian Pembangunan Bagi Negara Membangun' anjuran Persatuan Pelajar Institut Teknologi Makanan (IFSTA) yang berlangsung pada 25 hingga 28 Jun lalu, sebanyak 29 universiti kategori antarabangsa menyertainya.

"Selepas diberikan tajuk berhubung permasalahan, kami memasuki peringkat saringan sebelum terpilih untuk peringkat kedua dengan hanya tiga universiti terpilih termasuk Universiti Pertanian Bogor dan Universiti Brawijaya di Indonesia.

"Ramuan utama adalah mangga yang lebam dan terlalu masak. Mangga diasingkan mengikut tahap kematangan dan kemudian dikisar menjadi puri. Selepas itu ramuan lain dimasukkan ter-

masuk asid sitrik dan gula sebelum dikeringkan," katanya.

Berkongsi kejayaan, Najla yang berasal dari Mauritius berkata, lambakan buah mangga di Kenya menyebabkan lebih daripada 90,000 tan hilang setiap tahun dengan nilai yang sebanyak AS\$ 1.3 juta menyebabkan usaha perlu dilakukan bagi mengelak pembaziran.

"Vit-A-Go dapat mengatasi masalah pembaziran mangga, selain membantu mengurangkan masalah kekurangan vitamin A dalam kalangan kanak-kanak Kenya, manakala harga produk juga murah iaitu 20 sen hingga RM1 jika dikomersialkan.

"Keadaan penduduk Kenya yang miskin dan tidak mempunyai capaian teknologi menyebabkan produk berkenaan mudah dihasilkan dan keperluannya disasarkan kepada pelajar sekolah dengan keperluan 25 gram setiap hari untuk setiap pelajar," katanya.