

Universiti Putra Mala

For the development of Vit-a-go

Q Developing Solutions for

Vit-a-go® Leather
Mango

High Vitamin A

High Fibre

'Nikmat
khasiat
kulit mangga'



“Sesuatu produk perlu dipatenkan sebelum dipasarkan dan kita yakin pada masa depan lebih banyak produk kami mampu dikomersialkan bukan saja untuk pasaran tempatan malah pada peringkat antarabangsa”

Dr Mohamed Shariff Mohamed Din
Pengarah Taman Sains Putra UPM



“Vit-A-Go mempunyai nilai komersial apatah lagi menerima pengiktirafan juara kategori makanan kesihatan pada pertandingan IFTSA-DSDC”

Mohd Yazid Abd Manap
Dekan Fakulti Sains dan Teknologi Makanan UPM

INFO

Vit-A-Go

- ⦿ **Kajian** terhadap kanak-kanak Kenya untuk memenuhi syarat pertandingan IFTSA-DSDC.
- ⦿ **UPM berjaya** menewaskan universiti di Amerika Syarikat yang terkenal dalam bidang makanan seperti Universiti Cornell, Universiti Wisconsin dan Universiti Iowa.
- ⦿ **Projek** mengatasi masalah pembaziran 90,000 tan mangga bernilai RM4 juta di seluruh dunia
- ⦿ **Produk** daripada **adunan mangga**, gula dan asid sitrik yang dikeringkan menggunakan ketuhar



» Pelajar UPM cipta Vit-A-Go kaya vitamin A

Oleh Mohd Azrone Sarabatin

azrone@bharan.com.my

■ Serdang

Sekumpulan enam pelajar pasca siswazah Universiti Putra Malaysia (UPM) berjaya menghasilkan produk kesihatan

daripada mangga untuk membantu kanak-kanak kekurangan vitamin A.

Produk yang dinamakan Vit-A-Go adalah daripada adunan mangga, gula dan asid sitrik yang dikeringkan menggunakan ketuhar.

Vit-A-Go mudah dihasilkan, malah kos mengeluarkannya juga murah iaitu 20 sen hingga RM1 sepaket.

Produk berkenaan juga diiktiraf pada peringkat antarabangsa apabila menjuarai pertandingan Persatuan Pelajar Institut Teknologi Makanan - Membangunkan Penyelesaian Masalah di Negara-negara Membangun (IFTSA-DSDC) di Las Vegas, Nevada, Amerika Syarikat

pada 28 Jun lalu.

Ketua kumpulan projek dikenali 'Mengatasi Kadar Kekurangan Vitamin A di Kalangan Kanak-kanak Kenya Menggunakan Kulit Mangga', Sew Chang Chew berkata, biarpun kajian tertumpu kepada permasalahan di Kenya, ia juga sesuai untuk kanak-kanak di negara membangun seluruh dunia khususnya yang menghadapi masalah kekurangan vitamin A.

Atas kekurangan vitamin A

Mengikut laporan, tujuh peratus daripada kira-kira 2.3 juta kanak-kanak di bawah umur lima tahun di Kenya, terutama di kawasan perlarian menghadapi masalah ke-

kurangan vitamin A.

"Kami yakin inovasi ini dapat membantu menyelesaikan dilema kanak-kanak terbabit," katanya pada sidang media mengenai pembangunan dan penyelidikan (R&D) produk Vit-A-Go dan kejayaannya di Las Vegas di UPM, semalam.

Selain, Chang Chew, 25, kumpulan itu turut dianggotai dua pelajar antarabangsa UPM, iaitu Najla Gooda Sahib, 27, dari Mauritius dan Lasekan Adeseye, 28, dari Nigeria; selain pelajar tempatan, Mohd Asraf Mohd Zainuddin, Tan Tai Boon, dan Kuan Chee Hao, masing-masing 25 tahun.

Chang Chew berkata, kelebihan



"Saya yakin produk berkenaan adalah penyelesaian terbaik di negara membangun yang mengalami masalah vitamin A"

Najla Gooda Sahib
Pelajar



produk itu ialah murah, mengaplikasi teknologi sedia ada, tempoh pemprosesan yang singkat berbanding dengan penghasilan mangga komersial dan kaya dengan vitamin A.

Produk mudah dihasilkan

Ia mudah dihasilkan dan tidak memerlukan peralatan yang canggih dengan pengeluar mangga boleh menggunakan teknologi atau konsep Vit-A-go untuk menghasilkan produk kesihatan berdasarkan mangga secara kecil-kecilan untuk dipasarkan.

“Selain itu, penggunaan mangga yang lebam atau sudah terlalu masak untuk menghasilkan pro-

duk itu juga membantu mengatasi pembaziran buah mangga serta dapat membantu mengurangkan masalah kekurangan vitamin A dalam kalangan kanak-kanak,” katanya.

Penyelidikan kumpulan itu yang bermula November tahun lalu hingga Jun lalu amat sesuai diaplikasikan dalam industri makanan, pertanian, perusahaan kecil dan sederhana (PKS) serta oleh pertubuhan bukan kerajaan (NGO) yang menjalankan kerja amal.

Malah, kandungan vitamin A dalam mangga dipelihara menerusi pemprosesan dan keadaan penyimpanan yang betul.



Pelajar UPM turut berjaya **memenangi hadiah utama** IFTSA-DSDC melalui produk Vit-A-Go.



Vit-A-Go boleh **mengatasi masalah** kekurangan vitamin A kanak-kanak.

◎ 40
universiti
menyertai
IPTSA-DSDC

◎ 20
sen
harga minimum
Vit-A-Go setiap paket

◎ 650
produk
dihasilkan UPM

◎ 2.3
juta
kanak-kanak di Kenya
alami kekurangan
vitamin A



Produk Vit-A-Go mempunyai **nilai komersial** yang tinggi.

Universiti sedia komersial produk pelajar

Serdang: Universiti Putra Malaysia (UPM) berhasrat mengkomersialkan produk Vit-A-Go yang dihasilkan pelajarnya dan kini dalam proses penambahbaikan termasuk mengoptimumkan formulasinya.

Dekan Fakulti Sains dan Teknologi Makanan UPM, Prof Dr Mohd Yazid Abd Manap, berkata produk itu mempunyai potensi besar menembusi pasaran terutama di negara membangun yang ramai rakyatnya menghadapi masalah kekurangan vitamin A.

"Vit-A-Go mempunyai nilai komersial yang tinggi untuk menembusi pasaran antarabangsa apatah lagi menerima pengiktirafan sebagai juara dalam kategori makanan kesihatan pada pertandingan IFTSA-DSDC," katanya.

Dalam pada itu, Pengarah Taman Sains Putra UPM, Prof Datuk Dr Mohamed Shariff Mohamed Din, berkata pihaknya sedia membantu mengkomersialkan produk berkenaan kerana yakin dengan kualiti nya.

Katanya, ketika ini sebanyak 650 produk institusi pengajian tinggi awam (IPTA) itu dalam bidang inovasi dan pengkomersialan sudah memohon untuk dipatenkan bagi mendapatkan perlindungan harta intelek daripada Perbadanan Harta Intelek Malaysia (MyIPO).

Daripada jumlah itu, 45 produk sudah diluluskan untuk membolehkannya dikomersialkan sejak 2006, manakala baginya sedang menunggu kelulusan.

Paten produk sebelum dipasarkan

"Sesuatu produk perlu dipatenkan sebelum dipasarkan dan kita yakin pada masa depan lebih banyak produk kami mampu dikomersialkan bukan saja untuk pasaran tempatan malah mendapat permintaan di peringkat antarabangsa," katanya.

Produk UPM boleh dipasarkan antara ny menerusi UPM Holdings Sdn Bhd.

Dalam pada itu, seorang pelajar yang terbabit dengan projek berkenaan, Najla Gooda Sahib yakin produk berkenaan adalah penyelesaian terbaik terhadap dilema kanak-kanak di negara membangun yang mengalami masalah kekurangan vitamin A.