

# UPM kaji variasi produk ikan patin Temerloh



SAIFUDDIN ABDULLAH

TEMERLOH 12 Nov. - Kementerian Pengajian Tinggi memperuntukkan sebanyak RM182,000 kepada Universiti Putra Malaysia (UPM) bagi menjalankan kajian mengenai keistimewaan dan variasi produk patin di daerah ini.

Timbalan Menteri Pengajian Tinggi, Datuk Saifuddin Abdullah berkata, setakat ini UPM yang menjalankan kajian tersebut sejak dua tahun lalu berjaya menghasilkan beberapa produk hiliran daripada ikan patin.

“Antara produk tersebut termasuk masakan ikan tempoyak, asam pedas, goreng berlada, masakan kukus dan masakan ala Barat, Cina.

“Kajian selanjutnya akan dilakukan secara lebih menyeluruh bagi memastikan produk ikan patin boleh memasuki pasaran eksport,” katanya yang juga Ahli Parlimen Temerloh kepada pemberita selepas merasmikan Karnival dan Seminar Ikan Patin Temerloh 2012, di sini semalam.

Turut hadir Timbalan Menteri Kesihatan, Datuk Rosnah Abdul Rashid Shirlin dan Pengarah Pusat Pengembangan, Keusahawanan dan Pemajuan Profesional UPM, Prof. Madya Dr. Nor-din Abdul Rahman.

Tambahnya, setakat ini pengeluaran ikan patin di Temerloh antara 60 hingga 70 tan sebulan dan jumlah itu masih belum mencukupi untuk dibawa ke pasaran luar.

Sehubungan itu, beliau berharap

melalui penyelidikan UPM akan dapat meningkatkan lagi pengeluaran hasil ikan patin di Temerloh yang semakin digemari rakyat negara ini.

Sementara itu, Saifuddin turut mengumumkan tiga produk dari daerah Temerloh akan menyertai Pameran Satu Daerah Satu Industri (SDSI) di Melaka selama tiga hari bermula 7 Disember ini.

“Produk yang terpilih adalah masakan patin tempoyak, kraf tangan dan santan kelapa sawit,” ujarnya.