



Rabu, September 11, 2013

BERITA »**Pelajar UPM menang hadiah pertama pertandingan teknologi makanan di Chicago**

Oleh Kuah Guan Oo
Gambar oleh Marina Ismail



SERDANG, 14 Ogos (UPM) – Sesi sumbang saran yang berterusan dan penyelidikan menjadi kunci kejayaan sekumpulan pelajar Universiti Putra Malaysia (UPM) muncul juara dua tahun berturut-turut dalam pertandingan Teknologi Makanan Antarabangsa di Chicago bulan lalu.

Pelajar-pelajar pasca-siswazah Sew Chang Chew, Tan Tai Boon, Mohd Asraf Mohd Zainudin, Kuan Chee Hao dan Najla Gooda Sahib begitu gembira kerana kemenangan mereka benar-benar menguji apa yang mereka telah pelajari di Fakulti Sains dan Teknologi Makanan UPM.

Ia juga mengiktiraf mereka sebagai pelajar sains dan teknologi makanan terbaik di dunia untuk dua tahun berturut-turut. Tahun lalu pelajar UPM memenangi tempat pertama dalam pertandingan sama dianjurkan oleh Institute of Food Technologists (IFT) bersempena dengan mesyuarat dan pameran tahunan mereka.



Ujian untuk lima pelajar UPM dalam kategori antarabangsa "Mencari Huraian untuk Negara-negara Membangun" adalah menyediakan makanan sebagai tambahan kepada diet pesakit HIV.

Adunan makanan mereka menewaskan bahan dikemukakan dua lagi kumpulan dari Indonesia pada pusingan akhir di Chicago di mana IFT mengadakan mesyuarat dan pameran dari 13-16 Julai, 2013 dihadiri oleh pakar-pakar dan syarikat gergasi industri makanan dari seluruh dunia.

Dengan kemenangan itu, mereka membawa pulang hadiah utama

AS\$3,000 di samping piala dan anugerah.

Perdana Menteri Datuk Seri Najib Tun Razak turut mengucapkan tahniah melalui tweet pada 28 Julai selepas berita itu dipancarkan media tempatan.

Mengikut peraturan IFT kumpulan yang mengambil bahagian dipelawa mengemukakan cadangan terperinci mereka untuk kategori Amerika Utara dan antarabangsa bagi menyertai pertandingan itu. Kumpulan UPM adalah di antara tiga yang dipilih menyertai pusingan akhir di Chicago.



Mohd Najib Tun Razak 
@NajibRazak

UPM students won the Intl Food
Technology Competition for the 2nd
year in a row, with a supplement
aimed at HIV sufferers.
Congratulations!

28/07/2013 11:46

Ketua kumpulan, Sew, 26, memberitahu cabaran itu membuat mereka menyelidik bagaimana pesakit HIV melalui kehidupan, apa yang kurang atau diperlukan dalam hidup mereka.

"Kami mendapati mereka ini sering sakit tekak dan luka pada mulut membuat mereka lebih suka pada makanan cair," kata pemuda dari Bidor ini yang bakal menamatkan pengajian peringkat Sarjana tahun ini. Beliau memperoleh ijazah Bachelor dalam Sains dan Teknologi Makanan dari UPM.

Berikutnya masalah itu, kumpulan pelajar itu memilih untuk menghasilkan makanan dalam bentuk serbuk diisi dalam uncang. Ini membolehkan pesakit HIV mencampurkan serbuk makanan itu dengan air suam menjadikannya sup atau bubur.

Mereka menamakan makanan tambahan itu sebagai "EnerTEIN".

Mohd Asraf, 27, dari Ipoh yang menjangka akan menyelesaikan pengajian peringkat Sarjana semester akan datang, memberitahu tiap seorang daripada mereka mencadangkan satu ramuan dan dengan cara itu mereka mencampurkan ikan, ubi ketang, rumpai laut, bahan penebal, garam dan bahan anti-caking untuk menghasilkan makanan tambahan itu.

Tan Tai Boon, 25, dari Johor Bahru, satu-satunya ahli kumpulan itu yang mengikuti pengajian peringkat PhD dalam Teknologi Makanan, berkata mereka memilih ikan kerisi kerana ia murah dan kurang dimakan di rantau ini. Begitu juga ubi ketang yang murah dan mudah didapati.

Rumpai laut dan ramuan lain adalah untuk perasa dan menjadikan serbuk.



Sew berkata dari segi konsep, mereka memulakan penyediaan untuk membuat bubur dengan ramuan lain ditambah dengan mementingkan nilai makanan dan belanja

pengeluaran.

Setelah disediakan, setiap bungkus EnerTEIN berharga kira-kira RM2 (AS0.67 sen), termasuk keuntungan, kata Sew.

Kuan, 26, dari Klang yang dijangka menamatkan pengajian peringkat Sarjana tahun ini, memberitahu kandungan EnerTEIN boleh memenuhi keperluan khasiat tambahan seseorang pesakit HIV, iaitu tambahan 300 kilo-kalori untuk seorang pesakit HIV lelaki.

Najla, 28, dari Mauritius yang kini mengikuti pengajian PhD beliau di fakulti itu setelah mendapat dua ijazah dari UPM, berpendapat kejayaan mereka di Chicago adalah hasil kerja berpasukan yang baik.

Bagaimanapun, Najla tidak dapat pergi ke Chicago kerana beliau pulang ke Mauritius untuk perkahwinan beliau dengan buah hatinya seorang doktor perubatan.



Penyelia mereka, Prof. Madya Norainan Mohd Adzahan, merangkap timbalan dekan fakulti itu, berkata beliau gembira dan bangga dengan pelajar-pelajar itu yang berusaha gigih untuk pertandingan itu.

"Saya dapatkan mereka lebih yakin dengan kemampuan mereka tahun ini dan bergaul mesra dengan peserta di Chicago yang nampaknya sudah kenal UPM dan pelajar kita," katanya.

Pertandingan IFT sememangnya menonjolkan peri pentingnya pelajar sebagai pemimpin industri makanan masa depan.

Pemergian pelajar-pelajar itu ke Chicago ditaja oleh UPM, IFT dan cawangan IFT Malaysia.

Beliau juga memberitahu kumpulan pertama UPM yang menang di Las Vegas tahun lalu terdiri daripada enam pelajar dengan empat daripada mereka termasuk dalam kumpulan tahun ini. – UPM.

- kgo/agn