



Selamat Datang
Ke Laman Portal
Universiti Putra Malaysia

UTAMA | FAKTA & ANGKA | MEDIA | DIREKTORI KAKITANGAN | LOKASI | PETA LAMAN | SOALAN LAZIM | HUBUNGI KAMI

CARI



Isnin, Disember 23, 2013

MENGENAI KAMI | PENYELIDIKAN | AKADEMIK | JARINGAN | ANTARABANGSA | KEHIDUPAN KAMPUS
PERKHIDMATAN



| A- | A |
A+ | ENGLISH

BERITA »

Penyelidik UPM cipta mesin mengurangkan kehilangan minyak kelapa sawit di proses

Oleh Noor Eszereen Juferi

Foto Marina Ismail



SERDANG, 26 November – Penyelidik Universiti Putra Malaysia (UPM) berjaya mencipta teknologi Robo-Rest iaitu teknologi pensterilan (peleraian) dengan menggunakan tekanan wap tinggi untuk mengurangkan kehilangan minyak kelapa sawit melibatkan kerugian berjuta ringgit.

Kerjasama pengkomersilan ciptaan itu yang menggabungkan kepakaran penyelidik UPM dan kepakaran di dalam bidang kejuruteraan oleh Dolphin Applications Sdn. Bhd. mampu mengukuhkan kedudukan Malaysia sebagai peneraju utama dalam teknologi minyak kelapa sawit dunia.

Teknologi Robo-Rest itu merupakan hasil ciptaan Prof. Madya Dr. Abdul Azis Ariffin dari Fakulti Sains dan Teknologi Makanan dengan menggabungkan kepakaran penyelidik UPM dalam bidang kejuruteraan.



Timbalan Menteri Sains, Teknologi dan Inovasi (MOSTI), Datuk Dr. Abu Bakar Mohamad Diah berkata penggunaan tekanan yang tinggi secara langsung dapat mempercepatkan proses pensterilan.

"Teknologi ini hanya memerlukan 45 minit untuk meleraikan buah tandan segar berbanding kaedah yang sedia ada yang memerlukan 1 hingga 2 jam untuk melengkapkan pensterilan.

"Selain itu, ini dapat mengurangkan kos penggunaan elektrik, kos pemasangan serta lain-lain kos pengeluaran," katanya pada majlis pertukaran dokumen perjanjian pengkomersilan UPM-UPM INNO-Dolphin Applications Sdn. Bhd. bagi produk komersial UPM di sini.



Menerusi pakatan itu, teknologi Robo-Rest itu akan dikomersialkan oleh Syarikat Dolphin Applications Sdn. Bhd. yang mendapat hak eksklusif daripada UPM selama enam tahun.

Prof. Madya Dr. Abdul Azis berkata tekanan wap digunakan teknologi itu adalah 70psi berbanding kaedah pensterilan yang biasa digunakan iaitu tekanan wap 35, 40 atau 45 psi.

"Semua pergerakan pensterilan diselenggarakan secara automatik dan direka untuk mengekalkan tekanan wap yang sangat tinggi, ia juga direka untuk menerima dan mengeluarkan buah tandan segar serta memasak buah tandan segar dalam kedudukan mendatar," katanya.



Tambah beliau, kelebihan teknologi itu dapat memaksimumkan tindak balas kimia yang berkaitan untuk meleraikan buah kelapa sawit dari tandannya serta membolehkan sel-sel yang mengandungi minyak melepaskan minyak secara mudah tanpa menjejaskan karotena yang terdapat pada buah kelapa sawit. – UPM

-nej/kgo