



EMPAT dari lima pelajar UPM yang menjadi juara dalam pertandingan Teknologi Makanan Antarabangsa di Chicago, Amerika Syarikat (AS).

Pelajar UPM juara teknologi makanan Chicago

SEKUMPULAN pelajar Universiti Putra Malaysia (UPM) muncul juara dua tahun berturut-turut dalam pertandingan Teknologi Makanan Antarabangsa di Chicago, Amerika Syarikat (AS) baru-baru ini.

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 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.

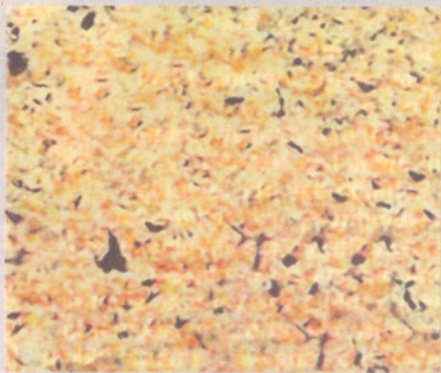
Ujian untuk lima pelajar UPM dalam kategori antarabangsa "Mencari Huraian untuk Negara-negara Membangun" adalah menyediakan makanan sebagai tambahan kepada diet pesakit HIV.

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 hingga 16 Julai 2013 dihadiri pakar-pakar dan syarikat gergasi industri makanan dari seluruh dunia.

Dengan kemenangan itu, mereka membawa pulang hadiah utama AS\$3,000 (RM 9574) di samping piala dan anugerah.

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. Ketua kumpulan, Sew, 26, memberitahu cabaran itu membuat mereka menyelidik bagaimana pesakit HIV



"ENERTEIN" makanan untuk pesakit AIDS hasil penyelidikan pelajar UPM.

melalui kehidupan, apa yang kurang atau diperlukan dalam hidup mereka.

Berikutan 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".

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

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

Kandungan EnerTEIN boleh memenuhi keperluan khasiat tambahan seseorang pesakit HIV, iaitu tambahan 300 kilo kalori untuk seorang pesakit HIV lelaki.

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

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

<http://www.upm.edu.my/>