

Pemerasan buah sawit lebih cekap

UPM bangunkan teknologi Robo-Rest sejak 2006



INOVASI

Oleh Mohd Sabran Md Sani
sab@mediaprima.com.my

Industri minyak sawit dunia secara keseluruhan memproses sebanyak 285 juta tan buah tandan segar tahun lalu.

Bagaimanapun, kehilangan minyak sawit di sepanjang rantaian pemprosesan mengakibatkan industri mengalami kerugian bernilai jutaan ringgit.

Ada beberapa faktor bersangkutan dengannya, termasuk kaedah pengukusan tidak sempurna yang turut mempengaruhi proses peleraian buah, sekali gus mengakibatkan buah terlekat pada tandan dan terbuang begitu saja.

Dalam usaha menyelesaikan masalah itu, pensyarah Universiti Putra Malaysia (UPM) membangunkan teknologi pensterilan (peleraian) buah sawit daripada tandan menggunakan wap tekanan tinggi, dikenali Robo-Rest.

Produk inovasi terkini itu dibangunkan seorang penyelidik Jabatan Teknologi Makanan, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, Prof Madya Dr Abdul Azis Ariffin.

Penyelidikan teknologi pensterilan wap tekanan tinggi dibangunkan pada 2006 itu mempercepatkan proses pensterilan dan peleraian buah sawit selama 45 minit.

Ia dilihat lebih pantas berbanding kaedah dipraktikkan ketika ini dengan mengambil masa antara satu hingga dua jam (tekanan wap 30 hingga 40 psi (pound per square inch) atau 2 hingga 3 bar).

Menurut Dr Abdul Azis, teknologi Robo-Rest antara usaha penambahbaikan dilakukannya untuk meningkatkan pengeluaran minyak sawit.

Dengan mengekalkan tekanan wap tinggi, kadar peleraian buah sawit meningkat, morfologi buah selepas dimasak dapat mengeluarkan lebih mi-



GREGORY (kanan) memberi penerangan mengenai fungsi Robo-Rest kepada Dr Abu Bakar.



DR Abdul Azis (kiri) dan Pengurus Besar Dolphin, Gregory Foster bersama prototaip teknologi Robo-Rest.



DR Abu Bakar tertarik dengan teknologi Robo-Rest.



“Teknologi Robo-Rest antara usaha penambahbaikan dilakukan untuk meningkatkan pengeluaran minyak sawit”

Dr Abdul Azis

penyelidik UPM dan kepkaran dalam bidang kejuruteraan, selain mampu mengukuhkan kedudukan Malaysia sebagai peneraju utama dalam teknologi minyak sawit dunia,” katanya.

Menurutnya, penciptaan teknologi berkaitan juga dapat mengurangkan kehilangan buah sawit pada kadar dua hingga lima peratus.

“Sekurang-kurangnya air yang berlebihan dalam buahan disterilkan memudahkan ekstraksi minyak,” katanya.

Mengulas lanjut mengenai kaedah pengukusan pada suhu tinggi dan kandungan air lebih tinggi dalam tandan, katanya, ia mampu memecahkan ikatan gula atau hemiselusa yang mengikat buah ke tandan kelapa sawit.

“Ia menjadikan struktur hemiselusa (gula) terurai pada tahap maksimum, sekaligus memudahkan buah lerai daripada tandannya,” katanya.

Katanya, pengukusan atau pensterilan adalah proses paling penting dalam kilang pemrosesan sawit.

“Ia adalah satu proses kimia yang membolehkan buah tandan segar bergerak dan dipisahkan daripada tandannya,” katanya.