



Selamat Datang  
Ke Laman Portal  
Universiti Putra Malaysia

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

CARI



Selasa, Ogos 26, 2014

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

| A- | A | A+ | EN | RU | AR

**BERITA »**

**Pelajar UPM raih tempat ke-2 pertandingan teknologi makanan di New Orleans, AS**



**SERDANG, 24 Jun (UPM)** - Sepasukan pelajar pasca siswazah Universiti Putra Malaysia (UPM) telah memenangi tempat ke-2 pada persaingan teknologi makanan antarabangsa di New Orleans, Amerika Syarikat.

Pelajar-pelajar tersebut telah bersaing dalam Developing Solutions for Developing Countries (DSDC), pertandingan yang dianjurkan oleh Institute of Food Technologists Student Association (IFTSA), Amerika Syarikat.

Untuk edisi kali ini, persaingan DSDC telah diadakan di Pusat Konvensyen Morial New Orleans pada 23 Jun 2014, bersempena dengan Mesyuarat Tahunan IFT kali ke-14 dan Ekspo Makanan (21-24 Jun 2014).

DSDC menggalakkan aplikasi sains dan teknologi makanan, pembangunan produk serta proses baharu yang disasarkan untuk meningkatkan kualiti hidup rakyat di negara-negara membangun.

Pasukan tersebut terdiri daripada tiga pelajar pasca siswazah dari Institut Biosains (Lee Yee Ying, Tang Teck Kim dan Phuah Eng Tong) dan dua pelajar lagi dari Fakulti Bioteknologi dan Sains Biomolekul (Mo Shuen Yeing dan Gan Yee Lin).

Mereka mendapat bimbingan daripada Prof Dr Tan Chin Ping dari Fakulti Sains dan Teknologi Makanan dan Dr Tee Keng Kok dari Putra Business School.

Prof Tan berkata, DSDC 2014 kali ini bertemakan pembangunan produk makanan yang boleh dipasarkan dengan menggunakan kek turas (mendakan dari soya dan bunga matahari yang telah dinyah lemak) melalui pemprosesan minyak. Pemprosesan minyak sayuran adalah industri yang semakin berkembang di Afrika.

Kek turas adalah lebihan hasil yang bernilai rendah dan lazimnya dijual pada harga yang murah kepada industri pemprosesan makanan haiwan.

Pasukan DSDC dari UPM ini meraih tempat kedua bagi produk inovatif "SunnySoy" dan menerima hadiah wang tunai sebanyak US\$1,000 dan sijil.

"SunnySoy" merupakan mi segera berprotein tinggi yang berjaya dibangunkan dengan kos rendah melalui penggunaan kacang soya yang telah dinyah lemak, manakala campuran bunga matahari pula, menggunakan kaedah pemprosesan yang mudah.

Mi segera berwarna coklat gelap ini boleh dimakan sebagai snek sihat berprotein dan rangup atau dimasak beberapa minit untuk menghasilkan tekstur licin, segar dan kenyal serta boleh juga dinikmati dalam semangkuk sup beraneka perisa.

Menurut Prof Tan, semasa proses saringan diadakan pada bulan Februari 2014, pasukan itu disenaraikan sebagai salah satu daripada tiga peserta akhir daripada 29 pasukan yang bertanding.

Antara finalis lain adalah dari Universiti Pertanian Bogor, Indonesia.

Dengan kejayaan terbaharu ini, ia juga menandakan peserta UPM telah membolot hadiah utama DSDC-IFTSA untuk tempoh tiga tahun berturut-turut.

Tahun lalu, sepasukan pelajar pasca siswazah Sew Chang Chew, Tan Tai Boon, Mohd Asraf Mohd Zainudin, Kuan Chee Hao dan Najla Gooda Sahib meraih hadiah pertama dalam pertandingan yang sama yang diadakan di Chicago, satu pencapaian yang manyamai kejayaan di Las Vegas pada persaingan 2012.

