

Buat mi guna hampas soya

Ciptaan SunnySoy oleh penyelidik FBSB Universiti Putra Malaysia jadi kebanggaan

FOTO KAMARULZAMAN ARIFFIN



INOVASI

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

Secara fizikalnya mi kering yang ditampilkan di atas meja kelihatan seperti produk biasa. Walaupun menggunakan hampas soya sebagai bahan utama dan ditambah beberapa bahan lain untuk melengkapkan proses pembuatannya, tiada kecacatan pada rasa dan baunya, selain boleh dimakan terus seperti mi segera biasa.

Produk mi itu dikenali sebagai SunnySoy yang dibangunkan pensyarah Fakulti Bioteknologi dan Sains Biomolekul (FBSB), Prof Dr Lai Oi Ming dan Prof Tan Chin Ping. Turut

“Selalunya hampas soya akan dibuang begitu saja atau diberikan kepada haiwan ternakan, sedangkan hampas soya tinggi kandungan protein serta mempunyai profil asid amino yang penuh”

Dr Lai



ANTARA kejayaan diperoleh barisan penyelidikan UPM.

nakan mesin pengisar dan alat pengisar.

“Selalunya hampas soya akan dibuang begitu saja atau diberikan kepada haiwan ternakan, sedangkan hampas soya tinggi kandungan protein serta mempunyai profil asid amino yang penuh,” katanya yang membangunkan produk snek.

Kebaikan mi berkenaan katanya ia adalah rendah lemak.

“Ini kerana minyak soya sudah diekstrak dan kandungan protein saja yang ada dan sesuai pengamal vegetarian.

“Tidak perlu makan tempe saja, kandungan protein sudah cukup dan selain dietnya rendah lemak,” katanya.

“Hampas soya akan dicampur bersama air. Selepas itu larutan protein diasingkan untuk mendapatkan residu.

“Ia kemudian dicampur bersama bahan perasa dengan diuli menjadi doh dan dibentuk sebelum dikeringkan,” katanya.

Katanya, mi kering daripada sumber buangan berkenaan boleh dipelbagaikan kegunaannya mengikut cita rasa.

Malah katanya, permintaan bagi semua produk mi di negara ini mencecah RM800 juta, manakala pada peringkat dunia berjumlah RM80 bilion.

Menerusi produk ino-

membantu, lima pembantu penyelidik membabitkan Tang Teck Kim, Lee Yee Ying, Phuah Eng Tong, Mo Shuen Yeing dan Gan Yee Lin.

Inovasi itu mengharumkan nama UPM di persada antarabangsa apabila merangkul tempat kedua pada pertandingan di New Orleans, Amerika Syarikat, baru-baru ini.

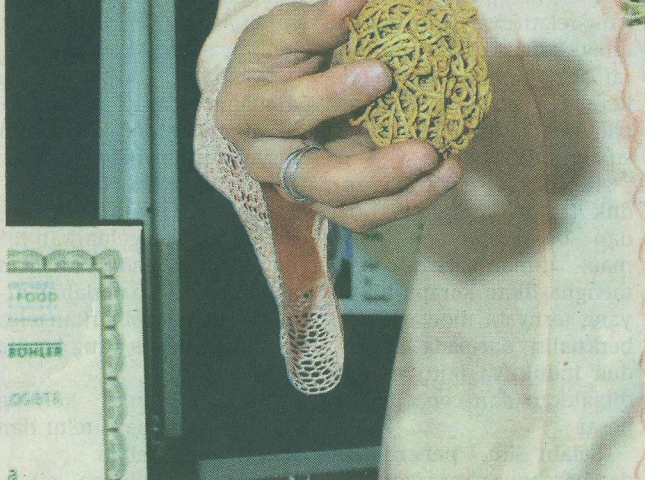
Dr Lai berkata, idea menghasilkan mi segera yang kaya kandungan protein bagi menyertai pertandingan di Amerika Syarikat.

Pihak penganjur katanya, memilih hampas soya dan bunga matahari sebagai tema penyelidikan.

"Mereka (penganjur) meminta kami mencari jalan penyelesaian dalam menggunakan bahan buangan.

"Menerusi perbincangan bersama, kami memilih hampas soya sebagai tema penyelidikan," katanya.

Katanya, menjadi sya-



DR Lai bersama produk inovasi mi kering SunnySoy daripada hampas soya.

rat kepada peserta untuk menggunakan kos paling minimum dalam menginovasikan produk itu.

"Kos yang digunakan sangat minimum iaitu kurang daripada RM1,000.

"Pada masa sama menyelesaikan masalah kekurangan sumber protein dihadapi penduduk negara mundur seperti Afrika," katanya.

Katanya, mi segera daripada hampas soya juga boleh dijadikan sebagai industri belakang rumah oleh penduduk negara berkenaan.

SunnySoy katanya adalah mi segera yang mempunyai kandungan protein tinggi dan dihasilkan daripada barang buangan daripada pemprosesan minyak kacang soya.

Kaedah penyediaan produk inovasi berkenaan juga katanya, cukup mudah dengan hanya menggu-

vasi dibangunkan itu katanya, bahan buangan industri dapat dipelbagaikan kegunaannya.



DR Lai (kiri) memperkenalkan produk inovasinya sempena Hari Inovasi UPM, baru-baru ini.