

Innoven juara pertandingan produk baharu

KUMPULAN Innoven (M) Sdn. Bhd. yang diwakili sekumpulan pelajar tahun akhir program Sarjana Muda Sains dan Teknologi Makanan, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (FSTM), Universiti Putra Malaysia (UPM) muncul juara pertandingan Hari Pengenalan Produk Baharu.

Kumpulan itu mempertaruhkan produk Palmix iaitu lemang sejuk beku dalam pertandingan berkenaan.

Ketua kumpulannya, Kwong Ying Bing berkata, Palmix mempunyai identiti yang berbeza berbanding dengan lemang tradisional. Perbezaan itu katanya, adalah penyediaan lemang tradisional yang memakan masa lama dan dimakan hanya bersama rendang.

"Palmix merupakan inovasi terbaharu iaitu lemang sejuk beku berinti

tiga variasi inti iaitu sambal hitam, kelapa dan kacang merah.

"Selain itu, Palmix menggunakan santan sawit untuk menggantikan santan kelapa. Ia dilihat menambahkan lagi keunikan Palmix yang rendah kolestrol dan boleh tahan selama setahun meskipun tidak menggunakan sebarang bahan pengawet," katanya.

Tambahnya, Palmix merupakan produk yang mesra alam kerana menggunakan teknologi hijau dalam teknik pembungkusan dengan menggunakan daun pisang yang tidak memberikan kesan buruk terhadap alam sekitar.

Selain Ying Bing, kumpulan tersebut turut diwakili Lai Siao Ching, Nur Fatimah Jafarah, Nur Raihana Azman, Hussam Hussin, Chevia Nadia Laksmisari dan Intan Zafirah Zainal. Mereka membawa pulang hadiah wang tunai bernilai RM400 berserta hamper.



PRODUK ciptaan Innoven mempunyai identiti yang berbeza walaupun menggunakan lemang tradisional sebagai idea asal.