

**Headline** Minyak DAG Untuk Kesihatan  
**Date** 26. Jun 2008  
**Media Title** Utusan Malaysia  
**Section** Supplement  
**Circulation** 238082  
**Readership** 833287  
**Language** MALAY  
**Page No** 12  
**Article Size** 498 cm2  
**Frequency** Daily  
**Color** Full Color



# Minyak DAG untuk kesihatan

Oleh LAUPA JUNUS

**S** EORANG penyelidik Universiti Putra Malaysia (UPM) berjaya membuat penemuan baru dengan menghasilkan minyak yang sesuai untuk menjaga kesihatan badan tanpa risiko kegemukan.

Minyak yang dikenali sebagai diagliserol (DAG) itu dihasilkan daripada lemak kelapa sawit dengan menggunakan teknik hidrolisis separa enzim menerusi penyelidikan bersama Sime Darby.

Penyelidik terbabit, Prof. Madya Dr. Lai Oi Ming dari Fakulti Bioteknologi dan Sains Biomolekul berkata, keistimewaan minyak tersebut ialah aktiviti metabolisanya berbeza berbanding minyak lain.

"Minyak DAG digunakan dengan cepat oleh badan manusia sebagai sumber tenaga dan kurang disimpan sebagai lemak walaupun tubuh menyerap pada kadar yang sama dengan minyak lain jenis triagliserol atau TAG," katanya pada majlis pembentangan tiga penyelidik UPM di Serdang kelmarin.

Program tersebut merupakan anjuran Pusat Pengurusan Penyelidikan (RMC) UPM.

Selain beliau, turut membentangkan



DAG dihasilkan daripada lemak minyak sawit menggunakan teknologi hidrolisis separa enzim.

hasil penyelidikan ialah Prof. Madya Dr. Mohd. Said Saad yang menghasilkan rumput padang golf varieti baru dinamakan *Satiri* dan Prof. Madya Dr. Rahil Mahyuddin yang membentangkan projek *Cerita Untuk Meningkatkan Kemahiran Hidup*.

Oi Ming berkata, penyelidikan yang dijalankan menunjukkan penggunaan minyak DAG dapat mengurangkan berat badan dan lemak.

Selain itu, ia juga dapat mengurangkan selera makan serta kandungan lipid dalam darah serta menghalang penyerapan vitamin lain

oleh badan manusia.

Katanya, minyak DAG dihasilkan dengan mengubahsui secara enzimatik dua asid lemak sahaja dan bukannya tiga seperti yang terkandung dalam minyak lain atau TAG.

"Badan akan mengangap struktur DAG sebagai baru dan oleh itu ia tidak menyimpannya sebagai lemak sebaliknya dihantar ke organ hati untuk ditukar sebagai sumber tenaga," ujarnya lagi.

Minyak DAG boleh dimanfaatkan untuk kegunaan lain seperti minyak salad, lemak membuat kek dan minyak goreng.

Minyak tersebut katanya, tidak begitu dikomersialkan memandangkan harganya yang mahal sehingga mencecah RM1,800 setan matrik berbanding minyak sawit mentah (CPO) yang kini berharga kira RM900 tan metrik.

Namun, beliau menggunakan lemak diagliserol kelapa sawit kerana ia mempunyai pelbagai kegunaan dan banyak terdapat di negara ini. Beliau menambah, penyelidikan tersebut mendapat kerjasama Sime Darby yang mengeluarkan minyak di pusat penyelidikannya di Pulau Carey, Selangor pada kapasiti 10 kilogram sehari.

Syarikat terbabit juga menjalankan pengeluaran besar-besaran di kilangnya di Belanda pada kapasiti antara 50 dan 100 kilogram sehari untuk dipasarkan di rantau Eropah.

Pengeluaran ditumpukan di rantau tersebut memandangkan penggunaannya mendapat sambutan di sana.

"Minyak ini mahal dan mereka yang mempunyai kesedaran tinggi mengenai kesihatan akan menggunakannya," kata beliau.

Sementara itu, menurut Timbalan Pengarah Bahagian Promosi RMC, Prof. Madya Dr. Irmawati Ramli, pihaknya akan menganjurkan Pameran Reka Cipta, Penyelidikan dan Inovasi 2008 di kampus universiti tersebut pada 29 dan 31 Julai ini.

Pameran tersebut katanya, akan diisi dengan pelbagai program termasuk mengenengahkan 300 hasil kajian UPM dan pertandingan kuiz untuk pelajar serta Klinik Paten.



DR. LAI OI MING