



Selamat Datang
Ke Laman Portal
Universiti Putra Malaysia

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

CARI



Jumaat, Ogos 07, 2015

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

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

BERITA »

Penyelidik cipta minyak masak AFDHAL boleh goreng 80 kali

Oleh Syifarida Muhamad Zaki
Foto oleh Marina Ismail



SERDANG – Penyelidik Institut Biosains Universiti Putra Malaysia (UPM), Prof. Dr. Suhaila Mohamed menemui inovasi mencipta minyak masak AFDHAL yang diformulasikan daripada ekstrak herba semulajadi yang mampu mengurangkan serapan minyak dalam masakan dan membolehkan penggunaan minyak berulang sehingga 80 kali.

Prof. Suhaila berkata minyak Afdhal dirumus secara saintifik menggunakan bahan utama iaitu minyak sawit dan herba Rutaceae yang mampu mengurangkan penyerapan minyak dalam makanan bergoreng sehingga 85% dan membantu mengurangkan risiko penyakit kardiovaskular dan kanser.

“Ekstrak daripada herba Rutaceae menjadi bahan antioksidan semula jadi yang mencegah kerosakan pada minyak masak.

“Selain itu pembaziran dapat dielakkan dengan penggunaan 80 kali menggoreng tanpa menjejaskan kesihatan.



“Antara kelebihan lain produk ini adalah ia diperkaya dengan antioksidan yang tinggi, bersifat antibakteria dan antihistamin, meningkatkan kegarangan, rasa dan kualiti makanan bergoreng, mencegah kerosakan minyak semasa menggoreng atau semasa penyimpanan dan menjadikan makanan bergoreng kurang bahaya kepada kesihatan.

“Minyak Afdhal boleh digunakan dengan mana-mana jenis minyak masak dengan penggunaan hanya perlu memasukkan 15 mililiter (ml) atau satu sudu besar ke dalam 150 ml atau setengah cawan minyak masak,” katanya.

Beliau berkata ciri utama pada minyak masak Afdhal membolehkan produk itu memperoleh hak paten dari seluruh dunia dan sudah dikomersilkan dalam laman web jual beli Lazada.

Penghasilan nama minyak AFDHAL diambil berdasarkan lima konsep utama penghasilan minyak itu iaitu *Antioxidant (powerful) natural edible herbs extract, Free of trans-fats, synthetics or cholesterol, Decrease wastage, spoilage and allergy, Have health benefits, Anti –oil absorbed in food and Lengthen oil life and usage.*



Penyelidikan yang bermula pada 2008 dan masih dalam proses penambahbaikan itu mendapat geran daripada Kementerian Pendidikan Tinggi dan mempunyai beberapa paten termasuk di Amerika Syarikat, Eropah, Australia, Singapura, Malaysia, Vietnam, India, Jepun, China dan Indonesia.

Antara pencapaian yang telah diterima adalah pingat emas pada BioMalaysia Award 2012 dan pingat perak di pameran penyelidikan PECIPTA 2013.