



FSTM Perkenal Produk Makanan Baharu



Prof. Dr. Mohd Yazid Abdul Manap (empat dari kanan) bergambar bersama para penaja dan penerima anugerah.

SERDANG, 18 Nov – Sebanyak 10 produk makanan baharu telah dihasilkan oleh pelajar tahun akhir kursus Pembangunan Produk Makanan Baharu, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (FSTM), Universiti Putra Malaysia (UPM).

Dekan FSTM, Prof. Dr. Mohd Yazid Abdul Manap berkata produk makanan baharu yang dihasilkan oleh pelajar tersebut merangkumi aspek praktikal bagi mengintegrasikan pengetahuan teknikal dalam kejuruteraan makanan, pemprosesan makanan, pembungkusan makanan dan mikrobiologi.

“Aspek yang dipraktikkan oleh pelajar tersebut turut mengambil kira penerapan elemen kemahiran insaniah seperti kemahiran berpasukan, pemikiran kritis, kecekapan komunikasi, keusahawanan serta etika dan moral.

“Pihak fakulti sentiasa menyemak dan menambahbaik kurikulum program sedia ada bagi menghasilkan graduan yang unggul dan berketerampilan untuk memenuhi pasaran kerja serta melonjakkan kebolehdapatan kerja graduan,” kata Prof. Dr. Mohd Yazid dalam ucapan perasmianya.

Beliau turut berkata fakulti sentiasa berusaha menghasilkan graduan minda kelas pertama dengan mengatur dan mempraktikkan beberapa strategi seperti meningkatkan bilangan pensyarah dan kepakaran, meningkatkan kemudahan pembelajaran dan infrastruktur dan menubuhkan Pusat Supercritical Fluid Extraction hasil kerjasama dengan Biotech Corporation.

Salah satu produk yang diperkenalkan adalah ‘1 Gaga – Aiskrim Herba’, iaitu satu produk unggul yang diperbuat daripada susu soya, oat, pegaga dan hampas soya untuk peminat aiskrim yang menitikberatkan kesihatan terutamanya bagi pengamal ‘vegetarian’ serta mereka yang mengalami alahan terhadap laktosa.

Sembilan produk makanan lain adalah ‘EbiC-Sup Bebola Daging’, ‘Cemp-Enak-Bebola Pastrri’, ‘Dip em-Biskut dan Sos Pencicah’, ‘Veggie Bit-Konfeksi Gula’, ‘SuriFresh-Makanan Ringan’, ‘Yopai-Minuman Terfermentasi’, ‘Fiji-Makanan Ringan’, ‘Pulse Delight-Makanan Ringan’ dan ‘Vit-A-Mi-Mi Segera’.

Pada majlis tersebut juga turut diadakan penyampaian anugerah kepada pelajar cemerlang fakulti dan anugerah tersebut ditaja oleh beberapa syarikat industri makanan, seperti Hadiah Motohiro ditaja oleh Yayasan Prof. Terushige Motohiro, Hadiah Kecemerlangan Gulf Chemicals ditaja oleh Gulf Chemical (M) Sdn. Bhd., Hadiah Johnson Diversey ditaja oleh Johnson Diversey (M) Sdn. Bhd., Hadiah Pencapaian Tetra-Pak ditaja oleh Tetra-Pak (Malaysia) Sdn. Bhd., Hadiah KFC ditaja oleh KFC Holdings (Malaysia) Bhd.

Pada majlis itu berlangsung penyampaian hadiah kepada pemenang bagi pengenalan produk makanan baharu, iaitu tempat pertama dimenangi oleh Kumpulan GreeNice Confectionary Sdn. Bhd. dengan produknya, 1 Gaga, tempat kedua dimenangi oleh Kumpulan World of Tapai Sdn. Bhd. dengan produknya, Yopai dan tempat ketiga, Kumpulan GreenWay Sdn. Bhd. dengan produknya Veggie Bit.

Hadiah disampaikan oleh wakil penaja Syarikat Gulf Chemicals Sdn. Bhd., Ng Bee Bee.



Kumpulan GreenNice Confectionary Sdn. Bhd. bersama produk mereka, 1 Gaga-Aiskrim Herba.

Berita ini disediakan oleh Seksyen Media, Publisiti dan Penerbitan UPM.

Hak Cipta Terpelihara 2007
Universiti Putra Malaysia