



“
Ekstrak daripada
herba Rutaceae
menjadi bahan
antioksidan semula
jadi yang
mencegah
kerusakan
pada minyak
masak dan
membolehkannya
digunakan
berulang kali
serta memberikan
ciri khas lain”

Dr Suhaila Mohamed,
Felo Penyelidik Utama
Institut Biosains UPM

Dr Suhaila (dua dari kanan) bersama pembantu penyelidik, Mohd Abdul Rashid Safiudin (kiri), Siti Syariah Abdul (dua dari kiri) dan Nur Illiyani Mohd Ishak menunjukkan minyak Afdhal pada majlis sidang media di Putrajaya, semalam.

[FOTO SAIFULLIZAN TAMADI/BH]

Minyak masak Afdhal boleh goreng 80 kali

» **Penyelidik UPM hasilkan bahan tambahan kurangkan resapan 85 peratus**

Oleh **Ahmad Suhael Adnan**
ahmad.suhael@bh.com.my

► Kuala Lumpur

Seorang penyelidik Universiti Putra Malaysia (UPM) berjaya menghasilkan bahan tambahan yang mampu mengurangkan serapan minyak dalam masakan bergoreng sehing-

ga 85 peratus.

Bahan tambahan dikenali sebagai minyak Afdhal itu juga mampu menjadikan minyak masak tahan lama dan membolehkannya digunakan sehingga 80 kali tanpa kesan kepada kesihatan.

Kurangkan risiko penyakit

Minyak Afdhal yang mengurangkan resapan minyak pada makanan digoreng mengurangkan risiko penyakit daripada masakan bergoreng seperti darah tinggi, kanser, serangan jantung dan obesiti.

Inovasi terbaru itu dicipta Felo Penyelidik Utama Institut Biosains UPM, Prof Dr Suhaila Mohamed, hasil penyelidikan sejak tujuh tahun lalu. Ia adalah ciptaan pertama seumpama itu di dunia.

Suhaila berkata, minyak

Afdhal dirumus secara saintifik menggunakan bahan utama, iaitu minyak sawit dan herba Rutaceae yang ditanam Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani dalam skala besar bagi menampung keperluan pasaran pada masa depan.

“Ekstrak daripada herba Rutaceae menjadi bahan antioksidan semula jadi yang mencegah kerosakan pada minyak masak dan membolehkannya digunakan berulang kali serta memberikan ciri khas lain,” katanya pada sidang media Putra Cipta, di UPM di sini semalam.

Minyak Afdhal boleh digunakan dengan mana-mana jenama minyak masak dengan pengguna hanya perlu memasukkan 15 mililiter (ml) atau satu sudu besar ke dalam 150

ml atau setengah cawan minyak masak.

Ciri utama pada minyak Afdhal membolehkan produk itu memperoleh hak paten dari seluruh dunia dan mula dikomersialkan dalam laman web jual beli Lazada sejak dua minggu lalu.

Saingan produk zaitun

Beliau yakin minyak Afdhal mampu memberi saingan kepada produk minyak zaitun berdasarkan kandungan polifenolnya yang lebih baik, selain mampu meningkatkan prestasi pasaran minyak sawit negara secara tidak langsung.

“Kami menyasarkan untuk mengomersialkan produk ini di pasar raya utama negara dalam tempoh setahun dan pasaran antarabangsa dalam tempoh tiga tahun, tetapi setakat ini pasar raya yang dihubungi sejak tiga bulan lalu belum memberi maklum balas.

“Beberapa negara seperti India, China, Brazil dan Perancis ada memberi maklum balas positif dan selepas hebahan produk ini, diharapkan ada pihak mahu menjadi ejen memasarkannya di sana,” katanya.