

FOTO: SAFELISAN TAMARA



DR Suhaila (dua dari kanan) bersama pembantu penyelidik Mohd Abdul Rashid Safudin (kiri), Siti Syariah Abdul (dua dari kiri) dan Nur Ilyani Mohd Ishak menunjukkan Minyak Afdhal di UPM.

# Bantu cegah sakit

■ Penyelidik UPM hasil minyak masak diformulasi daripada ekstrak tumbuhan

Oleh Mahaizura Abd Malik  
mahaizura@hmetro.com.my  
Serdang

**P**enyelidik Universiti Putra Malaysia (UPM) berjaya menghasilkan ciptaan terbaru dalam bidang pemakanan menerusi inovasi minyak yang diformulasikan secara saintifik daripada ekstrak kumpulan spesies tumbuhan herba berbunga dan sitrus bagi mencegah penyakit berisiko seperti obesiti, kanser dan kardiovaskular.

Inovasi diberikan nama minyak Afdhal itu digunakan sebagai bahan penambah dalam minyak masak untuk mengorek dan penyediaan salad mampu digunakan berulang sehingga 80 kali tanpa menjejaskan kesihatan dan mengelak pembaziran.

Felo Penyelidik Utama Institut Biosains UPM Prof Dr Suhaila Mohamed yang mencipta inovasi itu berkata, amalan gaya hidup kurang sihat dan tabiat pemakanan bergoreng mendorongnya menjalankan penyelidikan sejak 2008 bagi mencari alternatif penyelesaian kepada pelbagai masalah penyakit berisiko yang berpunca daripada minyak dalam masakan.

"Ramai orang suka makan makanan bergoreng yang mempunyai kandungan lemak tinggi dan kalori padat menyumbang kepada masalah kesihatan seperti penyakit kanser, obesiti, jantung, kencing manis dan darah tinggi yang menyerang masyarakat dunia terutama dalam kalangan orang muda.

"Justeru itu, kami mencari penyelesaian dengan menggunakan ekstrak kumpulan tumbuhan herba Rutaceae semula jadi yang dipercayai sebagai antioksidan tinggi dan sudah diamalkan dalam pemakanan orang Asia Tenggara sejak dahulu kala lagi.

"Afdhal boleh mengurangkan kadar penyerapan minyak dalam makanan bergoreng sehingga 85 peratus yang membantu mencegah penyakit kardiovaskular dan kanser serta mengurangkan kolestrol darah dan trigliserida," katanya dalam sidang media mengumumkan penemuan inovasi baru itu di Pejabat Timbalan Naib Canselor Penyelidikan dan Inovasi UPM di sini, semalam.

Turut hadir Timbalan Pengarah Bahagian Promosi dan Pemasaran Inovasi Putra Science



**“**Afdhal boleh mengurangkan kadar penyerapan minyak dalam makanan bergoreng sehingga 85 peratus yang membantu mencegah penyakit kardiovaskular dan kanser serta mengurangkan kolestrol darah dan trigliserida”

**Dr Suhaila Mohamed**

Park Dr Mohamad Fakri Zaky Jaafar.

Dr Suhaila berkata, antara kelebihan lain produk ini adalah bersifat antibakteria, meningkatkan kegarangan makanan, rasa dan kualiti makanan bergoreng kepada kurang berbahaya selain mencegah kerosakan minyak semasa menggoreng atau dalam simpanan.

"Pemilihan nama Afdhal berdasarkan lima konsep utama dalam penghasilan minyak berkenaan iaitu antioksidan, bebas trans-lemak, kurangkan pembaziran, manfaat kesihatan, anti minyak serta hayat minyak boleh digunakan sehingga 80 kali menggoreng.

"Keberkesanan produk ini jelas terbukti apabila berjaya dipatenkan bukan saja di Malaysia tetapi turut mendapat pengiktirafan antarabangsa seperti Amerika Syarikat, Eropah, Australia, Singapura, India Jepun, China dan Indonesia.

"Produk ini turut memberikan pencapaian membanggakan apabila menerima pingat emas di BioMalaysia Award 2012, pingat perak dalam Pameran Penyelidikan PECIPTA 2013 dan penghargaan sempena Malam Inovasi Kementerian Pendidikan Malaysia 2013," katanya.