

UPM hasilkan formula minyak masak boleh goreng 80 kali

KUALA LUMPUR 10 Julai - Penyelidik Universiti Putra Malaysia (UPM) berjaya menemui satu formula saintifik daripada ekstrak herba semulajadi yang membolehkan minyak masak digunakan untuk menggoreng sebanyak 80 kali tanpa menjejaskan kesihatan manusia.

Felo Penyelidik Utama Institut Biosains UPM, Prof. Dr. Suhaila Mohamed berkata, formula saintifik yang dikenali sebagai minyak Afdhal tersebut merupakan salah satu inovasi penciptaan minyak yang boleh dimakan dan dijadikan sebagai bahan penambah dalam minyak masak untuk menggoreng dan juga salad.

"Minyak masak tersebut boleh digunakan secara berulang sebanyak 80 kali menggoreng, ini dapat mengelakkan pembaziran dalam penggunaan minyak bagi tujuan masakan (menggoreng).

"Selain itu, produk ini mampu mengurangkan penyerapan minyak, sekali gus mengelakkan kolesterol dalam makanan bergoreng

sehingga 85 peratus dan mampu membantu pengguna mencegah penyakit kardiovaskular dan kanser," katanya.

Beliau berkata demikian dalam sidang akhbar Putracipta Penyelidikan dan Inovasi UPM di sini hari ini yang turut dihadiri, Timbalan Pengarah Bahagian Promosi dan Pemasaran Inovasi UPM, Dr. Mohamad Fakri Zaky Jaafar.

Menurut Suhaila, produk baharu itu mendapat geran Kementerian Pendidikan dan beberapa paten antarabangsa.

"Selain Kementerian Pendidikan, kami juga bekerjasama dengan Kementerian Pertanian (Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani) dan untuk mendapatkan bahan-bahan ramuan daripada petani tempatan sebagai usaha untuk mendukung industri pertanian.



SUHAILA MOHAMED

"Minyak Afdhal adalah 100 peratus buatan Malaysia dan untuk mendapat paten antarabangsa dari negara seperti Amerika Syarikat, Eropah dan Jepun adalah sangat membanggakan," katanya.

Tambah Suhaila, pihaknya sedang berusaha untuk membawa produk terbaharu itu ke pasaran tempatan

dan antarabangsa dalam masa terdekat.

"Minyak Afdhal sudah ada di pasaran tempatan tetapi masih belum menyeluruh dan saya menjangkakan produk ini akan boleh didapati di pasar raya-pasar raya utama dalam masa setahun.

"Untuk pasaran antarabangsa pula, saya meletakkan tempoh tiga tahun dan sekarang kita sedang mengusahakan untuk menembusi pasaran di China," katanya.