



Selamat Datang
Ke Laman Portal
Universiti Putra Malaysia

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

CARI



Rabu, Mac 23, 2016

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

● ● | A- | A+ | EN | RU | AR

BERITA »

UPM-UMT-UNISEL rintis penyelidikan teknologi baharu mikro alga bernilai tinggi



Oleh: Noor Eszereen Juferi

Foto: Marina Ismail

SERDANG - Institut Biosains (IBS) Universiti Putra Malaysia (UPM), Universiti Malaysia Terengganu (UMT) dan Universiti Selangor (UNISEL) merintis penyelidikan baharu mikro alga bernilai tinggi dalam kajian mikro alga bernilai tinggi melalui program Science Technology Research Partnership Strategy (SATREPS), Jepun di sini.

Naib Canselor UPM, Prof. Datin Paduka Dr. Aini Ideris berkata kerjasama itu boleh merangsang industri akuakultur di Malaysia serta memastikan industri akuakultur boleh menjadi sumber makanan dan bahan mentah bagi generasi akan datang.

"Japan International Cooperation Agency (JICA) dan Japan Science and Technology Agency (JST) dengan kerjasama kerajaan negara itu dan Malaysia akan mencipta satu sistem kultur berskala besar bermula April depan, selama lima tahun untuk penghasilan mikro alga serta penghasilan teknik kultur mikro alga yang efisien dan kos efektif.

"Pembangunan fotobioreaktor untuk kultur biomass mikro alga berskala besar serta pembangunan teknologi kitar semula nutrien dari sisa akuakultur dan memindahkan teknologi baharu di ladang akuakultur turut akan dibangunkan melalui kerjasama ini," katanya selepas majlis menandatangani memorandum perjanjian (MoA) antara institut Malaysia dan Jepun.

Selain itu, antara yang terlibat dalam program penyelidikan itu adalah Soka University, University of Tokyo, Tokyo Institute of Technology dan National Institute Environmental Studies.

Ketua Laboratori, Bioteknologi Marin, IBS UPM, Prof. Dr. Fatimah Md. Yusoff berkata inovasi itu bakal menyumbang kepada makanan bervitamin tinggi untuk industri akuakultur serta produk supplement kesihatan dan farmaseutikal.

"Selain itu, teknik amalan ladang terbaik akan diperkenalkan untuk memperoleh nutrien dari kitar semula enapcemar kolam akuakultur, serta berkesan untuk mengurangkan pencemaran alam sekitar. Mikro alga mengandungi karotenoid, flavonoid dan asid lemak tak tepu yang boleh dimanfaatkan dalam industri makanan," katanya. - UPM

