



Selamat Datang
Ke Laman Portal
Universiti Putra Malaysia

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

Khamis, Januari 12, 2017

CARI

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

| A- | A+ | EN | RU | AR

BERITA »

Mee segera berasaskan kulit tembikai juara Hari Pengenalan Produk Baharu



Oleh: Noor Eszereen Juferi

SERDANG – Produk kumpulan WaRiMee, iaitu mee segera WaRiMee yang berasaskan kulit tembikai, yang dihasilkan pelajar tahun akhir Bachelo Sains dan Teknologi Makanan, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (FSTM), Universiti Putra Malaysia (UPM) muncul juara pertandingan Hari Pengenalan Produk Baharu.

Ketua kumpulan, Nor Wana Azmi berkata mee segera yang berasaskan kulit tembikai itu bukan sahaja dapat mengurangkan sisa makanan malah mempunyai nutrisi yang berkhasiat kepada pengguna.

"Trend pengguna masa kini yang mengutamakan makanan sihat telah mencetus idea kepada kumpulan kami untuk menghasilkan mee segera yang berkhasiat. Sumber untuk mendapatkan kulit tembikai juga mudah kerana ia bukan jenis buah-buahan bermusim," katanya.

Beliau berkata, mesin 'screw press', mesin pembuat mee dan 'smoke dryer' digunakan untuk penghasilan produk WaRiMee bercirikan "Ringkas, Hidup Sihat."

Katanya, nutrisi yang terdapat dalam kulit tembikai seperti citrulline, dietary fiber, vitamin A dan C dapat memperbaiki kandungan nutrien yang sedia ada pada mee segera.

"Serat penting untuk meningkatkan kesihatan sementara citrulline pula ialah asid amino yang penting untuk kesihatan jantung serta mengekalkan sistem imunisasi," katanya.

Kumpulan WaRiMee yang dianggotai oleh Soo Yuen Num, Chiew Hui Lian, Siti Khadijah Khalid, Nurhayati Mokhtar, Nur Azyan Zaherah Mohd Noor, Nurul Fatim Amilia Romli, Siti Norashikin Alias dan Siti Nur Asiyah Zulkefli membawa pulang wang tunai RM400 serta hamper yang disampaikan oleh Timbalan Pengarah, Bahagian Promosi dan Pemasaran Inovasi, Putra Science Park, UPM.

Pertandingan tersebut memberi peluang kepada pelajar FSTM menghayati proses membangunkan sesuatu produk baharu yang berpotensi dikomersilkan. Sebanyak 10 produk baharu menggunakan kepelbagaian teknologi di ketengahkan, antaranya cendol, beras hitam, beras merah, sagu, nasi, rumpai laut, burger, lobak dan sos percik. – UPM

