Ais krim berasaskan santan sawit, madu juara Hari Pengenalan Produk Baharu

Oleh Norazlin Mustapha

Foto oleh Muhamad Hilmi Al-Hijri Md Lazim

SERDANG, 29 April – Produk campuran ais krim lembut berbentuk larutan berasaskan santan kelapa sawit dan madu muncul juara pertandingan Hari Pengenalan Produk Baharu 2019.

Produk itu dihasilkan kumpulan Palmney Sdn. Bhd, daripada kalangan pelajar tahun akhir Jabatan Teknologi Makanan, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (FSTM), Universiti Putra Malaysia (UPM).

Wakil kumpulan, Si Hoo Wan Kei berkata idea produk itu tercetus apabila mereka cuba menggantikan bahan formulasi ais krim seperti menggunakan santan kelapa sawit kerana ingin mencipta rasa baharu.

"Kami ingin memartabatkan penggunaan santan sawit selain mencipta produk sihat dan sesuai bagi setiap generasi," katanya.

Beliau berkata, kekurangan teknologi canggih untuk menyokong idea mencipta ais krim lembut berperisa pulut mangga menjurus kepada cabaran sepanjang menyiapkan produk kami sehingga menggantikan dengan bahan yang lain.

Kumpulan Palmney Sdn Bhd itu turut dianggotai Vadi A/P Again, Kirthana A/P Chandran, Nuraisyah Zulkeffeli, Aimi Zafirah Kamaruddin, Muhammad Azri Abd Rahim, Adlen Qareena Mohammad Azreen dan Lim Jwee Yie.

Mereka membawa pulang wang tunai RM400 dan hamper.

Mereka berharap produk berasaskan kelapa sawit dapat di ketengah, dipasar dan diminati ke arah memajukan lagi industri kelapa sawit.

Pertandingan itu memberi peluang kepada pelajar FSTM menghayati proses pembangunan sesuatu produk baharu yang berpotensi untuk dikomersialkan dengan menggunakan bahan tempatan seperti kelapa sawit dan hampas kelapa. - UPM

Tarikh Input: 13/05/2019 | Kemaskini: 13/05/2019 | hairul_nizam

PERKONGSIAN MEDIA

(https://www.addtoany.com/share#url=https%3A%2F%2Fwww.upm.edu.my%2Fberita%2Fais_krim_berasaskan_santan_sawit_madu_juara_hari_pengenalan_produk_baharu-49419&title=Ais%20Krim%20Berasaskan%20Santan%20Sawit%2C%20Madu%20Juara%20Hari%20Pengenalan%20Produk%20Baharu%20%7C%20Universiti%20Putra%20Malaysia)
(/#facebook) (/#twitter) (/#google_plus) (/#linkedin) (/#email) (/#copy_link)
(/#wordpress) (/#print)

LIHAT JUGA

UPM cipta sejarah, raih dua emas sepak takraw Sukan Arafura, Darwin (/berita/upm_cipta_sejarah_raih_dua_emas_sepak_takraw_sukan_arafura_darwin-49637)

Tujuh daripada 27 Felo Akademi Sains Malaysia baharu dari UPM (/berita/tujuh_daripada_27_felo_akademi_sains_malaysia_baharu_dari_upm-49603)

100 pelajar jayakan program sulung Unity Rewang PMIUPM (/berita/100_pelajar_jayakan_program_sulung_unity_rewang_pmiupm-49601)

pertanyaan selanjutnya

Universiti Putra Malaysia
43400 UPM Serdang
Selangor Darul Ehsan
1800 22 5587
+603 8948 7273
marketing@upm.edu.my (mailto:marketing@upm.edu.my)

B1559024804

HUBUNGI KAMI

Universiti Putra Malaysia
43400 UPM Serdang
Selangor Darul Ehsan
MALAYSIA

1800 22 5587

+603 8948 7273

marketing@upm.edu.my

TALIAN KECEMASAN
BAHAGIAN KESELAMATAN UPM
(24 JAM)
03-9769 7990 | 03-9769 7470 |
03-9769 1999

© 2019 Universiti Putra Malaysia

LANGGAN MELALUI EMAIL Emel anda HANTAR

B1559024804