

# Teknologi Peptida Antibeku bakal dipelbagaikan fungsinya

**SAINTIS** Universiti Putra Malaysia (UPM), Prof Dr Mohd Basyaruddin Abdul Rahman sudah merangka strategi untuk mempelbagaikan penggunaan Peptida Antibeku.

Ujar beliau, selain memberi faedah kepada sektor makanan dan perubatan pihaknya kini akan menumpukan kepada penghasilan peptida dalam sel mikrob seperti yis roti.

"Untuk kajian seterusnya, saya dan kumpulan terlibat akan lebih ke hadapan. Ia akan melibatkan penggunaan biologi

sintetik yang mana penghasilan peptida dapat dilakukan di dalam sel mikrob.

"Proses tersebut juga bersesuaian dengan keperluan di dalam industri makanan yang boleh mengelakkan penggunaan bakteria atau mikrob berbahaya yang bersifat patogen," katanya baru-baru ini.

Selain itu ujar saintis berkenaan, jujukan Peptida Antibeku yang lebih pendek dan mudah larut juga telah dan sedang dibangunkan.

"Ketika ini, kami giat jalankan kajian

dan ada yang sudah siap. Peptida Antibeku yang lebih pendek daripada protein ikan di Antartika manakala untuk proses di dalam yis roti sedang dijalankan.

"Bagi tujuan aplikasi pula, selain daripada industri makan sejuk beku, inovasi akan digunakan dalam cecair dalam proses pemindahan organ kecil seperti buah pinggang.

"Kajian ini juga berkait rapat dengan teknologi genomik yang sememangnya penting untuk industri perubatan," katanya.



**MOHD  
BASYARUDDIN**