



Pelajar UPM hasil produk makanan bermutu



Kumpulan juara yang memenangi produk terbaik.

SERDANG, 29 Oktober – Seramai 10 kumpulan pelajar tahun akhir Bachelor Sains dan Teknologi Makanan, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan Universiti Putra Malaysia (UPM) berjaya menghasilkan produk baharu makanan yang bermutu.

Sepuluh produk mereka dipamerkan sempena Hari Pengenalan Produk baharu yang dirasmikan oleh Timbalan Naib Canselor (Hal Ehwal Pelajar dan Alumni) UPM, Prof. Dr. Mohd Fauzi Ramlan sebagai memenuhi kurikulum pengajian.

Program bertujuan melahirkan pelajar yang kreatif, berdaya saing dan mampu bekerja secara berpasukan bagi memastikan produk bermutu dapat dihasilkan.



Ketua Jabatan Teknologi Makanan UPM, Dr. Roselina Karim berkata program itu merupakan usaha awal yang mendedahkan pelajar menceburi sektor pembuatan makanan yang berpotensi.

“Pembangunan produk mementingkan usaha R&D bagi mendapatkan ciri-ciri kesegaran, kualiti, pemakanan, pembungkusan, tempoh simpan hayat dan keselamatan produk,” katanya.

Produk yang dihasilkan turut dinilai oleh juri daripada industri makanan seperti Adabi, Noraini Cookies, MARDI dan Nestle.



Produk 'Tap-A-Bite' yang dihasilkan oleh 11 pelajar dipilih sebagai produk terbaik iaitu biskut diperbuat dari tapai pulut hitam yang membekalkan khasiat vitamin B dan sumber antioksidan.

Produk 'Sur 1 Mee', sejenis mee segera dalam cawan memenangi tempat kedua manakala tempat ketiga dimenangi oleh produk 'Saerat Bites' yang merupakan snek berasaskan kurma.

Berita ini disediakan oleh Seksyen Media, Bahagian Komunikasi Korporat UPM. (Mohd Faisal Md Noor, 03-89466013, Fotografi Unit Foto BKK 03-89466199).