



🏠 (/) » BERITA (/BERITA) » Biji kurma jadi serbuk minuman

Senarai Berita (/berita)

Biji kurma jadi serbuk minuman

Oleh: Nor Azizah Ismail



SERDANG, 7 Jan – Biji kurma yang lazimnya menjadi bahan buangan, sebenarnya dapat memberikan pelbagai manfaat kepada kesihatan manusia terutamanya bagi penggemar minuman yang mementingkan pengambilan pemakanan secara sihat.

Penyelidik Fakulti Pertanian, Universiti Putra Malaysia (UPM), Prof. Madya Dr. Siti Salwa Abd Ghani menghasilkan inovasi serbuk kopi daripada biji kurma, yang dapat meningkatkan potensi biji kurma sebagai minuman kopi alternatif dan memberi kebaikan kepada kesihatan.

Beliau berkata biji kurma yang telah dijadikan serbuk halus merupakan minuman kesihatan berpotensi tinggi.

“Serbuk yang dihasilkan ini adalah bersifat optimum dan larut di dalam air dengan pantas,” katanya.

Beliau berkata idea itu dibangunkan berikutan terdapat peningkatan permintaan oleh pengguna moden yang mementingkan produk makanan dan minuman yang memberi manfaat kepada kesihatan dan diet sihat.

Inovasi itu juga mengaplikasikan konsep ‘sisa kepada kekayaan’ melalui penyediaan minuman biji kurma. Lebih menarik, kos pembuatan serbuk kopi biji kurma adalah lebih rendah iaitu RM1.00/10g kerana bahan yang digunakan adalah 100% asli dan pengestrakan dilakukan dengan menggunakan air, berbanding minuman kesihatan di pasaran yang lebih mahal kerana melalui banyak proses.

Daripada kajian yang dijalankan, beliau mendapati biji kurma mengandungi mineral, vitamin dan antioksidan yang tinggi iaitu 10 kali ganda daripada isi buah kurma yang dapat menstabilkan tahap gula dalam darah, meningkatkan kepekaan insulin dan antibarah.

Ia juga tidak mempunyai asid dan kafein, dapat memberi faedah pulangan yang tinggi untuk kesihatan dan ekonomi, mengurangkan

LIHAT JUGA



MyAgeingI anjur forum nasional tingkat kesedaran vaksinasi warga emas (/berita /myageing_anjur_forum_nasional_tingkat_kesedaran_vaksinasi_warga_emas-61242)



UPM fokus lima strategi utama perkukuh hasrat sebagai menara ilmu disegani (/berita /upm_fokus_lima_strategi_utama_perkukuh_hasrat_sebagai_menara_ilmu_disegani-61241)



Program UPM Alumni Golden Fit (/berita /program_upm_alumni_golden_fit-61239)



Universiti Putra Malaysia
43400 UPM Serdang
Selangor Darul Ehsan

+603-9769 1000

marketing@upm.edu.my (mailto:marketing@upm.edu.my)

sisa persekitaran serta memberikan nilai tambah kepada industri pertanian kurma.

Formulasi penghasilan serbuk kopi ini adalah dengan menggunakan kaedah pembuatan mudah melalui rawatan haba dan ekstrak air.

Menurut beliau, pihaknya kini dalam usaha untuk berkolaborasi dengan sebuah syarikat pengeluar makanan yang berminat untuk mengkomersialkan inovasi itu.

Ahli kumpulan yang turut terlibat dalam inovasi itu ialah Prof. Madya Dr. Uswatun Hasanah Zaidan, Dr. Mohd Izuan Effendi Halmi dan Suzziyana Hosni.

Inovasi Kopi Biji Kurma itu memenangi pingat gangsa pada pameran International Invention, Innovation & Technology Exhibition (ITEX) 2020. - UPM

Tarikh Input: 14/04/2021 | Kemaskini: 14/04/2021 | hairul_nizam

PERKONGSIAN MEDIA

(<https://www.addtoany.com/share?url=https%3A%2F>

www.upm.edu.my/2Fberita%2Fbiji_kurma_jadi_serbuk_minuman-61235&title=Biji%20Kurma%20Jadi%20Serbuk%20Minuman%20%7C%20Universiti%20Putra%20Malaysia
 (/#facebook) (/#twitter) (/#linkedin) (/#email)
 (/#copy_link) (/#wordpress) (/#print)

BM

Entiti Kami

Dokumen

Newsletter



Tetapan

HUBUNGI KAMI

Universiti Putra Malaysia
 43400 UPM Serdang
 Selangor Darul Ehsan
 MALAYSIA

+603-9769 1000



marketing@upm.edu.my

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

PERKHIDMATAN DALAM TALIAN

Sistem Permohonan ke Luar Negara (<http://bursar1.upm.edu.my/spln/>)

Sistem Ilmu Sumber Manusia (SISMAN) (<http://www.sisman.upm.edu.my/>)

KM Portal (<http://km.upm.edu.my/kmportalweb/portal/render.action?method=home>)

Jawatan Kosong (<http://spj.upm.edu.my/>)

Sistem Baik Pulih ICT (<http://zonict.upm.edu.my/>)

Putra Learning Hub (<http://learninghub.upm.edu.my/>)

Sistem Pengurusan Perubatan (<http://regmedic.upm.edu.my/>)

Sistem E-Claim (<http://eclaims.upm.edu.my/login/>)

i-GIMS (staf) (<http://www.sps.upm.edu.my:8080/igims/index.jsp>)

i-GIMS (pelajar postsiswazah) (<http://sgsportal.upm.edu.my:8080/sgsportal/>)

Sistem Maklumat Pelajar (pelajar prasiswazah) (<http://smp.upm.edu.my/smp/action/security/loginSmpSetup>)

PAUTAN LUAR

Kementerian Pendidikan Malaysia (<http://www.moe.gov.my/>)

Perbadanan Tabung Pendidikan Tinggi Nasional (PTPTN) (<http://www.ptptn.gov.my/>)

Multimedia Super Corridor (<https://mdcc.mycsc-malaysia/>)

Portal myGovernment (<https://www.malaysia.gov.my/en/home>)

Agensi Kelayakan Malaysia (<http://www.mqa.gov.my/>)

PAUTAN PANTAS

FAKULTI / PTJ / PENTADBIRAN (/entiti)

Statistik Transaksi Laman Web (<http://www.upm.edu.my/statistik>)

Tender & Kontrak (<http://etender.upm.edu.my/>)

Laporan Piagam Pelanggan (http://www.upm.edu.my/mengenal_kami/maklumat_korporat/piagam_pelanggan-8202)

Dasar UPM (http://www.pnc.upm.edu.my/mengenal_kami/dasar_universiti-5601)

Sistem Pengurusan ISO (http://reg.upm.edu.my/spk_upm/)

Dana Wakaf Ilmu (<http://www.wazan.upm.edu.my>)

Penerbitan UPM (http://www.upm.edu.my/kandungan/Penerbitan_UPM-29859)

Takwim UPM 2020 (https://www.upm.edu.my/upload/dokumen/20200218095115TAKWIM_UPM_2020-2.pdf)

UPM Flywire (<https://landing-pages.flywire.com/landing/upm>)



(<http://putra.upm.edu.my>)



(<http://portal.upm.edu.my>)



(<http://www.pertanika.upm.edu.my>)



(<http://www.learninghub.upm.edu.my>)



(<http://www.pasir.upm.edu.my/>)



(<https://smp.upm.edu.my>)



(<http://sgsportal.upm.edu.my:8080/sgsportal/>)



(<http://eclaims.upm.edu.my/login/>)



(<http://reg.upm.edu.my/eISO/>)



(<http://emel.upm.edu.my>)

Dasar Privasi (/footnote/dasar_privasi-29949) Hakcipta (/footnote/hakcipta-29950) RSS (/rss) © 2021 Universiti Putra Malaysia
 Penafian (/footnote/penafian-29938) Bantuan (/footnote/bantuan-29937)
 UPM online (/footnote/upm_online-38695)
 Dasar Keselamatan (/footnote/dasar_keselamatan-29939)



LANGGAN MELALUI EMAIL HANTAR