

[UTAMA \(/\)](#)
[MENGENAI KAMI \(/MENGENAI\\_KAMI-1\)](#)
[BAKAL PELAJAR \(/UPM/BAKAL\\_PELAJAR-10\)](#)  
[PELAJAR SEMASA \(/UPM/PELAJAR\\_SEMASA-11\)](#)
[STAF \(/UPM/STAF-13\)](#)
[ALUMNI \(/UPM/ALUMNI-14\)](#)  
[PETA LAMAN \(/SITEMAP\)](#)
[MAKLUMBALAS \(/MAKLUMBALAS\)](#)

 Cari 

BM ▾



Selamat Datang Ke Laman Portal

**Universiti Putra Malaysia**

(https://50tahun.upm.edu.my)

[AKADEMIK \(/akademik-15\)](#)
[PENYELIDIKAN \(/penyelidikan-3\)](#)
[JARINGAN \(/jaringan-16\)](#)
[ANTARABANGSA \(/antarabangsa-2\)](#)  
[PERKHIDMATAN \(/perkhidmatan-19\)](#)
[KEHIDUPAN KAMPUS \(/kehidupan\\_kampus-18\)](#)
[PUTRA BAKTI \(/putrabakti\)](#)

Entiti Kami

Dokumen

Tetapan

🏠 (/) » [BERITA \(/BERITA\)](#) » Pelajar UPM hasilkan produk jus tembikai susu soya guna teknologi 'High Pressure Processing'

## Pelajar UPM hasilkan produk jus tembikai susu soya guna teknologi

Oleh: Nur Syamila Kamarul Arefin

Foto Oleh: Sabri Omar



**SERDANG, 4 Julai** - Sekumpulan pelajar Bachelor Sains dan Teknologi Makanan (BSTM), Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (FSTM), Universiti Putra Malaysia (UPM) telah menghasilkan produk jus tembikai susu soya yang diberi nama 'PinkJoys'.

Minum jus tembikai susu soya ini memfokuskan kepada ciri tanaman 100 peratus, pertama kali diperkenalkan di pasaran dengan menggunakan bahan pengawet, perisa tambahan, dan pewarna.

Menurut pelajar Tahun Ketiga, BSTM, Jahnavi Ganesamurthy berkata, ahli kumpulan mereka telah memilih untuk menghasilkan jus yang berasas intoleransi laktosa iaitu ketidakupayaan untuk menghadamkan gula susu atau laktosa.

"Isi kandungan jus tembikai susu soya ini bebas lemak dengan hanya mengandungi 56 kalori dalam setiap hidangan. Dengan menggabungkan semua yang tidak minum susu segar.



"Kami menggunakan tembikai yang sangat masak dan bakal dibuang untuk dijadikan sebagai jus bagi mengelakkan pembaziran sampah dan pr

"Salah satu proses yang diaplikasikan adalah HPP (High Pressure Processing) yang dapat mengawetkan produk makanan tanpa panas atau men dan memanjangkan jangka hayat untuk disimpan di dalam peti ais," katanya.

Seramai 63 pelajar tahun tiga BSTM, FSTM, UPM berjaya menghasilkan lapan produk makanan pada Hari Pengenalan Produk Baharu 2022 deng Prototaip-prototaip makanan yang dipersembahkan adalah berasaskan tembikai, tembikai susu, cili dan jagung.

Sementara itu, industri minuman banyak menggunakan teknologi HPP bagi memberikan bahan yang digunakan pada produk jus tembikai susu s

"Pemprosesan tekanan tinggi ialah teknologi peralihan paradigma industri makanan yang menjadi trend dengan minat pengguna. HPP juga digu perubahan yang ketara," katanya. - UPM

Tarikh Input: 25/07/2022 | Kemaskini: 25/07/2022 | hairul\_nizam

#### PERKONGSIAN MEDIA

([https://www.addtoany.com/share?url=https%3A%2F%2Fwww.upm.edu.my%2Fberita%2Fpelajar\\_upm\\_hasilkan\\_produk\\_jus\\_tembikai\\_susu\\_67815&title=Pelajar%20UPM%20Hasilkan%20Produk%20Jus%20Tembikai%20Susu%20Soya%20Guna%20Teknologi%20%E2%80%98High%20Pressure%20Processing%20-%20UPM](https://www.addtoany.com/share?url=https%3A%2F%2Fwww.upm.edu.my%2Fberita%2Fpelajar_upm_hasilkan_produk_jus_tembikai_susu_67815&title=Pelajar%20UPM%20Hasilkan%20Produk%20Jus%20Tembikai%20Susu%20Soya%20Guna%20Teknologi%20%E2%80%98High%20Pressure%20Processing%20-%20UPM))

(/#facebook) (/#twitter) (/#linkedin) (/#email) (/#copy\_link) (/#wordpress) (/#print)

#### HUBUNGI KAMI

Universiti Putra  
Malaysia  
43400 UPM  
Serdang  
Selangor Darul  
Ehsan  
MALAYSIA

☎+603-9769  
1000



✉spk@upm.ed  
u.my

**TALIAN  
KECEMASAN**  
BAHAGIAN  
KESELAMATAN  
N 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 pascasiswazah)  
(<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  
(<https://www.moe.gov.my/>)  
Keluarga Malaysia  
(<https://keluargamalaysia.gov.my/>)  
Perbadanan Tabung Pendidikan  
Tinggi Nasional (PTPTN)  
(<http://www.ptptn.gov.my/>)  
Multimedia Super Corridor  
(<https://mdec.my/msc-malaysia/>)  
Portal myGovernment  
(<https://www.malaysia.gov.my/>)  
Agensi Kelayakan Malaysia  
(<https://www.mqa.gov.my/>)

#### PAUTAN PANTAS

**FAKULTI / PTJ / PENTADBIRAN (/entiti)**  
Statistik Transaksi Laman Web (<http://www.upm.edu.my/statistik-transaksi-laman-web>)  
Tender & Kontrak (<http://etender.upm.edu.my/>)  
Laporan Piagam Pelanggan  
([http://www.upm.edu.my/mengenai\\_kami/maklumat\\_pigam\\_pelanggan](http://www.upm.edu.my/mengenai_kami/maklumat_pigam_pelanggan))  
Dasar UPM ([http://www.pnc.upm.edu.my/mengenai\\_dasar-upm](http://www.pnc.upm.edu.my/mengenai_dasar-upm))  
Sistem Pengurusan ISO ([http://reg.upm.edu.my/spk\\_u](http://reg.upm.edu.my/spk_u))  
Dana Wakaf Ilmu (<http://www.wazan.upm.edu.my/>)  
Penerbitan UPM (<http://www.upm.edu.my/kandungan-upm-flywire>)  
UPM Flywire (<https://landing-pages.flywire.com/landir>)  
Takwim UPM 2022  
(<https://pspk.upm.edu.my/upload/dokumen/20220307>)

Dasar Privasi (/footnote/dasar\_privasi-29949)  
Hakcipta (/footnote/hakcipta-29950) RSS (/rss)  
Penafian (/footnote/penafian-29938)  
Bantuan (/footnote/bantuan-29937)  
UPM online (/footnote/upm\_online-38695)  
Dasar Keselamatan (/footnote/dasar\_keselamatan-29939)

LANGGAN MELALUI EMAIL

Emel anda

HANTAR

© 2022 Universiti Putra Malaysia



