

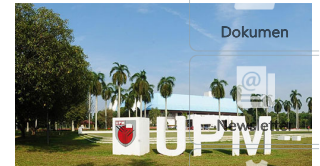


Pelajar UPM juara Pertandingan Pembangunan Produk Makanan Berasaskan Sawit

Oleh: Nazrul Rapail

Entiti Kami

LIHAT JUGA



Universiti Putra Malaysia
43400 UPM Serdang
Selangor Darul Ehsan

+603-9769 1000

+603-9769 1000

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



SERDANG, 7 Februari – Produk ‘Chilli Garlic Margarine’ oleh pelajar Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (FSTM), Universiti Putra Malaysia (UPM) telah menjuarai Pertandingan Pembangunan Produk Makanan Berasaskan Sawit Peringkat Kebangsaan baru-baru ini.

Produk itu dihasilkan kumpulan Totally Spice, daripada kalangan pelajar tahun akhir Bachelar Sains dan Teknologi Makanan, FSTM, UPM. Mereka membawa pulang wang tunai RM1,500.

Selain itu, Kumpulan Susu Indon yang terdiri dari pelajar FSTM, UPM turut memenangi tempat keempat dengan pertandingan produk Palm-based Almond Milk dan membawa pulang hadiah berjumlah RM600.

Entiti Kami

Dokumen

Newsletter

Tetapan



Entiti Kami

Dokumen

Newsletter

Tetapan

'Chilli Garlic Margarine' adalah terdiri daripada 80 peratus bahan produk kelapa sawit iaitu minyak kelapa sawit, minyak isi rong kelapa sawit dan minyak stearin kelapa sawit.

Ketua kumpulan, Afiefah Zulkifli berkata idea produk itu teretus kerana mendapati majerin di pasaran kurang mempunyai perisa seperti mentega yang sedia ada di pasaran.

"Kami mengambil inspirasi daripada mentega yang berperisa bawang putih serta menambah cili di dalam produk 'Chilli Garlic Margarine' kerana didapati rakyat Malaysia menggemari makanan yang pedas.

"Kelebihan marjerin berasaskan kelapa sawit ialah ianya bebas daripada lemak trans, kolesterol dan lebih murah berbanding mentega serta produk ini adalah dalam bentuk pembungkusan individu yang boleh disimpan di suhu bilik," katanya.

Tambah beliau, produk berasaskan kelapa sawit iaitu marjerin cili bawang putih ini mempunyai potensi yang besar untuk dipasarkan ke serata dunia.

Afiefah berkata, marjerin cili bawang putih ini adalah serba guna serta sesuai digunakan untuk sapuan, masakan dan membakar pastri.

"Kami mengambil masa seminggu dan menggunakan empat makmal yang berbeza untuk menghasilkan produk ini serta bahan kami bebas daripada pewarna tiruan dan semua bahan yang digunakan juga adalah berasaskan tumbuhan," katanya.

Selain itu, penghasilan marjerin ini juga sisa sifar (zero waste) kerana cili dan bawang putih yang telah digunakan untuk pembuatan marjerin boleh menghasilkan dua lagi produk makanan iaitu chilli garlic flakes dan chilli garlic oil.

Sementara itu, Fakulti Sains dan Teknologi, Universiti Kebangsaan Malaysia (UKM) dengan kerjasama Malaysian Palm Oil Council (MPOC) telah menganjurkan Pertandingan Pembangunan Produk Makanan Berasaskan Sawit dengan bertemakan "Inovasi Produk Makanan berasaskan Sawit" di bawah Program CEO Day@UKM untuk memberi peluang kepada pelajar menjana idea inovasi produk makanan baharu bagi mempromosikan penggunaan minyak sawit dalam industri makanan.

Tarikh Input: 08/02/2023 | Kemaskini: 13/02/2023 | hairul_nizam

PERKONGSIAN MEDIA

(https://www.addtoany.com/share?url=https%3A%2F%2Fwww.upm.edu.my%2Fberita%2Fpelajar_upm_juara_pertandingan_pembangunan_produk_makanan_berasaskan_sawit-71275&title=Pelajar%20UPM%20Juara%20Pertandingan%20Pembangunan%20Produk%20Makanan%20Berasaskan%20Sawit%20%7C%20Universiti%20Putra%20Malaysia)
([/#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.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 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>)
Tender & Kontrak (<http://etender.upm.edu.my/>)
Dasar UPM (http://www.pnc.upm.edu.my/mengenai_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)
UPM Flywire (<https://landing-pages.flywire.com/landing/upm>)
Takwim UPM 2023
(https://pspk.upm.edu.my/upload/dokumen/20221222122346LAMPIRAN_1_TAKWIM_MAJLIS_RASMI_UPM_2023.pdf)

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

© 2023 Universiti Putra Malaysia



LANGGAN MELALUI EMAIL HANTAR