

Pemasaran mee sayur berasaskan rumpai laut

UMS cari rakan kongsi

KOTA KINABALU: Mee sayur diperbuat daripada rumpai laut memang tidak asing kepada mereka yang menjaga kesihatan dan pengamal makanan berasaskan sayur (vegetarian) di negara seperti Jepun dan Filipina.

Mereka mengetahui faedah kesihatan daripada alga laut ini dan telah menghasilkannya sejak sekian lama.

Kini, Universiti Malaysia Sabah (UMS) dengan inovasi sendiri telah menghasilkan mee yang boleh meningkatkan kandungan serat dalam diet kepada lebih 30 peratus berbanding mee biasa.

"Mee biasa hanya mengandungi kadar serat sekitar 0.5 peratus sahaja," kata Pakar Sains Pemakanan UMS, Dr Ismail Aswawi Kassim, Chan Pei Teng dan Norhafizah Ismail, yang memenangi anugerah perak pada Persidangan dan Pameran BioMalaysia 2010.

Produk berkenaan adalah hasil daripada penyelidikan mereka selama dua tahun yang mendapat tajaan daripada Kementerian Sains, Teknologi dan Inovasi (MOSTI).

Rumpai laut dari jenis 'Red Kappaphycus alvarezii' dan 'green Caulerpa lentillifera' yang membiak dengan banyak di perairan Sabah terutamanya di pantai bahagian timur, dipilih untuk projek berkenaan berikutan kandungan kesihatan yang baik.

"Selain serat diet, rumpai laut ini juga kaya dengan sumber mineral, protein dan vitamin. Ia mengandungi jumlah lipid yang rendah dan jumlah Omega-3 yang mencukupi," katanya kepada *Bernama* di sini.

Kajian yang dilakukan di peringkat antarabangsa mendapati bahawa Omega 3, asid lemak yang penting, boleh membantu merendahkan trigliserida dan meningkatkan kolesterol HDL (kolesterol baik). Ia juga boleh bertindak sebagai antikogulen dan mengelakkan pembekuan darah. Kajian juga menunjukkan bahawa Omega 3 boleh membantu merendahkan tekanan darah tinggi.

Matanjun, yang juga pensyarah kanan Teknologi Makanan dan Bioproses di universiti itu berkata mee sayur yang dihasilkan mereka tidak mempunyai bahan penambah rasa atau pengawet.

"Tidak terdapat garam - ia amat rendah natrium, kerana ia akan meningkatkan hipertensi. Malahan tidak



PRODUK mee sayur berasaskan rumpai laut yang memenangi anugerah Perak pada Persidangan dan Pameran BioMalaysia 2010.

- fotoBERNAMA

terdapat monosodium glutamate. Perasanya adalah dari amino asid dan semulajadi. Tidak terdapat pewarna tiruan - warna yang anda lihat adalah dari klorofil dan pigmen karotenod rumpai laut itu sendiri," jelas beliau.

Beliau yakin bahawa tarikan produk berkenaan terletak pada nilai anti-oksidannya yang tinggi.

"Anti-oksidan, seperti yang diketahui adalah baik untuk kesihatan yang berkaitan dengan jantung. Kajian kami menunjukkan bahawa kandungan anti-oksidan di dalamnya meningkat selepas dididih."

Mee berkenaan hendaklah dididih untuk selama lima hingga tujuh minit sebelum dimakan. Nutrien yang lain juga kekal stabil meskipun melalui suhu panas, demikian menurut Matanjun.

Dengan mengambil kira 30 peratus daripada hampir 28 juta penduduk Malaysia kini adalah vegetarian (beragama Buddha, Hindu dan lain), ia memang mempunyai potensi dalam pasaran.

Matanjun berharap dapat melihat hasil-hasil penyelidikan digunakan dalam perniagaan negara ini. Menteri Pelancongan, Kebudayaan dan Alam Sekitar Datuk Masidi Manjun, dalam kapasiti sebagai anggota exco pendidikan negeri bersependapat dengan beliau pada Malam Apresiasi Penyelidikan UMS baru-baru ini.

"Kami bersedia untuk dikomersialkan", kata Matanjun, "namun kilang dan mesin kami hanya boleh menghasilkan jumlah yang kecil seumpama industri kecil.

"Oleh itu, kami memerlukan rakan kongsi. UMS akan menyalurkan teknologi dan formula, manakala rakan kongsi berkenaan akan mengendalikan pengelu-

aran dan pemasaran".

Beliau turut menyatakan bahawa UMS telah menghasilkan 50 formula berasaskan rumpai laut yang boleh dikomersialkan pada bila-bila masa.

"Jadi senarai produk yang boleh diceburi oleh industri bukan hanya terhad kepada mee sayur sahaja", katanya.

Matanjun berkata, satu "tinjauan rasa" melibatkan 100 pelanggan di pasaraya tempatan memberi maklum balas yang menggalakkan.

Sementara itu, Leong Kun Lan, seorang penganut Buddha dalam lingkungan umur 50-an dan seorang yang mementingkan kesihatan berkata, beliau sudah tentu menyukai mee sayur

berbanding yang biasa.

"Sudah tentu saya menghargai produk yang dihasilkan sendiri oleh universiti tempatan kita. Namun rasanya juga hendaklah bagus dan harganya kompetitif. Pengiklanan juga perlu dilakukan untuk tujuan promosi dan penekanan hendaklah tertumpu kepada aspek nutrisi".

Mohammed Ismail, 20, seorang pembantu jualan di sebuah pasaraya berkata beliau memakan mee hampir setiap hari.

"Ia adalah makanan kesukaan saya dan mudah disediakan. Saya tahu ia bukanlah suatu yang sihat tetapi jika anda berkata bahawa mee rumpai laut ini berkhasiat saya sudah pasti memilihnya dengan syarat rasanya sedap dan tidak begitu mahal", katanya.

Sementara itu, Timbalan Naib Canselor UMS (Penyelidikan dan Inovasi) Prof Dr Rosnah Ismail, berkata universiti itu sekarang ini mempunyai lebih daripada 20 inovasi yang telah dipatenkan.

"Saya gembira kerana akademi kita memberi tumpuan bukan sahaja kepada syarahan malahan kepada penyelidikan. Ia menjadi pelengkap antara satu sama lain. Kita memerlukan usaha dan motivasi seumpama kerana kalau tidak kita hanya lakukan itu (mengajar) sahaja".

"Kami menerima banyak sokongan bagi penyelidikan dalam bentuk pembiayaan daripada Kementerian dan organisasi antarabangsa yang berkenaan. Apa yang kami sangat-sangat perlukan sekarang ini ialah sokongan industri agar dapat kami terjemahkan inovasi dan rekacipta kami kepada masyarakat atau yang memanfaatkan pengguna", katanya.

- Bernama