

Mi rumpai laut hasil kajian UMS memenuhi cita rasa

UB 22/4/2011 BB

MI sayur yang 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 mi yang boleh meningkatkan kandungan serat dalam diet kepada lebih 30 peratus berbanding mi biasa.

“Mi 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 terutama 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 kolestrol HDL (kolestrol baik).

Ia juga boleh bertindak sebagai antiko-gulen dan menge-lakkan pembekuan darah. Kajian juga menunjukkan bahawa Omega 3 boleh membantu merendahkan tekanan darah tinggi.

CUKUP SESUAI

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

“Tidak mengandungi garam, ia amat rendah meningkatkan hipertensi, malahan tidak terdapat monosodium glutamate.

“Perasanya adalah daripada amino asid yang semulajadi. Tidak terdapat pewarna tiruan kerana 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 dididihkan,” jelasnya.

Mi 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 pengeluaran dan pemasaran.”

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

“Jadi senarai produk yang boleh diceburi oleh industri bukan hanya terhad kepada mi sayur,” katanya.

DITERIMA BAIK

Matanjun berkata, satu tinjauan rasa melibatkan 100 pelanggan di pasar raya 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 mi 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,” jelasnya lanjut.

Mohammed Ismail, 20, seorang pembantu jualan di sebuah pasar raya berkata, beliau memakan mi hampir setiap hari.

“Ia adalah makanan kesukaan saya dan mudah disediakan.

“Saya tahu ia bukanlah suatu yang sihat tetapi jika anda berkata bahawa mi 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 syara-han ma-lahan kepada penyelidikan. Ia

ENAK BERKHASIAT: Produk mi sayur berasaskan rumpai laut di mana kajian menunjukkan kandungan anti-oksidan dalam miter tersebut semakin meningkat serta mampu meningkatkan kandungan serat dalam diet lebih berbanding mi biasa. — Gambar Bernama



(UPM)

berjaya menghasilkan

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.

“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.

Sementara itu, dalam hasil kajian yang mampu meningkatkan nilai tambah industri makanan negara, sekumpulan 11 pelajar tahun akhir Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, Universiti Putra Malaysia

biskut tapai yang dinamakan Tap-A-Bite.

Produk tersebut merupakan pemenang pertandingan penghasilan makanan baru UPM yang diusahakan kumpulan pelajar terlibat yang menamakan kumpulan mereka sebagai Culture Food Malaysia Sdn Bhd.

Ketua kumpulannya, Syamil A. Samad, berkata produk mereka diperbuat daripada tapai dan pulut hitam sebagai bahan utama.

“Ia mempunyai khasiat hasil daripada proses penapaian seperti Vitamin B, ditambah dengan kehadiran antosianin sebagai sumber antioksidan dan mineral secara semula jadi,” katanya kepada Bernama.

“Harapan kami ialah produk ini dapat dipaten dan dipasarkan di kemudian hari,” tambahnya. — Bernama



DIKTIKRAF: Patricia Matanjum bersama produk mi sayur berasaskan rumpai laut hasil inovasi bersama sekumpulan pakar pemakanan Universiti Malaysia Sabah yang memenangi anugerah Perak pada Persidangan dan Pameran BioMalaysia 2010. — Gambar Bernama