

Pencapaian Membanggakan Di PEREKA 2010

Vol 1 - Dec 2010 ISSN: 1511-807X
 Kesungguhan sebilangan pesyarah dan penyelidik SSMP dalam penyelidikan dan inovasi telah terbukti dan mendatangkan hasil yang lumayan sewaktu Pertandingan Penyelidikan & Rekacipta (PEREKA) 2010 yang diadakan pada 5-6 April 2010. Yang amat memberangsangkan

adalah kesemua peserta SSMP yang mengambil bahagian dalam kedua-dua kategori penyelidikan dan inovasi telah berjaya dianugerahkan pingat emas, perak mahupun gangsa. Sejumlah 22 pingat telah dipungut dengan 1 emas dan 3 perak daripada kategori

penyelidikan; 5 perak dan 13 gangsa daripada kategori inovasi. Semoga kecemerlangan dalam penyelidikan dan inovasi ini akan menjadi dorongan kepada semua warga SSMP untuk terus berusaha ke arah pencapaian yang lebih tinggi di peringkat antarabangsa.



Jadual 1. Senarai pemenang SSMP dalam kategori penyelidikan.

NO	PENYELIDIK	ANUGERAH	TAJUK PENYELIDIKAN (KLUSTER)
1	Sharifudin Md. Shaarani	Emas	On and off-line food heating studied by Magnetic Resonance Imaging (Agr, Forestry & Food)
2	Sharifudin Md. Shaarani & Tee Fair Lee	Perak	Microbiological quality of Halal and non-Halal chicken stored at several temperature (Agr, Forestry & Food)
3	Lee Jau Shya, Tong Woon Sheng & Aishah Bujang	Perak	Functionality of InstantSa under different pH (Agr, Forestry & Food)
4	Hip Seng Yim, Chye Fook Yee, Sook Yee Mah, Patricia Matanjun, Siew Eng How & Chun Wai Ho	Perak	Antioxidant potential of edible wild mushrooms from Sabah (Bioscience & Biotechnology)

Jadual 2. Senarai pemenang SSMP dalam kategori rekacipta/inovasi bawah kluster Pertanian, Perhutanan dan Makanan.

NO	PENYELIDIK	TAJUK REKACIPTA/INOVASI	ANUGERAH
1	Sharifudin Md. Shaarani & Azien Wasli	Mangosteen ice cream	Perak
2	Nor Qhairul Izzreen Mohd Noor & Nur Nadirah Mohd Rawe	Pembangunan produk sos cili mangga	Perak
3	Adilah Md. Ramli, Patricia Matanjun, Chew Hueih Ming, Choong Jian Ming, Ganesan Menon A/L Neelamegam, Kiu Sei Cin, Lim Lay Sim, Ngai Yen Chew & Nurul Izza Binti Roslan	Snack Mee from Breadfruit and Chinese Chives	Perak
4	Adilah Md. Ramli, Patricia Matanjun, Nurul Izza Bt. Md. Yusuf, Nurshaida Bt. Kam, Noorhasnira Bt. Hamid, Ng Kar Yen, Rita Bt. Radin, Cecelia Ak Minggat & Silvia Chong Shih Ling	Development of Breakfast Cereal from Spinach, Brown Rice and Honey (Spin Flakes)	Perak
5	Tin Hoe Seng, Birdie Scott & Chye Fook Yee	BioNovus: A novel natural bio-preservative to ensure food remain safe and unspoiled	Perak
6	Lee Jau Shya & Lim Lay Sim	VitA rich pumpkin - A natural supplement of β -carotene	Gangsa
7	Welzan Saimon & Shalawati@Salwa Ibrahim	Development of chocolate product with pumpkin filling	Gangsa
8	Helnie Miun & Shalawati@Salwa Ibrahim	Development of chocolate product with tarap filling	Gangsa
9	Nurul 'Azah Mohd Yaakub & Shalawati@Salwa Ibrahim	Development of mixed cordial from cucumber and lime	Gangsa
10	Phascheyllah Erdana Au, Shalawati@Salwa Ibrahim & Sharifudin Md. Shaarani	Catfish and seaweed fishball	Gangsa
11	Patricia Matanjun and Foo Tiang Kit	Development of Veggie Noodle from Sabah Tropical Seaweeds	Gangsa
12	Patricia Matanjun and Chong Hui Pin	Development of Vanilla Flavoured Tropical Honey from Sabah	Gangsa
13	Adilah Md. Ramli, Patricia Matanjun, Ang Jo-Lyn, Karen Loo, Yong Sui King, Tan Kiang Lek, Mohd Hanif Nasaruddin, Suzilawati Sutrinso & Noor Farhana Ahmad Tarmizi	Development of Bitter Gourd Chocolate (MomoChoc)	Gangsa
14	Lai Chay Shia, Chye Fook Yee and Siaw Chon Lok	An innovative technique of maintaining the viability and functionalities of probiotics in non-dairy ice cream	Gangsa
15	Chu Ket Pin, Chye Fook Yee & Siaw Chon-Lok	Pandan-Lite™ A Natural Panda Essence	Gangsa
16	Birdie Scott Anak Padam, Tin Hoe Seng and Chye Fook Yee	SparrkLite : A Sparkling Beverage Powder Enriched with the Essence of Banana Blossom	Gangsa
17	Ng Seah Young, Chye Fook Yee & Ng Xue Ni	Innovative herbal tea processing methods	Gangsa
18	Tan Jin Yin, Chye Fook Yee and Siaw Chon Lok	Natural coconut syrup	Gangsa