



Naib Canselor Lancar Produk Kuah Kacang Kolaborasi UMS-Adabi

"Kuah kacang ini mengandungi dua varian iaitu Kuah Kacang Bersama Ayam dan Kuah Kacang Bersama Daging yang dipasarkan pada bulan Jun lalu di seluruh negara dengan harga pasaran RM5.50 setin"

Jalinan kerjasama yang dimeterai Universiti Malaysia Sabah (UMS) dan Adabi Consumer Industries Sdn. Bhd. pada 14 Disember 2012 yang lalu, kini membawa hasil apabila produk baharu kuah kacang dilancarkan di Bilik Seminar, Fakulti Sains Makanan dan Pemakanan (FSMP), UMS.

Menurut Naib Canselor UMS, Prof. Datuk Dr. Mohd. Harun Abdullah, UMS dan Adabi telah bekerjasama dari segi pembelajaran, penyelidikan dan konsultansi dalam bidang industri makanan selama dua tahun dengan membangun dan mengkomersialkan produk baharu.



"Saya percaya, kerjasama UMS dan Adabi ini bukan sahaja menguntungkan kedua-dua belah pihak, malah turut membawa kesan kepada masyarakat khususnya melalui proses atau program pemindahan pengetahuan, teknologi dan pembangunan modal insan yang berkualiti," katanya yang turut merasmikan pelancaran produk tersebut.

Tambah Datuk Harun lagi, pelajar FSMP seharusnya berbangga dan

bersyukur kerana dapat bekerjasama dengan syarikat luar seperti Adabi dalam menghasilkan produk makanan baharu.

"Kerjasama dengan pihak industri makanan memberikan manfaat kepada pelajar kerana mereka dapat mengaplikasikan semua ilmu yang dipelajari di bilik kuliah seperti penjanaan idea baru, penggunaan teknologi dalam pemprosesan makanan, pengurusan pemasaran dan kewangan syarikat," katanya.

Ujarnya, kuah kacang ini mengandungi dua varian iaitu Kuah Kacang Bersama Ayam dan Kuah Kacang Bersama Daging yang dipasarkan pada bulan Jun lalu di seluruh negara dengan harga pasaran RM5.50 setin.

Turut hadir pada majlis ini, Pendaftar UMS, Datuk Abdullah Hj. Mohd Said, Dekan FSMP, Prof. Madya Dr. Sharifudin Md. Shaarani, Pengurus Produk Adabi, Azatul Izan Mohamed Nordin dan Pengurus Adabi Sabah, Muhd Zahari Muhd Nasir.