

Penyelidik UMS berjaya kacuk ikan kerapu

DE 10.02.2007 P. 1

Yuzam Yusa

KOTA KINABALU: Penyelidik di Universiti Malaysia Sabah (UMS) berjaya menghasilkan kacukan dua spesies ikan kerapu, iaitu yang pertama seumpamanya di dunia.

Naib Canselor UMS, Prof Datuk Dr Mohd Noh Dalimin berkata, kerapu kacukan itu dihasilkan melalui penyuburan telur kerapu harimau (*Epinephelus fuscoguttatus*) dengan kerapu gergasi (*Epinephelus lanceolatus*) menggunakan teknik penyuburan in-vitro (IVF).

"Kacukan dua spesies itu, merupakan pencantuman yang pertama seumpamanya di dunia. Ia menggabungkan ciri-ciri morfologikal dua spesies induk. Kacukan itu berada dalam keadaan sihat dan membesar dengan baik dalam sangkar di laut dan hasil itu merupakan satu berita baik bagi industri akuakultur," katanya.

Mohd Noh berkata, penemuan itu ialah hasil kerjasama intensif selama beberapa tahun antara penyelidik dari Institut Kaji Selidik Marin Borneo UMS, Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia (LKIM) dan Kinki University dari Jepun, diwakili Prof Dr Shigeharu Senoo.

Beliau memberitahu wartawan bahawa hibrid tahan lawan penyakit itu bersedia untuk dikomersialkan dan beberapa pihak dalam industri akuakultur telah menunjukkan minat terhadap ikan kacukan itu dan meminta bekalan. Melalui LKIM, pengiriman pertama telah dihantar ke industri berkenaan. Ada kira-kira 2,000 hibrid untuk penghantaran. Ia akan dikirim dalam dua peringkat dan nilai pasaran ikan kacukan itu ialah RM15 seekor," katanya.



IKAN kerapu yang berjaya dikacuk daripada dua spesies dihasilkan melalui penyuburan telur kerapu harimau (*Epinephelus fuscoguttatus*) dengan kerapu gergasi (*Epinephelus lanceolatus*) menggunakan teknik penyuburan in-vitro (IVF) - yang pertama seumpamanya di dunia.

Sementara itu, institut berkenaan juga menghasilkan satu lagi penemuan yang pertama seumpamanya di dunia.

Mohd Noh berkata, menggunakan mikroskop elektron, disahkan bahawa ikan keli mempunyai deria merasa di banyak bahagian badannya.

"Dengan deria merasa yang ada di beberapa bahagian badannya, ikan keli boleh merasa makanan daripada pelbagai bahagian badannya dan boleh makan walaupun dalam keadaan gelap.

"Penemuan ini bukan hanya penting untuk akademik tetapi juga relevan kepada pemakanan tiruan dalam sistem pemeliharaan," katanya.

Dr Yukinori Mukai dari institut berkenaan, membuat penemuan itu pada organ deria yang ada pada ikan keli Afrika (*Clarias gariepinus*).

Penemuan itu menarik minat perwakilan di Sidang Tahunan Persatuan Sains Perikanan Jepun pada Mac tahun lalu, kata pengarah institut berkenaan Prof Dr Saleem Mustafa.