

UMS, HAS berjaya hasilkan dua produk makanan halal

NST 24.10.2016 6

KOTA KINABALU: Universiti Malaysia Sabah (UMS) dan Heilongjiang Academy of Science (HAS), sebuah pusat penyelidikan di China berjaya menghasilkan produk makanan halal iaitu Bawang Hitam dan Kulat Hitam.

Naib Canselor UMS, Prof Datuk Dr Mohd Harun Abdullah berkata penghasilan produk berkenaan telah memberi coretan sejarah apabila UMS menjadi universiti pertama mendapat pengiktirafan Sijil Halal Malaysia daripada Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Jakim) melalui anak syarikatnya UMS Investment Holdings Sdn Bhd (UiNVEST) bagi kedua-dua produk berkenaan.

"Hasil penyelidikan bersama antara Fakulti Sains Makanan dan Pemakanan (FSMP) UMS dengan HAS mampu memberi manfaat besar dalam memenuhi pasaran dan kehendak masyarakat da-

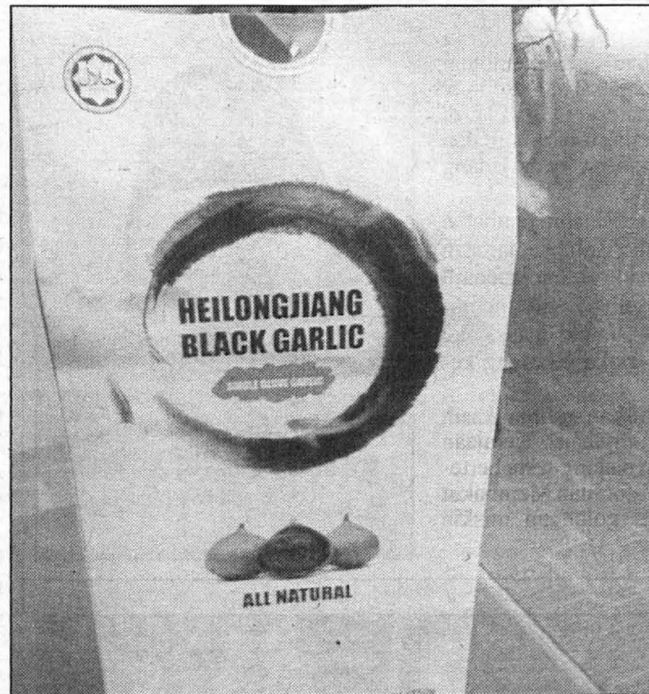
lam industri makanan halal.

"Saya percaya ini merupakan pemangkin kepada penghasilan pelbagai produk lain melalui kerjasama pintar ini," katanya dalam satu kenyataan di sini, kelmarin.

Mohd Harun berkata kedua-dua produk berkenaan mengandungi khasiat yang tinggi dan sangat baik untuk kesihatan.

"Berdasarkan kajian yang dijalankan, Bawang Hitam mampu membantu melancarkan peredaran darah, tinggi kandungan antioksidan, menurunkan kadar kolestrol antimikrob, antifungus dan pelbagai manfaat lain.

"Kulat Hitam pula digunakan sebagai salah satu bahan di dalam masakan yang boleh melancarkan peredaran darah, menurunkan kolesterol, mengandungi antioksidan serta mendorong emosi supaya lebih positif dan stabil," katanya.



HALAL...bawang hitam yang dihasilkan oleh UMS.