

IMPB-UMS hasil formula makanan untuk industri akuakultur

NST 12.8.2017 4

KOTA KINABALU: Institut Penyelidikan Marin Borneo (IMPB) Universiti Malaysia Sabah (UMS) berjaya menghasilkan formula makanan ternakan khusus untuk industri akuakultur.

Pengarah IMPB Prof Dr Rossita Shapawi berkata formula hasil penyelidikan yang mendapat pembiayaan daripada beberapa agensi kerajaan dan swasta sejak 2004 itu diyakini dapat mengurangkan kebergantungan kepada makanan ternakan import.

"Ia telah diuji-cuba di Hatceri Ikan, Hatceri Udang UMS dan di stesen sangkar ikan Jabatan Perikanan Sabah," katanya

kepada Bernama.

Beberapa formula makanan akuakultur untuk ikan dan udang itu dihasilkan berasaskan ramuan bahan seperti tepung ayam, kacang soya, rumpai laut dan alga.

"Berbeza dengan haiwan daratan, ikan tidak cekap dalam menghadam karbohidrat. Secara umumnya, haiwan akuatik memerlukan protein yang lebih tinggi dalam diet di samping nutrien lain seperti lemak, vitamin dan mineral," katanya.

Mengulas lanjut, Rossita berkata, makanan akuakultur ini hanya memerlukan sedikit karbohidrat dan sumber protein dari-

pada tepung ikan, tepung kacang soya dan tepung hasil sampingan ayam serta sumber lemak daripada minyak ikan dan sayur untuk menghasilkannya.

Beberapa formula berjaya dikomersialkan pada tahun lalu dalam bentuk palet yang dijual kepada sebuah syarikat swasta dan kini mudah diperolehi dalam pasaran dengan harga berpatutan.

Beliau berharap lebih banyak pemain industri bekerjasama menjalankan penyelidikan berkaitan bagi menyokong perkembangan industri akuakultur secara mampan. -Bernama