

UMS hasil kaedah pantas kesan formaldehid

NST 5.8.2013 6

KOTA KINABALU: Sekumpulan penyelidik dari Universiti Malaysia Sabah (UMS) mencipta kaedah yang dapat mengesan kehadiran formaldehid berkadar rendah pada ikan dalam tempoh lima saat dengan 99 peratus ketepatan.

Penyelidik kanan di Institut Penyelidikan Bioteknologi UMS Dr Md Shafiquzzaman Siddiquee berkata kaedah sedia ada mengambil masa sehari.

“Penyelidikan ini dilakukan oleh pelajar tahun akhir kita yang sedang mengikuti program sarjana muda,” katanya kepada Bernama di sini.

Menurut Md Shafiquzzaman, formaldehid merupakan bahan awet yang diguna untuk menjadikan ikan segar tahan lebih lama namun boleh membahayakan kesihatan manusia.

Katanya berdasarkan Akta Peraturan-peraturan Makanan 1985, kadar formaldehid yang dibenarkan untuk makanan segar ialah lima mikrogram bagi setiap gram.

“Apabila diguna berlebihan, bahan ini berbahaya jika dimakan oleh manusia dan boleh menye-

babkan kanser jika dimakan untuk jangka masa yang lama seperti dibuktikan menerusi kajian Agensi Penyelidikan mengenai Kanser (IARC),” katanya.

Mengenai kaedah yang dihasilkan oleh UMS, beliau berkata berbanding kaedah sedia ada yang memerlukan penggunaan makmal, penyelidik UMS menggunakan biosensor berasaskan ‘electrochemical’ yang dapat mengesan formaldehid dengan pantas.

“Dengan ciptaan kami keputusan adalah pantas sekali gus membolehkan tindakan segera diambil kepada mereka yang didapati melanggar peraturan,” katanya.

Menurut Md Shafiquzzaman pihaknya kini menawarkan peluang kepada pihak berkuasa tempatan yang berminat untuk menghasilkan cip ‘electrochemical’ yang boleh digunakan pengguna untuk mengesan formaldehid dalam ikan dan produk berasaskan ikan di pasar.