

# UMS hasil kaedah pantas kesan formaldehid dalam ikan.

UB 5.8.2013 B6

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 menyebabkan 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. -Bernama