

UMS terima geran bernilai RM5 juta

Daripada Yayasan Sabah untuk bangunkan produk cendawan dan halia di Sabah

UB 22.09.2021 P. 04

KOTA KINABALU: Universiti Malaysia Sabah (UMS) menerima geran RM5 juta daripada Yayasan Sabah baru-baru ini bagi membangunkan produk cendawan dan halia.

Timbalan Naib Canselor (Penyelidikan dan Inovasi) UMS, Prof. Madya Ts. Dr. Ramzah Dambul berkata, ia sebagai inisiatif projek strategik bagi sektor sosioekonomi dan berpotensi mengubah secara signifikan landskap bio-agro di Sabah.

“Menurut Grand View Research, saiz pasaran global cendawan ialah US\$46.1 bilion (2020), dengan pertumbuhan tahunan 9.5 peratus hingga tahun 2028.

“Import cendawan Malaysia sendiri pun mencecah RM18 juta setahun berdasarkan data pada 2012. Maksudnya, ini satu industri yang maha gadang.

“Masalahnya, belum ada inisiatif yang dipacu penyelidikan dengan benar-benar tersusun; untuk membangunkan sektor cendawan berasaskan spesies lokal, yang unik dan rintang iklim setempat. Inilah jurang yang UMS cuba tangani,” katanya.

Beliau berkata demikian dalam satu hantaran Facebook pada Ahad selepas membuat lawatan terhadap sekumpulan penyelidik UMS yang melakukan eksplorasi cendawan di Taman Bukit Tawau, sebuah hutan rekreasi di bawah jagaan Sabah Parks.

Dalam pada itu, Ramzah turut memaklumkan bahawa sehingga hari ini, pasukan penyelidikan UMS yang diketuai Dr. Jaya Seelan Sathiyah berjaya mengenal pasti kira-kira 1,250 spesies cendawan liar Borneo.

“45 peratus daripada cendawan itu mempunyai nilai farmaseutikal, yang mana



PENERANGAN: Ramzah (kanan) bersama pegawai Sabah Parks, mendengar taklimat dan perkongsian.



PENYELIDIK: Dr. Jaya Seelan Sathiyah bersama pasukan penyelidik cendawan.



KERJASAMA: Satu sinergi antara UMS dan Sabah Parks, dengan dukungan Yayasan Sabah.

18 spesies telah pun selesai kajian fundamental.

“25 peratus ialah kategori edible (boleh dimakan), lima spesies sedang dalam peringkat “domestication” untuk diterjemah kepada industri agro.

“Ini termasuk “shiitake Sabah”, spesies asli negeri ini yang mempunyai potensi premium setaraf dengan shii-

take Jepun,” katanya.

Ramzah berkata, selain fungsi perubatan dan makanan, ada juga cendawan yang menawarkan pelbagai kepentingan lain.

“Misalnya, 18 spesies cendawan bercahaya, yang sedang diinovasi kepada konsep “glowing garden” yang bakal menjadi tarikan pelancongan eksotik.



CENDAWAN ZOMBIE

“Ada juga “cendawan zombie” yang sporanya boleh menembusi haiwan kecil seperti serangga. Kemudian ia tumbuh berakar dari dalam badan, dan membunuh perumah tersebut.

Mengulas lanjut, Ramzah turut menjelaskan terdapat cendawan yang menghasilkan bahan pewarna organik, untuk kegunaan atas kertas dan tekstil.

Katanya, ia merupakan satu alternatif mesra alam, berbanding pewarna yang disintetik secara kimia.

“Namun, kajian sains fundamental bagi aspek ini masih jauh sebelum sampai ke tahap aplikasi teknologi.

“Saya paling teruja bila diberitahu tentang penemuan tiga sampel yang berpotensi jadi spesies baru.

“Iaitu dari kumpulan - Ophiocordyceps (zombie fungi), Polyporus (boleh makan) dan Gasteroid Lactarius (menghasilkan latex). Ini perlukan analisis molekular DNA, sebelum dapat dimuktamadkan statusnya,” jelasnya.