

Unisza cipta 7 makanan berkhasiat

Tujuh kumpulan penuntut hasilkan produk berkelas antarabangsa, berpotensi dikomersialkan

TEMBILA - Tujuh kumpulan penuntut Tahun Akhir Falkulti Biosumber dan Industri Makanan (FBIM), Universiti Sultan Zainal Abidin (Unisza) berjaya mencipta dan menghasilkan tujuh jenis produk makanan berkhasiat dan berkualiti yang berpotensi dikomersialkan.

Provos (Pengarah) Unisza Kampus Tembila, Prof Dr Che Abdullah Abu Bakar berkata, penuntut tahun akhir jurusan tersebut mencipta dan menghasilkan kira-kira enam produk makanan setiap tahun sejak lima tahun lalu.

Menurutnya, projek penghasilan produk tersebut sebenarnya salah satu daripada kerja kursus yang wajib dilaksanakan penuntut akhir jurusan tersebut, malah produk yang dihasilkan berkelas antarabangsa dan boleh



Che Abdullah dan Kamarul Ain (kiri) mencuba produk Tembiland Waffle yang dihasilkan penuntut Unisza Kampus Tembila.

dikomersialkan.

"Pada tahun ini ada produk dihasilkan penuntut memperolehi anugerah emas dan perak dalam beberapa siri pertandingan disertai di peringkat

kebangsaan," katanya.

Beliau berkata demikian kepada pemberita selepas merasmikan Pertandingan dan Pelancaran Produk Makanan Peringkat Universiti di Unisza

Makanan, Ghani Sidek.

Che Abdullah berkata, idea dihasilkan penuntut terbahit amat baik, malah boleh menyaingi produk di pasaran seperti coklat, minuman dan makanan ringan yang lain.

"Mereka menghasilkan produk makanan berkhasiat, kurang lemak dan mempunyai pelbagai zat termasuk pewarna yang berasaskan tumbuhan herba semula jadi seperti lidah buaya, terung pipit, madu, labu dan pelbagai lagi," katanya.

Sementara itu, menurut Kamarul Ain, antara nama produk yang dihasilkan kumpulan terbabit ialah Mayoking (sejenis sos pencicah yang dihasilkan dari bahan utama labu), Dietto Bite (snack coklat), Co -T Berry (buah terung pipit bersalut coklat dan madu), Bombastick

(biskut berasaskan daun baya dan lidah buaya).

Katanya, tiga produk lagi ialah Boostgummy (gula-gula bergetah kesihatan untuk kanak-kanak) yang dibuat daripada pokok bawang, pisang, oren dan buah kurma, selain produk Tembiland Waffle yang dihasilkan daripada madu dan ubi keledek.

"Produk terakhir yang dipertandingkan ialah Cala Sparkling Calamansi dengan kiub lidah buaya yang tidak kurang hebatnya," katanya.



JOM SOLAT

BESUT / SETIU

SUBUH	5:49
SYURUK	7:12
ZOHOR	1:08
ASAR	4:30
MAGHRIB	7:01
ISYAK	8:16