

Perkenal 6 produk makanan

Jertih: Universiti Sultan Zainal Abidin (UniSza) Kampus Besut, dekat sini memperkenalkan enam produk baru makanan berasaskan bahan tempatan.

Pengarah Fakulti Biosumber dan Industri Makanan UniSza, Dr Khamsah Suryati Mohd berkata, produk makanan ringan itu hasil kajian penuntut tahun akhir universiti terbabit dijangka mendapat sambutan pengguna di negara ini.

Katanya, makanan berasaskan tanaman setempat termasuk keledak, kangkong, rambutan, labu dan sayur sayuran diadun dengan perasa tidak beralkohol selaras dengan produk makanan lain yang sudah berada di pasaran tempatan.

“Produk ini akan dipasarkan kepada orang ramai tidak lagi. Kajian dijalankan pelajar jurusan pemakanan universiti ini sejak setahun lalu kini berjaya mengha-



PELAJAR tahun akhir UniSza mempamerkan produk makanan dihasilkan.

silkan produk berkenaan dan diyakini mampu bersaing makanan segera lain.

“Enam jenama produk yang diperkenalkan ialah gula-gula km0, mee hijau, pumpkin hash brown, chew nom, rf chos dan pumpito.

“Semua produk yang diperkenalkan penuntut tahun akhir itu adalah yang pertama berjaya dikeluarkan oleh UniSza sejak Kampus Besut beroperasi lima tahun lalu,” katanya ketika melancarkan produk berkenaan di sini, semalam.

Beliau berkata, fokus utama universiti berkenaan ialah untuk membantu golongan petani di negeri ini yang menanam pelbagai jenis tanaman tetapi hasil tanaman mereka tidak pernah dipasarkan dalam bentuk makanan segera.

“Pihak universiti melihat banyak hasil pertanian tempatan dilambakkan kerana tidak laku di pasaran dan ia perlu dikomersialkan dalam bentuk makanan ringan berasaskan coklat dan makanan lain,” katanya.