

Oleh Abdul Ghani Nasir
bhvarsiti@bharian.com.my

Sejenis makanan padat untuk menjana tenaga dihasilkan saintis pemakanan Universiti Kebangsaan Malaysia (UKM) yang akan dipasarkan sebagai kepingan coklat, gel dan minuman dengan jenama WiraBar.

Ketua Pusat Inovasi bagi Teknologi Manisan (MANIS), Fakulti Sains dan Teknologi UKM, Dr Nazaruddin Ramli, mengambil masa dua tahun menjalankan kajian untuk menghasilkan produk itu bermula September 2009.

Projek itu mendapat pembiayaan menerusi Dana Inovasi UKM bernilai RM80,000.

Idea menghasilkan kepingan coklat penjana tenaga buatan tempatan itu berikutan produk seumpamanya di pasaran semuanya diimport dan tidak mempunyai rasa tempatan.

Nazaruddin berjaya menghasilkan adunan terbaik yang memenuhi keperluan tenaga individu aktif termasuk anggota tentera dan warga beruniform.

+ Ganti sarapan

Produk itu juga boleh dijadikan makanan gantian sarapan atau sebahagian pemakanan atlet sebelum dan ketika pertandingan atau waktu latihan berlari, mengayuh basikal atau berenang.

Katanya, WiraBar dihasilkan bagi memberikan khasiat dan menjana tenaga berasaskan buah-buahan tempatan dan kacang.



Nazaruddin berjaya menghasilkan jana tenaga buatan tempatan.

WiraBar makanan sihat

WiraBar akan dipasarkan oleh UKM Technology Sdn Bhd yang sedang berunding dengan syarikat untuk mengeluarkan makanan itu.

Produk itu diyakini mampu menembusi pasaran tempatan dengan harga lebih murah tetapi mengandu-

ngi khasiat setara dengan produk import.

Manisan rumpai laut

Nazaruddin kini menjalankan suatu lagi penyelidikan untuk menghasilkan bahan manisan berasaskan rumpai laut.

Penyelidikan selama dua tahun itu sedang diusahakan dengan bantuan dana RM3.1 juta daripada Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani.

Beliau berharap untuk menghasilkan serbuk c-weed yang boleh diguna-

kan untuk membuat mi, roti, minuman dan bahan makanan lain.

Nazaruddin berkelulusan Sarjana Muda Sains Makanan dan Teknologi, Universiti Putra Malaysia (UPM) pada 1991 serta Sarjana Sains Makanan dan Nutrisi UKM pada 1998.

Pada tahun sama, beliau menerima Diploma Coklat dan Teknologi Manisan dan Kek daripada Central College of the German Confectionery di Sollingen.

Beliau menerima ijazah doktor falsafah dalam bidang teknologi enzim dari UPM pada 2008 dan menerima Sijil Pengenalan Manisan Gula dari Central College di Sollingen pada tahun sama.

FAKTA NOMBOR

RM3.1
juta

Bantuan dana daripada Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani