



KEGUNAAN MINYAK AFDHAL

- Mengurangkan penyerapan minyak dalam makanan bergoreng.
- Ekstrak herba antioksidan semulajadi yang boleh dimakan.
- Mencegah kerosakan minyak semasa menggoreng atau disimpan.
- Antibakteria dan bersifat antihistamin.
- Meningkatkan kegarangan, rasa dan kualiti makanan bergoreng.
- Mengurangkan minyak dalam makanan atau pembaziran dalam proses menggoreng.
- Mengurangkan kolestrol darah dan trigliserida.
- Antihipertensi dan kesan antispasmodik.
- Membantu memberi perlindungan terhadap kanser.

MENGAPA PILIH MINYAK AFDHAL?

- Makanan bergoreng mengandungi lemak yang tinggi, sehingga 50 peratus daripada berat makanan.
- Kalori yang padat menyumbang kepada obesiti, kanser, penyakit kardiovaskular dan masalah kesihatan yang berkaitan.
- Makanan bergoreng dan minyak menggoreng mudah mengalami pengoksidaan, hidrolisis dan mengeluarkan bau yang kurang menyenangkan.
- Membantu mengurangkan penyakit berkaitan kardiovaskular bagi masyarakat yang gemar akan makanan bergoreng, membantu mengurangkan risiko penyakit yang berkaitan seperti kencing manis, strok, serangan jantung, kanser, darah tinggi hiperkolestrol dan pelbagai lagi.

Minyak untuk sihat

Kejayaan penyelidik UPM hasilkan minyak masak yang boleh digunakan berulang kali

Potensi tembusi pasaran antarabangsa

DIEKSTRAK daripada sejenis tumbuhan daripada keluarga Rutaceae, minyak Afdhal merupakan inovasi baharu yang bakal menembusi pasaran dunia.

Menurut penyelidik yang menemukan produk tersebut, Prof. Dr. Suhaila Mohamed, minyak Afdhal bakal menyaingi penggunaan minyak zaitun dara yang terkenal kebaikannya terhadap kesihatan.

Jelasnya, kandungan polifenol dalam minyak Afdhal lebih baik berbanding minyak zaitun dara.

"Hanya perlu tambah 10 mililiter (ml) minyak Afdhal ke dalam 100 ml minyak masak biasa, anda kini boleh menikmati makanan bergoreng tanpa risau akan kesan negatif terhadap kesihatan.

"Selain dapat meningkatkan jangka hayat penggunaan minyak goreng, memiliki 50 peratus asid oleik serta tidak mengandungi kolestrol, minyak Afdhal juga memiliki bau yang lebih wangi," katanya.

Tambahnya, kehadiran minyak Afdhal bakal mewarnai industri herba di Malaysia serta berpotensi menaikkan taraf industri minyak sawit tempatan ke tahap yang lebih baik.

Ditanya sasaran pengguna minyak Afdhal, Dr. Suhaila berkata, pengguna yang berumur 30 tahun ke atas dan mereka yang memiliki masalah untuk mengambil makanan berminyak adalah disarankan.

Selain tu, industri makanan juga merupakan antara potensi besar untuk ditembusi produk tersebut. Sebotol minyak Afdhal berharga RM39 boleh dibancuh dengan empat liter minyak masak biasa.

Produk itu juga kini boleh didapati menerusi dalam talian iaitu di www.lazada.com.



DR. SUHAILA MOHAMED menunjukkan minyak Afdhal serta pingat penghargaan yang diterima menerusi penyelidikan tersebut.

Oleh **ASHRIQ FAHMY AHMAD**
ashriq.ahmad@hotmail.com



MAKANAN yang terlalu berminyak dan diambil setiap hari boleh menyebabkan pengumpulan lemak tepu di dalam badan.

Keadaan tersebut mengundang pelbagai jenis penyakit seperti obesiti, jantung, peningkatan kolestrol dalam darah, tekanan darah tinggi dan pelbagai lagi.

Jelas penyelidik Institut Bio Sains, Universiti Putra Malaysia (UPM), Prof. Dr. Suhaila Mohamed, keadaan tersebut menyebabkan masyarakat menjadi fobia



Campuran minyak Afdhal ke dalam minyak biasa dapat mencegah kerosakan minyak semasa menggoreng atau semasa penyimpanan sekali gus menjadikan makanan lebih menyihatkan."

dan terpaksa mengurangkan pengambilan makanan yang berminyak.

Bagi mengatasi keadaan tersebut, beliau bersama pembantunya, Fatihanim Mohd. Nor, tampil dengan inovasi baharu yang dapat menjadikan minyak masak lebih selamat dimakan.

"Makanan berminyak sememangnya suatu yang amat menyelerakan namun bagi golongan yang telah berusia iaiu pada peringkat umur 30 tahun dan ke atas makanan tersebut tidak lagi boleh diambil dalam kuantiti yang banyak.

"Bagi memastikan makanan tersebut kembali boleh diambil oleh segenap lapisan umur, kami memperkenalkan minyak Afdhal," katanya ketika ditemui pada majlis pengenalan produk tersebut kepada media di Serdang, Selangor baru-baru ini.

Ujarnya, minyak Afdhal merupakan sebatian yang dirumuskan secara saintifik daripada ekstrak herba semula jadi yang boleh dimakan.

"Minyak ini dijadikan sebagai bahan penambah dalam minyak masak untuk tujuan menggoreng dan salad," katanya.

Antara kelebihan menggunakan minyak masak yang dicampur bersama minyak Afdhal adalah bahan masakan tersebut boleh digunakan berulang kali tanpa menjejaskan mutu minyak dan juga makanan yang digoreng.

Menerusi kajian yang dijalankan, minyak masak yang dicampur minyak Afdhal mampu bertahan untuk 80 kali ulangan pengorengan tanpa ada sebarang perubahan serta tidak menjejaskan kualiti makanan yang dimasak.

Selain itu, jelas Dr. Suhaila, minyak Afdhal dapat memberi faedah kesihatan kepada pengguna dengan mengurangkan penyerapan minyak masak ke dalam makanan yang bergoreng.

Keadaan tersebut sekali gus dapat membantu mengurangkan kadar kolestrol dalam darah dan trigliserida.

"Produk ini mampu mengurangkan penyerapan minyak dalam makanan bergoreng sehingga 85 peratus.

"Hal tersebut dapat membantu pengguna untuk mencegah penyakit berkaitan kardiovaskular dan kanser," katanya.

Antara kelebihan lain minyak Afdhal adalah produk tersebut diperkaya dengan antioksidan, bersifat antibakteria dan antihistamin.

Selain dapat mempertingkatkan penggunaan minyak masak, inovasi itu juga dapat mempertingkatkan kegarangan, rasa dan kualiti makanan bergoreng.

Campuran minyak Afdhal kedalam minyak biasa dapat mencegah kerosakan minyak semasa menggoreng atau semasa penyimpanan sekali gus menjadikan makanan bergoreng lebih menyihatkan.

Penghasilan minyak Afdhal adalah berdasarkan lima konsep utama penghasilan iaitu ekstrak antioksidan daripada herba terpilih, bebas daripada lemak trans, sintetik atau kolestrol.

Seterusnya mengurangkan pembaziran, kerosakan dan alergi, kebaikan untuk kesihatan, pengurangan kadar penyerapan minyak dalam makanan dan memanjangkan usia penggunaan minyak masak.

Penyelidikan yang dimulakan pada tahun 2008 tersebut masih dalam proses penambahbaikan dan telah menerima geran daripada Kementerian Pengajian Tinggi serta telah dipatenkan di Amerika Syarikat, Australia, Singapura, Malaysia, Vietnam, India, Jepun, China dan Indonesia.

Ciptaan tersebut telah menerima pelbagai anugerah antaranya pingat emas di BioMalaysia Award 2012, pingat perak dalam pameran penyelidikan Prof. Dr. Lai Oi Ming (Pecipta) 2013 serta anugerah penghargaan di Malam Inovasi Kementerian Pendidikan 2013.

