



UiTM hasil snek betik

PENYELIDIK Universiti Teknologi Mara (UiTM) menemui inovasi baru dalam industri pembuatan makanan ringan apabila berjaya menghasilkan sejenis snek berkhasiat berasaskan betik.

Hasil penyelidikan pensyarah Jabatan Pengurusan Perkhidmatan Makanan, Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan, Chemah Tamby Chik, dibantu lima penyelidik lain diperkenalkan berikutan permintaan pengguna terhadap makanan alternatif berkhasiat.

Chemah berkata, snek itu baik untuk kesihatan dan berupaya membekalkan tenaga kerana ia mengandungi pelbagai nutrisi, termasuk 78.6 peratus karbohidrat, vitamin C (54.76 mg), fiber (4.48g) dan lemak (0.03g).

Katanya, inovasi baru memenangi pingat gangsa Pameran Antarabangsa Reka Cipta, Inovasi, Reka Bentuk Industri dan Teknologi ke-17 itu disifatkan satu pembaruan dalam mempelbagaikan kegunaan buah, selain penghasilan jem, jus dan jeli.

"Betik dipilih sebagai bahan utama snek makanan ringan ini kerana ia mudah didapati, selain kandungan fiber dan mineral tinggi serta mengandungi vitamin A dan C.

"Malah, amalan memakan betik juga dikatakan mampu mencegah penyakit jantung dan kanser kolon," katanya.

Bagi menghasilkan snek itu, beliau berkata, perahan pekat atau puri betik diadun bersama campuran lain seperti gula, sirap glukos, asid sitrik dan pektin.

Beliau menjelaskan, campuran itu kemudian dikisar dan dimasak sebelum dituangkan ke dalam bekas khas, seterusnya dikeluarkan dan dipotong atau digulung.

Chemah berkata, pihaknya turut melakukan ujian penilaian deria bagi memastikan terma rasa, tekstur dan penampilannya mampu diterima pengguna khususnya penggemar snek.

"Kelebihan produk ini ialah berpotensi tinggi untuk dikomersialkan, selain kos penghasilannya rendah," katanya.

FAKTA NOMBOR

Antara kandungan snek betik

78.6%

Karbohidrat

54.76 mg

Vitamin C