

Headline	Penyelidik UKM hasil gelatin halal		
MediaTitle	Sinar Harian (Utara)		
Date	27 Nov 2012	Color	Full Color
Section	NEWS	Circulation	60,000
Page No	U17	Readership	180,000
Language	Malay	ArticleSize	250 cm ²
Journalist	N/A	AdValue	RM 1,375
Frequency	Daily	PR Value	RM 4,125



Penyelidik UKM hasil gelatin halal

Teknologi

SEBUAH kumpulan penyelidik skala tinggi dan proses hiliran Universiti Kebangsaan Malaysia (UKM) berjaya menyediakan proses canggih untuk mengeluarkan gelatin halal dan kolagen terhidrolisis daripada sumber bahan pertanian iaitu tulang ternakan, kulit dan sisik ikan.

Ketua Kumpulan itu, Prof Ir Dr Abdul Wahab Mohammad daripada Jabatan Kejuruteraan Kimia dan Proses UKM berkata, proses tersebut dibangunkan melalui rekaan peralatan untuk mengisi keperluan gelatin dan kolagen terhidrolisis bagi pasaran halal dunia.

Menurutnya, rekaan peralatan dipergiat itu boleh dibina dan dipasang bersama dengan loji pemprosesan ternakan atau ikan di negara Islam.

"Kami membina sebuah loji percubaan kecil di UKM untuk menunjukkan proses keseluruhan itu. Kos RM2 juta dilaburkan untuk membeli peralatan dengan pembiayaan awal diperoleh daripada Technofund melalui Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani," katanya.

Penyelidikan terhadap projek itu mula dijalankan pada 2007 oleh beliau sambil dibantu Prof Ir Dr Mohd Sobri Takriff, Prof Dr Abu Bakar Mohamad dan Prof Madya Dr Siti Masrinda Tasirin daripada Jabatan Kejuruteraan Kimia dan Proses.

Barisan penyelidik ini kemudian dibantu Profesor Pelawat Ir Ad Grobben dari Belanda yang mempunyai pengalaman luas dalam industri pemprosesan gelatin dan kolagen terhidrolisis apabila projek itu bergerak ke arah loji skala pandu.

"Kami menggunakan jenama Halagen untuk gelatin dan kolagen terhidrolisis yang dihasilkan



Antara komponen peralatan yang direka pihak UKM untuk menjalankan proses mengeluarkan gelatin halal dan kolagen terhidrolisis.

ini di mana ia boleh digunakan sebagai bahan dalam makanan, kapsul, kosmetik dan makanan tambahan," katanya.

Penemuan itu membolehkan masa pemprosesan dapat dikurangkan dengan menggunakan partikel halus di peringkat nyahgalian sekali gus turut menjimatkan masa dalam menghasilkan satu kelompok produk.

Rekaan proses yang canggih juga membolehkan masa pemprosesan disingkatkan serta mengecilkan saiz loji. Ia amat sesuai untuk operasi setempat berdekatan loji pemprosesan ternakan haiwan dan

penternakan ikan.

Abd Wahab berkata, beliau berharap agar kedua-dua projek itu berjaya sekali gus membolehkan negara menjadi perintis dalam penghasilan gelatin dan kolagen terhidrolisis untuk pasaran halal dunia.

"Situasi ini dilihat amat penting kerana gelatin dan kolagen terhidrolisis banyak digunakan dalam pengeluaran pelbagai jenis produk makanan dan perubatan," katanya.

● SUMBER PORTAL UKM