

Headline	Penyelidik UKM hasilkan gelatin halal		
MediaTitle	Sinar Harian (Pahang)		
Date	14 Nov 2012	Color	Full Color
Section	NEWS	Circulation	60,000
Page No	P13	Readership	180,000
Language	Malay	ArticleSize	147 cm ²
Journalist	N/A	AdValue	RM 809
Frequency	Daily	PR Value	RM 2,426



Foto: Ihsan Prof Ir Dr **ABDUL WAHAB MOHAMMAD**

Penyelidik UKM hasilkan gelatin halal

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

Ketua kumpulan penyelidik Jabatan Kejuruteraan Kimia dan Proses UKM, Prof Ir Dr Abdul Wahab Mohammad berkata, proses itu dibangunkan mengisi keperluan gelatin dan kolagen terhidrolisis bagi pasaran halal dunia.

"Rekaan peralatan dipergiat itu boleh dibina dan dipasang bersama dengan loji pemprosesan ternakan atau ikan di negara Islam," katanya.

Mereka telah membina sebuah loji percubaan kecil di UKM untuk menunjukkan proses keseluruhan itu, kira-kira RM2 juta dibelanjakan untuk membeli peralatannya dengan pembiayaan awal daripada Technofund Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani.



DR ABDUL WAHAB

Penyelidikan bermula pada 2007 dengan Prof Wahab dibantu Prof Ir Dr Mohd Sobri Takriff, Prof Dr Abu Bakar Mohamad dan Prof Madya Dr Siti Masrinda Tasirin, semuanya daripada Jabatan Kejuruteraan Kimia dan Proses.

Mereka kemudiannya dibantu Profesor Pelawat Ir Ad Grobden dari Belanda yang mempunyai pengalaman luas dalam industri pemprosesan gelatin dan kolagen terhidrolisis apabila projek itu bergerak ke arah loji skala pandu.

Wahab berkata, pihaknya menggunakan jenama Halagen

untuk gelatin dan kolagen terhidrolisis yang dihasilkan.

"Ia boleh digunakan sebagai bahan dalam makanan, kapsul, kosmetik dan makanan tambahan," katanya.

Beliau berkata, masa pemprosesan dapat dikurangkan dengan menggunakan partikel halus di peringkat nyah galian membolehkan masa untuk menghasilkan satu kelompok produk juga dikurangkan.

"Proses yang digunakan termasuk mengisar dan menggiling, nyah galian dan penyedutan, penapisan, penapisan membran, pengewapan dan pengeringan.

"Ia juga menggunakan teknik penapisan membran terbaru untuk pemecahan molekul gelatin dan kolagen terhidrolisis dalam proses pemisahan dan dapat mengurangkan keperluan tenaga serta menjimatkan air melalui kitaran semula," katanya.

● (Sumber: Portal IIKM)

INOVAS