

MPOB hasil snek ekstrusi berasas minyak sawit merah



SNEK ekstrusi yang berasaskan minyak sawit merah.

LEMBAGA Minyak Sawit Malaysia (MPOB) melalui hasil kajian penyelidikannya berjaya menghasilkan formulasi snek ekstrusi berasaskan minyak sawit merah yang enak, berkhasiat dan bebas daripada pewarna sintetik dan lemak haiwan.

Ketua Pengarah MPOB, Dr Ahmad Parveez Ghulam Kadir berkata, teknologi inovatif MPOB ini yang berupaya untuk memperkaya lagi snek ekstrusi dengan pro-vitamin A khasiat minyak sawit merah sudah dikomersialkan di China.

"Inovasi ini dapat meningkatkan permintaan minyak sawit oleh China dan mengurangkan masalah kekurangan vitamin A dalam kalangan kanak-kanak," katanya dalam satu kenyataan di sini, semalam.

Menurutnya, snek adalah pasaran baharu yang kian berkembang di China dan sudah menjana AS\$3.08 trilion (RM12.5 trilion) pada 2019, berbanding AS\$30.4 bilion (RM123 bilion) dengan pengeluaran sebanyak 5.1 juta tan pada 2018.

Penduduk China, terutama kanak-kanak sangat gemarkan snek ekstrusi dan cenderung membeli produk makanan kesihatan tanpa mengira harga.

Berdasarkan laporan, sebanyak empat juta tan snek ekstrusi dimakan oleh penduduk China setiap tahun.

Bagaimanapun, kebanyakan daripada snek ekstrusi di China dibuat menggunakan pewarna sintetik dan lemak haiwan.

"Oleh itu, MPOB tekad menghasilkan inovasi yang menggunakan minyak sawit merah untuk menggantikan pewarna sintetik dan lemak haiwan dalam pembuatan snek ekstrusi," katanya.

Menurutnya, MPOB dengan kerjasama Universiti Shanghai dan salah satu pengeluar makanan snek terbesar di China sudah menjalankan penyelidikan untuk menghasilkan snek ekstrusi itu selama dua tahun sejak Julai 2018.

"Pengusaha tempatan, terutama perusahaan kecil dan sederhana (PKS) digalakkan untuk mengkomersialkan teknologi berpotensi besar ini kerana ia mengandungi nutrien semula jadi dan karotena yang dapat memperkayakan kesihatan kita," katanya.

Artikel ini disiarkan pada : Jumaat, 12 Februari 2021 @ 7:15 AM
