

## 'Perisai' buah berasas herba

BERNAMA



PELEKAT StixFresh boleh digunakan untuk beberapa jenis buah-buahan tempatan.

Kuala Lumpur: Enggan lagi melihat buah-buahan dibazirkan akibat tidak tahan lama dan cepat rosak, seorang graduan dalam bidang teknologi maklumat berjaya mencipta label pekat yang boleh memanjangkan tempoh kesegaran dengan melindunginya daripada ancaman kulat dan penyakit.

Zhafri Zainuddin, 37, berkata, label pekat yang dinamakan StixFresh itu adalah teknologi berasaskan pekat inovatif yang mampu memanjangkan jangka hayat hingga dua ke tiga kali lebih lama dengan cara semula jadi bergantung kepada jenis buah-buahan.

"Idea tercetus hasil daripada pengalaman saya ketika terlibat dalam perniagaan menjual buah-buahan tempatan di Seremban. Ketika itu, saya kerap alami pembaziran dan rugi disebabkan perlu urus buah-buahan rosak dan tidak tahan lama," katanya.

Mengaplikasikan konsep menjana kekayaan daripada bahan buangan, Zhafri yang juga pengasas bersama dan Ketua Pegawai Eksekutif StixFresh International Sdn Bhd bertapak di Senawang, Negeri Sembilan berkata, label pekat itu

menggunakan sebatian anti-mikroba secara semula jadi yang dihasilkan tumbuhan-tumbuhan bertujuan untuk melindungi buah-buahan.

"Ia dibangunkan dengan teknologi salutan menerusi kaedah mengestrak tumbuhan dan herba yang diletak pada label pelekat bagi membolehkan ia bertindak sebagai *diffusion material*, sekali gus melindungi buah-buahan daripada pertumbuhan kulat yang agresif, semasa penjualan dan penghantaran seterusnya memanjangkan tempoh kesegarannya," katanya.

Katanya, bahan digunakan di dalamnya dikategorikan sebagai GRAS (*Generally Recognized as Safe*) yang mematuhi piawaian Pentadbiran Makanan dan Ubat-Ubatan Amerika Syarikat (USFDA), bahkan teknologi pelestarian kesegaran ini juga didaftarkan dengan *World Intellectual Property Organization* (Wipo).

"Bagi saya, label pelekat tidak seharusnya digunakan sebagai dekorasi semata-mata dan teknologi ini dibangunkan bagi membantu pengguna dan industri, dalam mencari penyelesaian selaras dengan matlamat membantu mengurangkan pembaziran *from farm to fork*," katanya.

Malah, Zhafri yang berasal dari Kuala Lumpur berkata proses penyelidikan dan pembangunan (R&D) bagi teknologi StixFresh mendapat sokongan padu daripada Jabatan Pertanian Negeri Sembilan (JPNS) dan Kementerian Sains, Teknologi dan Inovasi (Mosti).

"Bukan mudah membangunkan sesuatu teknologi dan ia memakan masa tiga tahun untuk menjadikan ia matang dan diterima dalam pasaran dan kami dalam fasa memohon *Strategic Research Fund* daripada Mosti.

"Kami giat merangka peluang kerjasama dengan Fakulti Sains dan Teknologi Makanan Universiti Putra Malaysia, bagi menambah nilai teknologi ini seterusnya memperkukuhkan lagi posisinya di pasaran tempatan dan global," katanya.

Bagaimanapun, Zhafri berkata, buat masa ini, label pelekat ini hanya boleh digunakan untuk beberapa jenis buah-buahan tempatan seperti mangga, betik dan buah naga selain merancang meluaskan penggunaan teknologi ini kepada buah-buahan lain yang premium seperti *Japanese pear* dan spesies Melon.

"Kami akan *tackle* buah bersaiz kecil seperti strawberi dan anggur namun bukan melalui label pelekat sebaliknya lebih kepada penggunaan semburan cecair bergred makanan yang selamat digunakan dan tidak mengandungi bahan yang berbahaya.

"Kami berhasrat membangunkan uncang dan pembungkusan pintar untuk kegunaan sayur-sayuran," katanya yang bercadang untuk mengusahakan perniagaan buah-buahan yang menggunakan teknologi StixFresh, sebagai satu nilai tambah.

**Disiarkan pada: September 24, 2021 @ 7:46am**