

UPSI hasilkan pengawet makanan berasaskan pegaga

[Nurul Hidayah Bahaudin](#)

nurul.hidayah@hmetro.com.my



PRODUK pengawet berasaskan pegaga yang dihasilkan penyelidik UPSI. FOTO ihsan UPSI

Kuala Lumpur: Sekumpulan penyelidik dari Fakulti Sains dan Matematik, Universiti Pendidikan Sultan (UPSI) berjaya menghasilkan pengawet makanan semula jadi untuk buah-buahan dan sayur-sayuran berasaskan pegaga.

Produk yang dikenali sebagai Centas itu dapat mengurangkan penggunaan bahan pengawet makanan berasaskan kimia yang kini digunakan secara meluas.

Naib Canselor UPSI Prof Datuk Dr Md Amin Md Taff menyifatkan inovasi yang dilakukan oleh penyelidik itu dapat memberi kesedaran kepada masyarakat mengenai amalan gaya hidup sihat menerusi penggunaan bahan pengawet tidak berisiko terhadap masyarakat.

"Justeru itu, penemuan ini dianggap sesuatu yang membanggakan dan inovasi demi kebaikan masyarakat dalam penjagaan kesihatan.

"Penyelidikan yang diketuai oleh Dr Suzita Ramli bersama ahli kumpulannya iaitu Prof Madya Dr Shakinaz Desa, Dr Noraine Salleh Hudin dan Wong Jun Xian itu mendapat dana daripada Kementerian Pengajian Tinggi (KPT)," katanya dalam kenyataan, hari ini.

Menurut Suzita, inovasi itu dilakukan untuk memastikan buah-buahan dan sayur-sayuran kekal segar dan tidak rosak dalam tempoh penyimpanan yang lama dan menjadikannya alternatif kepada bahan pengawet berasaskan bahan kimia.

"Dari segi konsep sains, inovasi ini terbukti mempunyai sifat antimikrobial dan antioksidan yang dapat merencatkan pertumbuhan mikro organisma sekali gus mengurangkan kesan keperangan pada buah dan sayur.

"Masyarakat perlu menyedari bahawa penggunaan pengawet makanan berasaskan bahan kimia dalam tempoh panjang boleh mendatangkan kesan buruk kepada kesihatan manusia dan boleh mengganggu keseimbangan hidupan akuatik apabila sisa bahan pengawet disalurkan ke persekitaran air," katanya.

Suzita berkata, inovasi penggunaan herba pegaga sebagai pengawet makanan tidak lagi menjadi faktor kepada masalah kesihatan manusia kerana pengawet makanan semula jadi berkenaan dibuktikan selamat bagi kegunaan manusia dan tidak mendatangkan kesan buruk kepada persekitaran air.

"Pemilihan pegaga sebagai bahan utama produk Centas ini adalah berdasarkan sifat-sifat istimewa herba itu sendiri seperti meningkatkan peredaran darah dan kesihatan kulit di mana ia dibuktikan di dalam kajian lalu.

"Pegaga popular dalam masyarakat Malaysia dan kebiasaannya dijadikan sebagai ulam yang dimakan mentah terutamanya bagi masyarakat Melayu selain dikomersialkan sebagai minuman kesihatan dan produk kecantikan.

"Tambahan pula herba itu mudah ditanam dan menjadikan sumber bahan mentah bagi penghasilan pengawet semula jadi ini senang didapati," katanya.

Beliau berkata, Centas efektif memanjangkan jangka hayat dan kesegaran buah-buahan dan sayur-sayuran dengan pengawet itu tidak merubah warna, bau dan tekstur buahan serta sayuran.

Katanya, ia juga sesuai digunakan di rumah, kilang makanan dan pengusaha jualan buah-buahan serta sayur-sayuran.

"Inovasi berkonsepkan produk semula jadi itu memiliki daya penarik kepada pengguna yang mengutamakan kesihatan dan mengurangkan risiko masalah kesihatan disebabkan penggunaan produk berasaskan bahan kimia di dalam sumber makanan," katanya.

Sementara itu, Penyelaras (Unit Pengkomersilan) RMIC-UPSI, Dr Kesavan Nallaluthan berkata, inovasi itu memenangi pingat emas dalam pertandingan reka cipta International, Invention & Technology Exhibition (ITEX) yang diadakan pada 13 dan 14 Disember 2021 di Kuala Lumpur.

"Selain diterbitkan di beberapa jurnal yang berimpak tinggi, Centas sedang dalam proses permohonan Utility of Inventiveness (UI).

"Kami menjangkakan Centas diterima baik oleh masyarakat dan pengusaha makanan kerana faedah yang ditawarkan, malah mengalukan kolaborasi dari pihak industri.

"Ia bagi memastikannya dapat disalurkan ke pasaran supaya semua pihak dapat menikmati manfaatnya ke arah kehidupan yang lebih selamat dan berteknologi tinggi," katanya.

Disiarkan pada: Februari 26, 2022 @ 5:16pm