

UMS lancar produk A-yamli, ayam pedaging premium

Oleh UTUSAN MALAYSIA, 17 Ogos 2022, 8:33 am



MAJLIS pelancaran produk A-yamli, ayam pedaging premium keluaran UMS di Penampang, Sabah, Ahad lalu.

PETALING JAYA: [Universiti Malaysia Sabah \(UMS\)](#) menghasilkan produk A-yamli, inovasi terhadap [ayam](#) pedaging komersial menggunakan ekstrak Tongkat Ali sebagai sebahagian daripada diet pemakanannya.

Penyelidikan produk itu dimulakan pada 2011 bagi menghasilkan kualiti daging ayam yang lebih premium dan sihat tanpa bergantung penuh kepada ubat-ubatan seperti antibiotik dan vaksin.

Majlis pelancarannya disempurnakan Timbalan Naib Canselor Penyelidikan dan Inovasi UMS, Ir. Prof. Dr. Rosalam Hj. Sarbatly di pasar raya Pick N Pay, di Penampang, Sabah, Ahad lalu.

Menurut Rosalam, menerusi kajian dan fasa pra pengkomersialan di lapangan, terbukti Tongkat Ali dapat menjadikan ayam pedaging lebih aktif, mengurangkan kadar kematian dan bau pada reban ayam, serta menunjukkan kurangnya kehadiran lalat pada najis ayam.

“Hasil kajian juga mendapati kandungan protein pada ayam pedaging ini lebih tinggi, manakala lemaknya pula kurang. Penggunaan Tongkat Ali kepada ayam pedaging ini juga menyebabkan isi atau daging ayam lebih pejal dan mempunyai rasa yang tersendiri.

“Semua ujian dan pra pengkomersialan telah dilakukan di Sabah dan Brunei Darussalam yang akhirnya membawa kepada pengkomersialan A-yamli,” katanya.

Untuk rekod, produk A-Yamli turut dinobatkan sebagai pemenang pingat emas di Seoul International Invention Fair pada 2013.

Rosalam turut merakamkan penghargaan kepada syarikat Petrogaya Sdn. Bhd. yang berkolaborasi dengan UMS dalam mengkomersialkan produk berkenaan.

Kata beliau, sebagai hala tuju dan kelestarian, UMS juga sentiasa memantau keberkesanan projek pengkomersialan itu melalui syarikat milik penuh universiti iaitu UMS Investment Holdings Sdn. Bhd.

“Produk ayam premium A-yamli kini boleh diperolehi di pasar raya Pick N Pay Plaza 333, Penampang,” katanya. – UTUSAN