



UniSZA perkenal 9 produk makanan baharu guna sumber ikan, sayuran

Oleh Nurul Fatimah Sulaini - Januari 15, 2023 @ 6:56pm
bhnews@bharian.com.my



Pelajar UniSZA, Kampus Tembila, Besut kreatif menghasilkan aiskrim kacang kuda untuk dipasarkan kepada orang ramai. - Foto NURUL FATIMAH SULAINI

BESUT: Aiskrim kacang kuda antara satu daripada sembilan produk makanan baharu yang diperkenalkan Universiti Sultan Zainal Abidin (UniSZA), Kampus Tembila dekat ini, kepada orang ramai.

Dekan Fakulti Biosumber dan Industri Makanan UniSZA, Prof Dr Hafizan Juahir berkata, sembilan produk baharu yang dilancarkan bertemakan protein alternatif menggunakan ikan atau tumbuhan.

"Program Pelancaran Produk Makanan Baharu di UniSZA Kampus Besut diadakan sejak 2010 dan program ini adalah usaha yang dilaksanakan oleh pelajar Tahun Akhir Sarjana Muda Teknologi Makanan sebagai hasil pembelajaran daripada kursus Pembangunan Produk Makanan," katanya ketika ditemui di Program Pelancaran Produk Makanan Baharu di UniSZA Kampus Tembila, Besut, di sini, hari ini.

Katanya, hasil daripada kajian pelajar tahun akhir universiti itu adalah setaraf produk makanan lain dalam pasaran, malah dijangka bakal dipasarkan serta mampu mendapat sambutan pengguna di negara ini.

"Antara produk yang menjadi pilihan utama seperti Cre'Mosa chickpea ice-cream (aiskrim kacang kuda), Sauce-sage Bite (sosej ikan sedia dimakan disaluti sos cili) serta Veganic Patty (kepingan patty berasaskan tumbuhan).

"Selain itu, WitchBar (snek bertih beras berinti ikan), KiyBie Slice (kepingan kacang buah pinggang), Fispagetti (mi berasaskan ikan).

"Produk campur Jer (serbuk perencah ikan serbaguna), Satar Tempura (satar bersalut tempura) serta Vegan Chickpe Hashbrown (diperbuat daripada kacang kuda dan labu)," katanya.

Hafizan berkata, pihak universiti sedia membantu graduan mencari dana serta modal awal untuk memasarkan produk makanan baharu yang berpotensi mendapat permintaan tinggi dalam pasaran.

"Kita boleh bagi tapak kilang kecil dalam kampus untuk mereka memproses serta memasarkan produk jualan.

"Daripada segi bekalan bahan mentah seperti hasil pertanian selain menggunakan sumber yang ada kita boleh bekerjasama dengan penduduk tempatan seperti melakukan skim ladang kontrak bagi meningkatkan pendapatan mereka," katanya.

Sementara itu, ketua kumpulan produk cre'Mosa chickpea ice-cream, Fairus Shalini Mathihalagan berkata, idea menghasilkan aiskrim kacang kuda terhasil daripada gabungan konfeksi ais potong dan kulfi.

"Aiskrim kacang kuda ini sebagai langkah mempromosikan pencuci mulut yang sihat kerana mengandungi tinggi protein serta membekalkan tenaga.

"Gabungan rasanya yang manis, berkrim dengan rasa kacang dan tekstur ranggup kacang kuda menghasilkan rasa unik

berbeza dengan aiskrim pelbagai perisa lain dalam pasaran," katanya.

Katanya, antara ramuan utama aiskrim berkenaan seperti susu tepung, kacang kuda, krim, sukrosa serta beberapa bahan lain.