

Produk pelincir hijau tingkat keselamatan makanan

- Oleh SHAFIQAH SHUKOR
- 7 Oktober 2023, 9:23 am



PENGARAH Kumpulan M&E Division UMW Grantt, Anas Nasrun Mohd Osman (kiri), Ketua Inovasi Produk UIRDC, Dr. Muhamad Izzal Ismail (tengah), dan Pensyarah Fakulti Chemical & Process Engineering Technology UMPSA, Mohd Najib Razali pada UMW Grantt Green Lubricants Pocket Talk, di Pusat Konvensyen Kuala Lumpur, semalam.

KUALA LUMPUR: Produk pelincir hijau mempunyai tahap ketoksikan yang lebih rendah berbanding produk pelincir berasaskan petroleum, sekali gus boleh meningkatkan keselamatan produk makanan.

Ketua Produk Inovasi UMW Innovation and R&D Centre Sdn. Bhd., Dr. Muhammad Izzal Ismail berkata, gris hijau adalah pelincir yang mesra eko berbanding pelincir yang berasaskan petroleum.

“Gris Gred Makanan Pelbagai Guna Boleh Dibiodegradasi oleh UMW tidak mengandungi toksin di mana ia diperbuat daripada sumber boleh diperbaharui seperti minyak berasaskan tumbuhan.

“Kita perlu segera bertukar kepada penggunaan pelincir hijau kerana kita perlu menangani isu pelepasan gas rumah hijau, di mana karbon dioksida yang dilepaskan ke atmosfera akan memerangkap haba dalam bumi yang seterusnya akan memberi impak kepada perubahan iklim, pemanasan global, kenaikan paras laut dan sebagainya.

“Seterusnya ialah kebimbangan dalam kehabisan rizab petrol. Ramai yang sedang risau baki petroleum yang tinggal tidak mencukupi kerana sekiranya permintaan petrol meningkat, kita dijangka akan kehabisan minyak petrol dalam masa 74 tahun lagi.

“Oleh itu, kita tidak boleh terlalu bergantung kepada petroleum dan perlu cari lebih banyak sumber yang bersih dan lebih mampan,” katanya pada Pameran dan Persidangan Antarabangsa Greentech & Eco Products Malaysia (IGEM) Pocket Talk 2023 berjudul The Power Talk on Green Lubricants, di sini, semalam.

Sementara itu, Pensyarah Fakulti Kimia dan Proses Teknologi Kejuruteraan Universiti Malaysia Pahang Al-Sultan Abdullah (UMPSA), Mohd. Najib Razali berkata, pencemaran makanan dengan mineral atau pelincir tradisional boleh memberi impak kesihatan yang serius dan implikasi keselamatan.

“Ia berlaku apabila minyak berasaskan petroleum atau pelincir mineral bersentuhan dengan produk makanan, sama ada semasa peringkat pemprosesan dan memasak atau semasa penyimpanan dan pengangkutan.

“Di Amerika Syarikat (AS), beberapa kes dilaporkan kepada Pentadbiran Makanan dan Dadah (FDA) mengenai pencemaran makanan berkaitan pelincir berasaskan petroleum.

“Sebagai contoh, sebanyak 86,000 paun ayam belanda yang dihiris, secara tidak sengaja terdedah kepada pelincir bukan gred makanan semasa pemprosesan pada 2000.

“Selain itu, sebuah syarikat pembungkusan terpaksa menarik balik 490,877 paun daging salai yang tercemar dengan pelincir gear.

“Beberapa pelanggan melaporkan rasa terbakar di bahagian kerongkong selama tiga jam selepas mereka makan daging itu,” katanya.

Mengulas lanjut, beliau berkata, pencemaran kecil yang terjadi mungkin tidak akan memberi impak kepada kesihatan dengan segera namun, pendedahan yang berulang dan ketara boleh memberi impak kepada kesihatan dalam jangka panjang seperti masalah loya, cirit-birit atau keadaan kesihatan yang lebih teruk.

“Isu ini perlu ditangani dengan menggunakan pelincir gred makanan di dalam mesin pemproses makanan yang menjadikan buah sawit sebagai minyak.

“Justeru, ia selamat digunakan untuk membuat semua produk makanan daripada susu formula bayi hingga coklat,” katanya.

UMW Grantt bersama UMW Innovation and R&D Centre Sdn. Bhd. telah bekerjasama dengan Universiti Malaysia Pahang Al Sultan Abdullah (UMPSA) dan MR Multitech Sdn. Bhd. untuk membangunkan Gris Gred Makanan Pelbagai Guna Boleh Dibiodegradasi yang pertama untuk dikomersialkan di Malaysia.

Produk itu telah dilancarkan pada Khamis lalu oleh Timbalan Menteri Sumber Asli, Alam Sekitar dan Perubahan Iklim, Datuk Seri Huang Tiong Sii, di IGEM 2023, acara perdagangan terbesar di Asia Tenggara untuk teknologi hijau dan penyelesaian eko, di Pusat Konvensyen Kuala Lumpur. – UTUSAN