

UMW Grant hasil Gris Gred Makanan Pelbagai Guna Boleh Dibiodegradasi

- Oleh SHAFIQAH SHUKOR
- 6 Oktober 2023, 8:47 am



HUANG Tiong Sii (empat kanan) melakukan gimik pelancaran Minyak Gris Gred Makanan Pelbagai Guna Dibiodegradasi jenama Grantt di Kuala Lumpur, semalam. – UTUSAN/MUHAMAD IQBAL ROSLI

KUALA LUMPUR: UMW Grantt International Sdn. Bhd. (UMW Grantt), anak syarikat milik penuh Kumpulan UMW dan pengeluar minyak pelincir jenama Grantt, memperkenalkan Gris Gred Makanan Pelbagai Guna, dalam memperluaskan produk hijaunya.

UMW Grantt bersama UMW Innovation and R&D Centre Sdn. Bhd. telah bekerjasama dengan Universiti Malaysia Pahang Al Sultan Abdullah (UMPSA) untuk membangunkan gris gred makanan pelbagai guna yang pertama untuk dikomersialkan di Malaysia.

Produk itu telah dilancarkan oleh Timbalan Menteri Sumber Asli, Alam Sekitar dan Perubahan Iklim, Datuk Seri Huang Tiong Sii, di Pameran dan Persidangan Antarabangsa Greentech & Eco Products Malaysia (IGEM) 2023, acara perdagangan terbesar di Asia Tenggara untuk teknologi hijau dan penyelesaian eko, di Pusat Konvensyen Kuala Lumpur.

Presiden dan Ketua Pegawai Eksekutif Kumpulan UMW Holdings Berhad, Datuk Seri Ahmad Fuaad Kenali berkata, Kumpulan UMW mempunyai lebih 60 tahun pengalaman dalam industri pelincir.

“Tahun lepas, Grantt Lubricants telah menceburi bidang produk hijau dengan pelancaran Minyak Hidraulik Grant Bio VG (VG 46 dan VG 68), dipacu oleh permintaan yang semakin meningkat terhadap minyak pelincir yang lebih hijau untuk menangani isu terhadap alam sekitar.

“Grantt Lubricants kini memperkenalkan produk hijau kedua iaitu Gris Gred Makanan Pelbagai Guna. Kumpulan UMW akan terus berinovasi untuk memenuhi keperluan pasaran dan membangunkan produk mesa alam yang memberi impak minimum kepada alam sekitar,” katanya dalam kenyataan.

Sementara itu, Pengarah Kumpulan Bahagian Pembuatan dan Kejuruteraan UMW, Anas Nasrun Mohd. Osman berkata, kelebihan produk itu adalah tiada bahan toksin dan tidak memberi kesan negatif kepada makanan.

“Semua mesin di kilang makanan mesti menggunakan pelincir untuk mengurangkan geseran. Sekiranya pelincir ini terkena kepada makanan, ia tidak mencemarkan makanan tersebut. Jadi, pelincir ini selamat untuk digunakan untuk semua kilang makanan.

“Kami sasar untuk tembusi pasaran Malaysia terlebih dahulu dan seterusnya baru masuk ke pasaran ASEAN dan pasaran antarabangsa yang lain,” katanya.

Gris Gred Makanan Pelbagai Guna ini diedarkan dalam pembungkusan 400 gram dan berharga kompetitif.

Produk itu dirumus dengan bahan tambahan gred makanan yang berdaftar, minyak berasaskan bahan yang mesia alam sekitar dan agen pemekat dengan ciri pembalikan haba yang sangat baik.

Ia adalah gris bersifat bukan toksik serta boleh dibiodegradasi yang dibuat khas untuk aplikasi gris terutamanya untuk kegunaan dalam industri di mana terdapat risiko sentuhan dengan makanan.

Industri ini termasuk makanan dan minuman, farmaseutikal, kosmetik, daging, ayam itik dan makanan, produk tenusu, pertanian dan pembungkusan makanan.

Gris Gred Makanan Pelbagai Guna ini memenuhi pelbagai piawaian antarabangsa seperti DIN 51825, OECD 301 B serta OECD 201, 202 dan 203.

Produk ini juga telah mendapat pensijilan MyHijau, yang merupakan skim pengiktirafan hijau rasmi yang disahkan oleh Kerajaan Malaysia. Ia juga telah diberikan pensijilan Amalan Pembuatan Yang Baik.

Kini, Produk tersebut sedang dalam proses untuk mendapatkan sijil halal yang dijangka akan diterima pada hujung Oktober.

Selain itu, produk tersebut juga dalam proses untuk mendapatkan sijil gred makanan National Sanitation Foundation daripada Food and Drug Administration (FDA) Amerika Syarikat (AS) untuk menunjukkan produk ini mencapai standard antarabangsa. – UTUSAN