

Guna jantung dan umbut pisang hasilkan sate vegan - penyelidik UMT

Mac 17, 2024 @ 11:01am



Sate vegan ini tinggi kandungan serat, rendah kandungan lemak dan kolesterol menjadikannya alternatif makanan sihat. - Foto ihsan UMT

SEJAK kebelakangan ini, permintaan produk berasaskan tumbuhan semakin meningkat dan hal ini jelas menunjukkan masyarakat mula sedar akan kepentingan penjagaan kesihatan melalui corak pemakanan.

Tidak kurang juga mereka yang memilih diet veganisme, vegetarianisme atau fleksitarian kerana ingin meningkatkan kesihatan dan kesejahteraan mereka.

Rentetan perubahan gaya pemakanan masyarakat, permintaan alternatif makanan dan minuman berasaskan tumbuhan terus meningkat.

Kerana itulah banyak syarikat mula memperkenalkan produk berasaskan tumbuhan di pasaran demi memenuhi permintaan pengguna.

Berikutan perubahan permintaan pasaran, sekumpulan penyelidik Program Sains Makanan, Fakulti Perikanan dan Sains Makanan (FPSM), Universiti Malaysia Terengganu (UMT) diketuai oleh Dr Nur Suaidah Mohd Isa membangunkan produk inovatif sate vegan berasaskan jantung dan umbut pisang.

Menurut Dr Nur Suaidah inovasi produk ini bukan sahaja membuka ruang kepada peningkatan penggunaan sumber tempatan seperti jantung pisang, tetapi juga memenuhi keperluan semasa dalam penghasilan produk makanan yang mampan.

Katanya, sate vegan berasaskan jantung dan umbut pisang ini dibangunkan bagi memenuhi keperluan pasaran vegan dan pengguna yang mementingkan pemakanan sihat, iaitu pengguna dapat menikmati rasa asli sate yang lebih sihat.



Sate vegan dibangunkan oleh penyelidik UMT berasaskan jantung dan umbut pisang. - Foto ihsan UMT

Sate vegan dibangun dengan meniru rasa dan tekstur sate ayam atau daging sebenar bukan sahaja memberi pengamal vegetarian dan vegan dengan pilihan makanan lebih luas, malah kandungan serat mencukupi dan seimbang untuk keperluan harian.

Sate vegan ini tinggi dengan kandungan serat serta rendah kandungan lemak dan kolesterol menjadikannya alternatif yang sihat dengan ciri-ciri tekstur yang menyamai sate ayam.

Produk ini dihasilkan secara sejuk beku dan disertakan dengan kuah kacang di mana penyediaannya amat mudah dan cepat.

Pengguna hanya perlu memanaskan semula sebelum disajikan.

Ia secara tidak langsung dapat memenuhi keperluan pengguna masa kini yang sibuk dengan urusan harian dan mementingkan produk makanan yang mudah disediakan.

Dr Nur Suaidah berkata, UMT melalui FPSM merancang membentuk kolaborasi dengan industri bagi tujuan pengkomersilan dan diharapkan agar produk ini akan berada di pasaran produk makanan sejuk beku di masa akan datang.