

<https://news.usm.my>

Berita Mutakhir

16  
JUN

## PRODUK PENYELIDIKAN NUTRI MUSH USM JUARA EKSPLO HALAL RUSIA

PULAU PINANG, 15 Jun 2015 – Universiti Sains Malaysia (USM) telah mencipta sejarah tersendiri apabila produk hasil dari penyelidikan oleh pensyarah dan penyelidik Pusat Pengajian Sains Kesihatan Profesor Madya Dr. Wan Rosli Wan Ishak mendapat tempat pertama pada Ekspo Halal Antarabangsa Moscow 2015 atau Moscow International Halal Exhibition pada 21-23 Mei 2015 lalu di Crocus Expo International Exhibition Centre Russia.

Nutri Mush ini adalah biskut yang mempunyai serat tinggi dihasilkan daripada tepung cendawan tiram yang menggantikan tepung gandum dalam kuantiti tertentu dikatakan amat baik untuk kesihatan.

Satu pek biskut Nutri mengandungi 4% daripada cendawan tiram kering atau bersamaan dengan 40% daripada cendawan tiram yang segar dikatakan mampu mencegah penyakit kronik seperti penyakit kardiovaskular, kanser, kencing manis dan penyakit kronik yang lain.

"Produk Nutri Mush Biscuits ini adalah produk yang dibangunkan hasil dari penyelidikan kami sejak 2010 telah dikomersialkan oleh Multi Sunray Sdn Bhd," kata Wan Rosli.

Menurut Wan Rosli, kita sedar bahawa pengambilan serat pemakanan daripada buah-buahan atau sayur-sayuran dalam kalangan orang dewasa dan kanak-kanak Malaysia tidak mencukupi dan produk yang dikeluarkan pada masa ini kebanyakannya berasaskan bakeri mengandungi serat pemakanan yang rendah, jadi biskut ini adalah untuk mengatasi masalah ini.

Syarikat Multi Sunray Sdn Bhd yang membantu dalam mengkomersialkan produk ini mendapat geran dari MTDC sebanyak RM 1.7 juta manakala Halcent International Group of Companies pula dijadikan pengedar yang membawa produk halal ini hingga ke Arab Emeriah Bersatu (UAE), Jepun dan Rusia.

Wan Rosli menyifatkan kejayaan yang dicapai ini adalah untuk USM dalam mengukuhkan lagi penyelidikannya dalam menghasilkan produk-produk yang berkualiti dan mendapat pengiktirafan dunia. Kajian untuk menghasilkan produk ini oleh Wan Rosli dan pasukannya di Kampus Kesihatan Kelantan sehingga biskut ini bersedia untuk dikomersilkan mendapati tepung cendawan tiram adalah salah satu bahan dalam makanan yang boleh dibakar seperti biskut, roti, pasta dan produk makanan yang diproses lain dan pengguna, pengeluar dan pengedar boleh memperolehi manfaat daripada penemuan produk ini untuk negara. - Teks: Hafiz Meah Ghouse Meah

Share This

**Pusat Media dan Perhubungan Awam / Media and Public Relations Centre**

Level 1, Building E42, Chancellory II, Universiti Sains Malaysia, 11800 USM, Pulau Pinang Malaysia

Tel : +604-653 3888 | Fax : +604-658 9666 | Email : [pro@usm.my](mailto:pro@usm.my) (<mailto:pro@usm.my>)

Laman Web Rasmi / Official Website : [Universiti Sains Malaysia](http://www.usm.my) (<http://www.usm.my>)

[Client Feedback / Comments](http://web.usm.my/smbp/maklumbalas.asp) (<http://web.usm.my/smbp/maklumbalas.asp>) | USM News Portal. Hakcipta Terpelihara USM 2015