


<https://news.usm.my>

Berita Mutakhir


31 JUL


INOVASI PENYELIDIK JADI MENU JAMUAN RAYA USM

 11033100 10207230690909969 7487880655395905253 n

PULAU PINANG, 31 Jul. 2015 – Produk makanan sihat inovasi penyelidik Universiti Sains Malaysia (USM) termasuk burger cendawan, biskut diperbuat dari tepung cendawan (Nutri Mash Biscuits) dan mi kurus antara menu menarik yang disajikan sempena Sambutan Aidilfitri 1USM di sini semalam.


Biskut Nutri Mash dan burger cendawan adalah hasil inovasi penyelidik dari Pusat Pengajian Sains Kesihatan USM, Profesor Madya Dr. Wan Rosli Wan Ishak manakala mi kurus atau mi berlapis yang mengandungi kapsaicin tinggi dan membantu pembakaran lemak dihasilkan sekumpulan penyelidik yang diketuai Dekan Pusat Pengajian Teknologi Industri, Profesor Dr. Azhar Mat Easa.

 11252640 10207230648308904 3443001784986673796 n

 11831771 10207230686069848 3623001726251501281 n

Ketiga-tiga menu itu bukan sekadar menggamit pengunjung, malah turut berjaya menarik perhatian tetamu khas, Yang di-Pertua Negeri Pulau Pinang, Tun Dato' Seri Utama (Dr.) Abdul Rahman Abbas dan tetamu kehormat yang lain.

Pengerusi Lembaga Gabenor USM, Tan Sri Datuk Dr. Zulkefli A. Hassan dan Naib Canselor, Profesor Dato' Dr. Omar Osman turut berpeluang mencuba sendiri cara memasak burger cendawan di majlis berkenaan yang dihadiri lebih 3,000 pengunjung.

 11825640 10207230688189901 3749866707125157698 n


Wan Rosli berkata, beliau tidak menyangka sambutan terhadap menu yang dibawakan khas untuk sambutan aidilfitri itu sangat memberangsangkan dan pengujung berbaris panjang untuk merasai kenikmatan burger dan biskut hasilnya.


Nutri Mash 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.

Biskut Nutri Mush juga mencipta sejarah apabila dinobat 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.

 11796202 10207230655629087 1852454191679159395 n

 11817038 10207230691709989 753788014975940148 n

Dalam pada itu, produk mi kurus pula dihasilkan dengan menggunakan teknik hubung silang paut protein yang diadun menggunakan formulasi khas bersifat kenyal dan padat, menyebabkan ia mampu bertahan lama dalam sistem penghadaman dan mengupayakan zat pedas bertindak aktif membakar kalori dalam tubuh.

Inovasi itu juga pernah menjulang nama penyelidik dalam pelbagai pertandingan termasuk mendapat pingat emas dalam International Invention and Technology Exhibition ITEX dan pelbagai lagi. Teks: Marziana Mohamed Alias/Foto: Mohd. Fairus Md.Isa



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>)

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