

(<https://news.usm.my>)

Berita Mutakhir

# 08 DEC

## NANAS SEBAGAI PRODUK MAKANAN DAN KECANTIKAN



USM, PULAU PINANG, 6 Disember 2016 – Khasiat dan kesedapan buah nanas dijadikan sebagai bahan utama untuk menghasilkan produk makanan dan kecantikan oleh para pelajar tahun akhir Ijazah Sarjana Muda, Pusat Pengajian Teknologi Industri, Universiti Sains Malaysia (USM).

Selain dari digunakan sebagai makanan, mereka menjadikannya sebagai produk kecantikan wajah yang dilihat mampu memberi manfaat kepada manusia dari segi perawatan anti penuaan.

Produk kecantikan wajah yang diberi nama 'Bromelain Facial Mist' menggunakan 100 peratus bahan organik tanpa menggunakan bahan kimia yang mampu mendatangkan kesan kepada kulit wajah.

Menurut ketua kumpulan pelajar tersebut Liang Tak Hou, 23, pati dari buah nanas ini mampu untuk mencegah kulit wajah dari kekeringan di samping dilihat boleh mencerahkan kulit.

"Penelitian dan kajian kami mendapati bahawa di dalam pasaran kini masih belum ada produk kecantikan wajah yang menggunakan bahan organik sepenuhnya khususnya penggunaan buah nanas ini," tambahnya.

Jelasnya lagi, memandangkan buah nanas merupakan salah satu sumber utama yang mudah didapati di Malaysia, penghasilan produk ini dilihat mampu dijadikan produk untuk menjana pendapatan kepada usahawan di negara ini.

"Di samping itu, penghasilan produk ini dilihat sebagai satu inovasi yang baharu di negara ini yang menggunakan bahan organik seperti pati buah nanas, pati bunga mawar dan juga teh hijau," tambahnya.

Sementara itu, kita sering dengar tentang jem nanas dihasilkan dan dibungkus dalam botol untuk dipasarkan. Namun, hasil kreativiti dan inovasi pelajar dari teknologi makanan ini telah menghasilkan bungkusan jem buah nanas dalam bentuk kepingan yang diberi nama 'PineApple puree slice (PAPS!)'.



Menurut Ang Xin Lin, 23, inovasi yang kumpulan mereka hasilkan bertujuan untuk memudahkan pengguna membawanya ke mana sahaja selain daripada faktor dapat menjimatkan ruang.

"Seperti yang diketahui, di pasaran hanya terdapat keju yang dibungkus secara kepingan, namun kini, inovasi yang kumpulan kami jalankan ini mampu memberi kesenangan kepada penggemar jem nanas ini," jelasnya lagi.

Tambahnya, penghasilan kepingan jem nanas ini dibuat melalui campuran agen pemejal 'locust bean gum' dan 'xanthan gum' untuk menjadikan jem ini tidak mudah rosak dan mengekalkan keaslian rasa buah nanas itu.

Seramai 15 kumpulan mengambil bahagian dalam pameran yang dikategorikan kepada kumpulan teknologi bioproses dan teknologi makanan.

Kumpulan ini turut memenangi inovasi terbaik keseluruhan semasa pameran tersebut dijalankan.

Teks: Syuhada Abd. Aziz



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