



DR Chin (kanan) bersama Dr Yus Aniza (kiri), Dr Nasrul Fikri (dua dari kiri) dan Dr Tan yang menghasilkan Inovasi roti atau kek menggunakan kaedah gelombang ultrabunyi.

Inovasi produk bakeri

Oleh Aizat Sharif
mohd.aizat@mediapri-
ma.com.my
Serdang

■ Penyelidik UPM cipta teknologi gelombang ultrabunyi, pastikan kekal sedap

Gelombang ultrabunyi lazimnya digunakan dalam pemeriksaan bayi dalam kandungan namun melalui inovasi terkini, gelombang itu juga dapat digunakan dalam menghasilkan produk bakeri yang bermutu tinggi.

Inovasi terbaru itu terhasil selepas beberapa penyelidik Universiti Putra Malaysia (UPM) berjaya mencipta teknologi gelombang ultrabunyi yang mampu menga-

wal pengudaraan tekstur bakeri bagi memastikan penampilan serta rasa produk bakeri seperti kek dan roti kekal sedap dan menarik.

Melalui teknologi 'Sistem Penggaulan Dibantu Ultrabunyi' atau 'Ultrasound Bath Aided Mixing System' yang dicipta oleh Prof Madya Ir Dr Chin Nyuk Ling dari Jabatan Kejuruteraan Proses dan Makanan, Fakulti Kejuruteraan UPM itu akan membolehkan pemprosesan produk bakeri mengawal, me-

ngolah tekstur serta kualiti keseluruhan produk dengan lebih bebas.

"Sistem ini digunakan bersama pengadun komersial adunan yang sedia ada dan menjadikan air sebagai medium pemindahan gelombang bunyi bagi meningkatkan ciri-ciri reologi atau aliran bahan bakeri, pengudaraan dan tekstur produk bakeri seterusnya menambah baik kualiti keseluruhan melalui kaedah pemprosesan," katanya ke-

tika demonstrasi ciptaan teknologinya itu di UPM.

Inovasi ciptaan beliau turut dibantu oleh Dr Tan Mei Ching dari Jabatan Kejuruteraan Kimia, Fakulti Kejuruteraan, Teknologi dan Alam Binaan Universiti UCSI, Dr Nasrul Fikri Che Pa dari Fakulti Kejuruteraan Universiti Tun Hussein Onn dan Profesor Madya Dr Yus Aniza Yusof dari Jabatan Kejuruteraan Proses dan Makanan, Fakulti Kejuruteraan UPM.