

UPM cipta teknologi gelombang ultrabunyi hasilkan roti berkualiti

KUALA LUMPUR 8 April - Penyelidik Universiti Putra Malaysia (UPM) berjaya mencipta teknologi gelombang ultrabunyi yang mampu mengawal pengudaraan tekstur bakeri seperti roti dan kek bagi meningkatkan kualiti produk tersebut.

Penyelidikinya, Prof. Madya Ir. Dr. Chin Nyuk Ling berkata, teknologi yang diberi nama Sistem Penggaulan (Pengadunan) Berbantuan Tenaga Ultrabunyi itu dihasilkan untuk memprosesan produk bakeri bagi mengawal dan mengolah tekstur serta kualiti keseluruhan produk.

“Pada masa ini produk bakeri seperti roti dan kek menjadi pilihan bagi masyarakat dan penggunaan teknologi ini boleh menjimatkan kos dengan penggunaan bahan ramuan yang membantu pengudaraan dalam produk bakeri.

“Sistem ini diguna bersama pengadun doh komersial sedia ada dan menjadikan air sebagai medium pemindahan gelombang bunyi bagi meningkatkan ciri-ciri reologi, pengudaraan dan tekstur produk, seterusnya menambah baik kualiti secara keseluruhan,” katanya.

Beliau berkata demikian dalam sidang akhbar selepas membentangkan teknologi terbaharu itu di Fakulti Kejuruteraan, UPM di sini hari ini.

Menurut Nyuk Ling, produk berkenaan dapat menyumbang



DR. CHIN NYUK LING (kiri) bersama ahli kumpulan penyelidik, **Dr. Nasrul Fikri Che Pa** (dua dari kiri), **Dr. Tan Mei Ching** (dua dari kanan) dan **Dr. Yus Aniza Yusof** menunjukkan pingat dan sijil pengiktirafan hasil penyelidikan ciptaan teknologi gelombang ultrabunyi untuk mengawal pengudaraan tekstur bakeri pada sidang akhbar di Fakulti Kejuruteraan UPM, Serdang, semalam.

kepada penampilan dan cita rasa produk bakeri tanpa menggunakan bahan tambahan.

“Penyelidikan asas bagi teknologi ini telah dijalankan sejak tahun 2008 hingga 2010 dan kajiannya diteruskan dengan cara-cara aplikasi ultrabunyi yang lain sehingga

tahun 2014.

“Antara pakar lain yang terlibat dalam penyelidikan ini ialah Dr. Tan Mei Ching dari Universiti UCIS, Dr. Nasrul Fikri Che Pa (Universiti Tun Hussein Onn Malaysia) dan Prof. Madya Dr. Yus Aniza Yusof (UPM),” katanya.

Pada masa ini produk bakeri seperti roti dan kek menjadi pilihan bagi masyarakat dan penggunaan teknologi ini boleh menjimatkan kos dengan penggunaan bahan ramuan yang membantu pengudaraan dalam produk bakeri.”

CHIN NYUK LING
Penyelidik
Universiti
Putra Malaysia