

Raih anugerah emas Penciptaan Antarabangsa Tahun Ini di London

Inovasi serbuk rebung USIM hebat

Oleh NAZARUDIN SHAHARI

pengarang@utusan.com.my

SEREMBAN 29 Okt. - Berbekalkan serbuk rebung, sekumpulan enam pelajar aliran agama yang kini menuntut di Universiti Sains Islam Malaysia (USIM), Nilai dekat sini mengharumkan nama negara apabila berjaya meraih anugerah emas Penciptaan Antarabangsa Tahun 2013 di *The British Invention Show* (BIS) di London minggu lalu.

Para pelajar tahun empat jurusan Bioteknologi Makanan, Fakulti Sains dan Teknologi itu juga meraih anugerah khas emas berganda dalam kalangan 10 penerima emas pada pertandingan yang diadakan di Barbican Centre, London mulai Rabu hingga Sabtu lalu.

Lebih membanggakan, para pelajar berkenaan membuat pencapaian cemerlang itu pada penampilan kali pertama pertandingan yang disertai oleh lebih 100 peserta kebanyakannya dari Eropah.

Enam pelajar itu ialah Zulfawwaz



MUSTAFA Mohd. Hanefah (tengah) bergambar kenangan bersama (dari kiri) Mohammad Saifullah, Mohamad Wafi, Mohamed Sabri, Zulfawwaz Mohamad, Mohamad Syafiq, dan Mohd. Akmal yang berjaya meraih anugerah emas di BIS di Seremban, semalam.

Mohamad (ketua), Mohamad Wafi Shamsudin, Mohamad Syafiq Saifudin, Mohd. Akmal Zakaria, Mohammad Saifullah Mohd. Yusof dan Mohamed Sabri Esa.

BIS dianggap berprestij kerana

menjadi platform membangunkan peluang perniagaan baharu dengan membawa inovasi dan syarikat, pelabur dan pencipta, pereka dan pengeluaran di samping perkhidmatan yang berkaitan.

Zulfawwaz berkata, pasukannya mengetengahkan produk dikenali sebagai Bambusia Powder yang merupakan bahan campuran dalam formulasi menghasilkan makanan.

Beliau berkata, antara makanan

menggunakan Bambusia yang dihasilkan oleh pasukan itu ialah roti, pasta, biskut dan *pancake*.

Katanya, rebung dipilih kerana kaya dengan mineral seperti fosforus, kalsium dan zink serta fiber manakala Bambusia terdiri daripada 70 peratus mineral dan 30 peratus fiber.

"Serbuk itu dihasilkan sepenuhnya daripada rebung sekali gus menjadikannya bertaraf organik kerana tidak menggunakan bahan pengawet dan mampu bertahan sehingga dua tahun berbanding rebung yang lazimnya dijeruk oleh masyarakat di negara ini.

"Bambusia senang digunakan dan boleh digunakan dalam banyak jenis penghasilan makanan," katanya dalam sidang akhbar di USIM di sini hari ini.

Yang turut hadir, Timbalan Naib Canselor (Penyelidikan dan Inovasi), Prof. Dr. Mustafa Mohd. Hanefah.

Sementara itu, Mustafa berkata, kejayaan kumpulan itu sebagai bukti transformasi pelajar universiti berkenaan dalam bidang sains dan teknologi terutamanya mereka yang datang daripada aliran agama.

"Kejayaan ini membuktikan kita mampu berdiri sama tinggi dan duduk sama rendah dengan para pencipta lain di dunia," ujarnya.