

# USIM komersial keledrek ungu

Oleh SITI MAIZATUL AKMAR ISMAIL

**K**HASIAT ubi keledrek ungu jarang diketengahkan sedangkan makanan yang sering dihidangkan diwaktu petang itu mempunyai pelbagai khasiat seperti vitamin B, C dan E, zat mineral, beta karotin, protein dan kanji.

Ubi keledrek atau nama saintifiknya *Ipomoea* dan tergolong dalam kumpulan *Convolvulaceae* boleh didapati dalam pelbagai warna seperti kuning, oren dan ungu.

Kandungan *anthocyanin* dalam ubi keledrek mempunyai kelebihan termasuk melindungi kerosakan DNA, membantu mengurangkan perkembangan sel kanser, menstabilkan penyakit kencing manis serta meningkatkan daya ingatan.

Kajian oleh penyelidik dari Universiti Sains Islam Malaysia (USIM) telah mendapat tempat di pasaran komersial dan bakal diinovasikan kepada pelbagai produk seperti makanan, produk kecantikan dan sebagainya.

Menyedari hakikat itu, USIM menjalin kerjasama dengan Nutramedica Laboratories Sdn. Bhd. untuk pemindahan teknologi pengekstrakan *Anthocyanin* daripada ubi keledrek ungu (*Purple Sweetpotato, PSP*).

*Anthocyanin* adalah salah satu antioksidan yang penting untuk kesihatan dalaman dan luaran bagi memerangi serangannya pelbagai penyakit kronik seperti penyakit kardiovaskular, kanser dan lain lain penyakit moden serta proses penuaan.

Penyelidikan USIM yang diketuai oleh Prof. Madya Dr. Zaiton Hassan dan



**ABDUL Mubin Abdul Malek (kiri) bertukar-tukar dokumen perjanjian dengan Dekan Penyelidikan & Inovasi USIM, Prof. Dr. Bahrom Sanugi di USIM, Nilai, baru-baru ini.**

pasukannya menunjukkan bahawa *anthocyanin* daripada keledrek ungu memberi warna merah kebiruan yang stabil apabila digunakan pada produk yang diproses menggunakan haba seperti penghasilan minuman dan makanan.

Ini berbeza dengan *anthocyanin* daripada sumber tumbuhan lain yang mudah rosak dan bertukar warna dari merah kecoklatan apabila diberi perlakuan haba.

Hasil kajian ini bukan sahaja untuk kebaikan USIM dan Nutramedica, tetapi juga kepada penanam ubi keledrek terutamanya ubi keledrek ungu.

Ubi keledrek ungu bukan sahaja setakat hidangan ubi rebus atau kerepek

desa atau kuih-muih, tetapi ia adalah satu produk yang mempunyai nilai tambah bertaraf dunia dan menyumbang kepada kesihatan manusia.

“Sebagai rakan industri Syarikat Nutrimedica Laboratorie Sdn. Bhd. kita percaya kedua-dua pihak akan terus bekerjasama menghasilkan pelbagai produk yang halal, bermutu tinggi lagi bermanfaat kepada pengguna,” kata Naib Canselor USIM, Prof. Datuk Dr. Muhammad Muda.

Beliau berkata demikian pada majlis menandatangani Memorandum Perjanjian (MoA) antara USIM dengan Nutramedica Laboratories Sdn. Bhd. di universiti itu di Nilai, Negeri Sembilan

baru-baru ini.

Turut hadir ialah Pengarah Urusan Nutramedica Laboratories Sdn. Bhd., Abdul Mubin Abdul Malek. Nutramedica Laboratories Sdn. Bhd. adalah pusat kajian kumpulan Syarikat Nutraherbs.

Di samping itu, syarikat berkenaan juga menjalankan aktiviti seperti khidmat perunding, formula produk dan perkara-perkara yang berkaitan dengan industri makanan dan kosmetik secara amnya.

Pada majlis itu, Nutramedica turut menyerahkan cek RM230,000 kepada USIM sebagai bayaran lesen pemindahan teknologi penyelidikan yang dihasilkan.