

Inovasi serbuk rebung diiktiraf dunia

» 'Bambusia Powder' ciptaan enam pelajar USIM dapat pengiktirafan

Oleh Iffwan Tun Tuah
iffwan@bh.com.my

Bandar Baru Nilai

Pasta serbuk rebung yang bermula sebagai projek kelas, membawa tuah kepada sekumpulan pelajar Universiti Sains Islam Malaysia (USIM) apabila produk itu mendapat pengiktirafan antarabangsa.

Kumpulan enam pelajar itu yang mempertaruhkan produk serbuk rebung diberi nama 'Bambusia Powder' memenangi Pingat Emas dan Pingat Emas Berganda serta menerima Anugerah Ciptaan Antarabangsa Sepanjang Tahun pada Pertunjukan Ciptaan Britain (BIS) di Pusat Pameran Barbican, London, berakhir Sabtu lalu.

Ketua kumpulan, Zulfawwaz Mohamad, 22, berkata kemenangan itu juga pengiktirafan kepada pelajar Malaysia yang berlatar belakang pengajian Islam.

"Hampir semua peserta BIS adalah ahli akademik berkelulusan tinggi, ahli sains dan golongan profesional dari syarikat ternama, sedangkan kami hanya pelajar Tahun Empat Kursus



Dari kiri, Zulfawwaz, Mohamad Wafi dan Mohamad Syafiq bersama produk dan pingat emas yang dimenangi pada Pertunjukan Ciptaan Britain di London.
[FOTO HAZREEN MOHAMAD/BH]

Bioteknologi Makanan Fakulti Sains dan Teknologi USIM.

Produk berdaya saing

"Ia tidak melemahkan semangat kerana kami yakin terhadap keistimewaan produk ini yang boleh digunakan dalam banyak produk makanan termasuk pasta, roti dan kek," katanya di USIM, semalam.

Turut hadir, Timbalan Naib Canselor (Penyelidikan dan Inovasi) USIM, Prof Dr Mustafa Mohd Hanefah dan lima lagi ahli kumpulan pelajar berkenaan iaitu Mohamad Wafi Shamsudin, Mo-

hamad Syafiq Saifudin, Mohd Akmal Zakaria, Muhammad Saifulah Mohd Yusof dan Mohamed Sabri Esa,

Zulfawwaz berkata, hanya dia bersama Wafi dan Syafiq pergi ke London, manakala tiga rakan lain membawa produk itu menyertai Ekspo Inovasi Islam di Stadium Tertutup Nilai di sini, pada tarikh sama dan berjaya memenangi Pingat Emas.

Pelbagai kegunaan, berzat

Beliau berkata, serbuk rebung itu dicipta dalam bentuk pasta ketika projek kelas bagi subjek Pembangunan Makanan bermatlamat mempelbagaikan kegunaan rebung yang semakin dilupakan generasi sekarang.

Katanya, pasta menjadi pilihan kerana makanan itu hampir tidak mempunyai sebarang zat mineral kecuali garam sedangkan rebung mempunyai kandungan potasium, kalsium, zink, magnesium, selenium dan kandungan fiber tinggi.

"Kami membuat keputusan hanya membawa ekstrak serbuk rebung menyertai BIS kerana mampu dijadikan bahan penambah perisa atau khasiat dalam apa saja produk makanan. Kami turut menemui cara menghilangkan atau mengekalkan bau rebung," katanya.

Zulfawwaz berkata, maklum balas pengunjung serta juri BIS terhadap produk itu mengejutkan kerana dianggap satu inovasi terhadap makanan eksotik dan mempunyai prospek tinggi untuk dikomersialkan di Eropah.



Produk Bambusia Powder menggunakan rebung yang dicipta pelajar USIM.