

# Ekstrak anthocyanin

## USIM, NLSB jalin kerjasama hasil produk berasas ubi keledek ungu

Oleh Siti Maizatul Akmar Ismail  
bhvarsiti@bharian.com.my

**U**NIVERSITI Sains Islam Malaysia (USIM) menjalin kerjasama dengan Nutramedica Laboratories Sdn Bhd (NLSB) bagi menjayakan projek pemindahan teknologi mengekstrak kandungan *anthocyanin* daripada ubi keledek ungu.

Kerjasama itu susulan kejayaan penyelidikan penyarah Fakulti Sains dan Teknologi Makanan USIM, Prof Madya Dr Zaiton Hassan berkaitan khasiat kandungan *anthocyanin* dalam ubi berkenaan.

Naib Canselor USIM, Prof Datuk Dr Muhammad Muda,

berkata kerjasama itu membolehkan kedua-dua pihak berkongsi pengetahuan dan kepakaran menghasilkan produk berasaskan ubi keledek ungu di pasaran.

Katanya, penghasilan produk ubi keledek ungu tidak harus tertumpu sebagai

makanan ringan seperti kerepek atau kuih tradisional, sebaliknya diperluaskan dengan menjadikannya sebahagian produk makanan kesihatan berkualiti.

"Kita yakin dengan keupayaan Nutramedica Laboratories yang sememang-

nya terkenal dengan formula produk dalam industri makanan dan kosmetik.

"Sebagai rakan niaga, USIM akui kedua-dua pihak mampu memperoleh manfaat bagi melonjakkan kecemerlangan khususnya aktiviti penyelidikan dan pengkomersialan," katanya pada majlis menandatangani memorandum perjanjian (MoA) antara USIM dan NLSB di kampus induk USIM di Nilai, baru-baru ini.

USIM diwakili Muhammad, manakala NLSB oleh Pengarah Urusannya, Abdul Mubin Abdul Malek. Pada majlis itu, Abdul Mubin turut menyerahkan cek bernilai RM230,000 kepada Muhammad sebagai bayaran lesen pemindahan teknologi penyelidikan.

Sementara itu, Zaiton berkata, ubi keledek *Ipomoea*,



**KANDUNGAN *anthocyanin* dalam ubi keledek ungu menstabilkan proses perlakuan haba khusus dalam penghasilan produk minuman dan makanan.**

tergolong dalam kumpulan *Convolvulaceae* dan boleh didapati dalam pelbagai warna seperti kuning, oren dan ungu.

Beliau mendapati kandungan *anthocyanin* dalam ubi keledek ungu mempunyai

kelebihan. Kandungan warna kemerahan dan kebiruan yang stabil melalui proses perlakuan haba khususnya dalam penghasilan produk minuman dan makanan.

"Ia berbeza dengan *anthocyanin* daripada sumber tumbuhan lain yang mudah rosak dan bertukar warna apabila melalui proses sama.

"Selain itu, pigmen *anthocyanin* ubi keledek ungu ini juga didapati mampu meningkatkan aktiviti mengikat radikal bebas, manakala kegunaan pigmen *anthocyanin* sebagai pewarna asli dalam produk kosmetik banyak diterokai negara luar seperti Jepun," katanya.

**“**Sebagai rakan niaga, USIM akui kedua-dua pihak mampu memperoleh manfaat bagi melonjakkan kecemerlangan khususnya aktiviti penyelidikan dan pengkomersialan”

**Dr Muhammad Muda**  
Naib Canselor USIM



**MUHAMMAD (tiga dari kiri) di majlis MoA antara USIM dan Nutramedica Laboratories di kampus induk USIM, Nilai, baru-baru ini.**