

inovasi BacteNina produk probiotik tempatan



info

→ **Kajian** ini mendapat pengiktirafan dana Superb Teraju, sekali gus memenangi dana sebanyak RM500,000
 → **Produk** Bacterina sudah dipatenkan serta mendapat sokongan daripada industri tempatan

→ **Bantu** lancarkan proses penghadaman, menjimatkan KOS

Oleh Nor Azma Laila
 norazma@bh.com.my

• **Kuala Lumpur**

Sekumpulan penyelidikan dari Universiti Malaysia Pahang (UMP) berjaya menghasilkan produk makanan tambahan probiotik yang dikenali sebagai BacteNina untuk kesihatan usus yang diperoleh daripada hasil makanan tempatan.

Umumnya, probiotik ialah bakteria atau yis yang dapat memberi kesan baik kepada pengguna jika dimakan dalam kuantiti

yang mencukupi dengan kebanyakan produk probiotik di pasaran negara menggunakan strain bakteria yang diimport.

Sehubungan itu, bagi menanganai kekurangan berkenaan, sekumpulan penyelidikan diketuai oleh Dr Nina Suhaity Azmi dari Fakulti Sains dan Teknologi Industri UMP melakukan kajian potensi probiotik daripada produk penapaian tempatan.

Nina Suhaity berkata, kajian berkenaan melakukan pemencilan terhadap empat makanan tempatan iaitu tapai, tempoyak, pekasam dan jeruk mamam dengan probiotik ditemukan daripada semula makanan berkenaan.

Lebih murah

Beliau berkata, pihaknya mengenal pasti potensi probiotik sesuai untuk penghasilan BacteNina dengan penyaringan, pemencilan, asid laktik bakteria (LAB), menentukan ciri probiotik



Dr Nina Suhaity menunjukkan produk BacteNina yang dipertandingkan pada MTE 2019, yang baru-baru ini.

LAB dan menilai kebolehdidupan LAB yang dikeringkan.

“Ujian in-vitro kemudian dilakukan untuk menilai sifat probiotik paling berpotensi termasuk ketahanan terhadap asid dan terhadap antibiotik, kadar kebolehdidupan kesan pengeringan beku, kepekatan terhadap garam, ketahanan haba dan kestabilan

penyimpanan,” katanya.

Nina Suhaity berkata, pihaknya juga melakukan ujian ke atas tikus makmal bagi memastikan probiotik yang dihasilkan selamat untuk digunakan.

“Kajian ini menunjukkan kita juga mampu menghasilkan probiotik daripada makanan tempatan, sekali gus menjadikan status penghasilan itu adalah halal.

“Antara kelebihan BacteNina ialah mampu membantu melancarkan proses penghadaman, tahan pada suhu tinggi dan boleh menjimatkan kos,” katanya.

BacteNina pernah memenangi pingat perak dalam Ekspo Teknologi Malaysia (MTE) 2019, yang diadakan di Pusat Dagangan Dunia Putra (PWTC), baru-baru ini.