

USM cipta alat beza daging ayam, babi

GEORGETOWN: Sekumpulan penyelidik Universiti Sains Malaysia (USM) berjaya menghasilkan bahan penentu daging yang digunakan dalam sesuatu produk makanan ayam atau babi, lebih murah dengan pengenalan 'PC (Pork Chicken) Indicator'.

Bahan yang dihasilkan daripada campuran gula ribose itu dibotolkan dalam kandungan empat gram dan dijual pada harga RM15.

Ketua Penyelidik penghasilan bahan berkenaan dari Pusat Pengajian Teknologi Industri USM, Prof Azhar

Mat Easa, berkata harga itu lebih rendah berbanding bahan seumpamanya yang terdapat pada masa ini dan sesuai untuk pengusaha industri kecil dan sederhana yang terbabit dalam bidang makanan.

"Mereka hanya perlu membelanjakan wang untuk membeli PC Indicator serta Spectrophotometer yang berharga kira-kira RM20,000 berbanding kaedah lain yang cukup mahal sehingga boleh mencecah RM300,000," katanya di sini, semalam.

Untuk kajian itu, Azhar dibantu Dr Abbas FM Al-

karkhi dan Tan Thuan Chew sejak 2008 dengan kos RM190,000 yang diterima daripada geran Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani.

Azhar berkata, PC Indicator digunakan dengan meletakkan bahan itu ke atas daging ayam atau babi dan selepas itu dipanaskan pada suhu tertentu bagi melihat perubahan warna.

"Perubahan warna daging dilihat menggunakan spectrophotometer. Jika julat warnanya pada kadar 0.21 hingga 0.25, ia adalah ayam dan jika 0.12 hingga 0.14, ia adalah babi," katanya.