

UMP hasilkan gelatin halal tahun depan



Daing Nasir (dua dari kiri) bersalam dengan Quaza Nizamuddin selepas majlis menandatangani MoU di Pekan, semalam.

Pekan: Malaysia dijangka dapat mengeluarkan gelatin halalnya sendiri, apabila Pusat Inkubator Pengeluaran Gelatin Halal di Universiti Malaysia Pahang (UMP) bakal beroperasi sepenuhnya tahun depan.

Pusat berkenaan yang dibina di atas tanah berkeluasan 1.8 hektar di Industrial Technology Engineering Creativity Space (ITECS) itu membabitkan kos RM20 juta.

Naib Canselor UMP, Datuk Seri Prof Dr Daing Nasir Ibrahim, berkata pembinaan pusat itu mendapat kerjasama Majlis Amanah Rakyat (MARA) dan beberapa agensi kerajaan bagi membangunkan industri gelatin halal di negara ini.

Katanya, apabila siap kelak, pusat itu mampu mengeluarkan kira-kira 360 tan gelatin setahun, sekali gus menyumbang sekurang-kurangnya 0.08 peratus pasaran gelatin dunia.

Pusat siap 26 peratus

"Setakat ini, pusat berkenaan sudah 26 peratus siap merangkumi penyediaan premis, infrastruktur, kelengkapan loji dan pembentukan rantaian bekalan halal berkaitan.

"Memandangkan pengeluaran gelatin bergantung kepada sumber haiwan, UMP memerlukan bantuan kepakaran dan khidmat nasihat daripada Jabatan Perkhidmatan Veterinar (JPV), bagi memas-

tikan ia mengikut prosedur operasi standard (SOP) yang ditetapkan, selain integriti produk yang tinggi," katanya di sini, semalam.

Beliau berkata demikian selepas Majlis Menandatangani Memorandum Persefahaman (MoU) antara pihaknya dan Ketua Pengarah JPV, Datuk Dr Quaza Nizamuddin Hassan Nizam.

Yang hadir sama, Timbalan Naib Canselor (Penyelidikan dan Inovasi) UMP, Datuk Prof Dr Mashitah Mohd Yusoff dan Pengarah Bahagian Penyelidikan dan Inovasi JPV, Dr P Chandrawathani.

Daing Nasir berkata, pihaknya turut menjalin kerjasama dengan agensi lain seperti Jabatan Kemaizuan Islam Malaysia (JAKIM), Ke-

menterian Luar Bandar dan Wilayah serta Unit Perancang Ekonomi (EPU).

Katanya, beberapa siri perbincangan dan rundingan yang dilakukan sebelum ini bersama agensi berkenaan berjaya menghasilkan permuafakatan, termasuk menubuhkan kumpulan kerja bersama yang mempunyai fungsi pemantauan dan penasihat terhadap rangka kerja dikenal pasti.

Sukar dapat gelatin halal

Sementara itu, Quaza Nizamuddin berkata, gelatin digunakan secara meluas terutama dalam bidang farmaseutikal, makanan dan kosmetik, namun kebanyakannya dihasilkan daripada sumber

tidak halal.

Katanya, penghasilan gelatin halal mempunyai banyak kekangan terutama dari segi sumber bahan mentah dan ketika ini Malaysia mengimport gelatin halal dari Pakistan serta Bangladesh.

"Untuk menghasilkan gelatin, kita memerlukan bilangan lembu agak banyak untuk mendapatkan bekalan tulang dan kulitnya, namun kita kekurangan lembu hingga terpaksa mengimport dari luar.

"Justeru, pembinaan pusat ini bukan sahaja dapat menghasilkan gelatin yang tidak diragui status halalannya, malah dapat mengembangkan lagi industri penternakan lembu pada masa depan," katanya.