



Hasilkan gelatin halal sendiri

Mampu sumbangkan 0.08 peratus pasaran gelatin dunia dalam setahun

BOSILAWATI ROSENI

Universiti Malaysia Pahang (UMP) mengorak langkah mengeluarkan gelatin halal sendiri menerusi jalinan usaha sama beberapa jabatan dan agensi kerajaan.

Langkah itu menjadikan negara ini dapat menghasilkan gelatin sendiri dan ia diterjemahkan menerusi kewujudan Pusat Inkubator Peneluaran Gelatin Halal yang dibina di atas tanah berkeuasan 1.8 hektar di Industrial Technology Engineering Creativity Space (ITECS) di UMP yang bakal beroperasi sepenuhnya tahun hadapan.

Naib Canselor UMP Prof Datuk Seri Dr Daing Nasir Ibrahim berkata, pembinaan pusat itu yang menelan belanja RM20 juta mendapat kerjasama daripada Majlis Amanah Rakyat (Mara) serta beberapa lagi agensi kerajaan bagi membangunkan industri gelatin halal di negara ini.

Menurutnya, pusat itu mampu mengeluarkan kira-kira 360 tan metrik gelatin setahun, sekali gus menyumbang sekurang-kurangnya 0.08 peratus



Daing Nasir (kiri) bertukar MoU bersama Quaza dalam majlis tersebut kelmarin.

pasaran gelatin dunia.

"Buat masa ini pusat berkenaan sudah 26 peratus siap merangkumi penyediaan premis, infrastruktur, kelengkapan loji dan pembenturan rantaian bekalan halal yang berkaitan.

"Memandangkan pengeluaran gelatin bergantung kepada sumber haiwan, UMP memerlukan bantuan kepakaran dan khidmat nasihat daripada Jabatan Perkhidmatan Veterinar

(JPV) bagi memastikan ia mengikut prosedur operasi standard yang ditetapkan selain integriti produk yang tinggi."

katanya selepas Majlis Menandatangani Memorandum Persefahaman (MoU) antara pihak-pihak dan Ketua Pengarah JPV, Datuk Dr Quaza Nizamuddin Hassan Nizam di sini, kelmarin.

Hadir sama, Timbalan Naib Canselor (Penyelidikan dan Inovasi) UMP, Prof Danuk Dr Mashitah Mohd Yusoff dan Pengarah Bahagian Penyelidikan dan Inovasi JPV, Dr P Chandrawathan.

Sementara itu beliau turut menjelaskan, pihaknya turut menjalinkan kerjasama dengan agensi lain seperti Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Jakim), Kementerian Luar Bandar dan Wilayah serta Unit Penanaman Ekonomi.

Dalam pada itu, Dr Quaza Nizamuddin berkata, gelatin digunakan secara meluas dalam bidang farmaseutikal, makanan dan kosmetik, namun kebanyakannya dihasilkan dari sumber tidak halal.

Katanya, penghasilan gelatin halal mempunyai banyak kegunaan terutama dari segi sumber bahan mentah dan buat masa ini Malaysia mengimport gelatin halal dari Pakistan dan Bangladesh.

"Untuk menghasilkan gelatin, kita memerlukan bilangan lembu yang banyak untuk mendapatkan bekalan tulang serta kulitnya. Kita kekurangan jumlah lembu, malah terpaksa mengimportnya dari negara luar.

"Justeru itu, dengan pembinaan pusat ini juga kita bukan saja dapat menghasilkan gelatin yang tidak diragui status halalnya, malah dapat mengembangkan lagi industri penternakan lembu pada masa akan datang" katanya.



Daing Nasir (lalu, kiri) dan Quaza (dua, kiri) ketika mendengar penerangan yang disampaikan ketika melawat pusat terbit.