

UMP hasil inulin kesihatan



PRODUK diuji dan dimasukkan dalam mesin khas.

LAUPA JUNUS

laupajunus@hotmail.com

30 Januari 2019 4:00 PM

Ramai daripada kita sebagai pengguna semakin sedar memilih makanan yang terbaik untuk menjaga kesihatan.

Salah satu aspek yang penting dalam penjagaan kesihatan adalah memastikan usus sentiasa sihat.

Usus yang sihat dapat memastikan sistem pencernaan makanan berfungsi dengan baik. Bagi memastikan usus sihat, salah satu kaedahnya adalah bakteria baik sentiasa 'baik'.

Bakteria baik atau dikenali sebagai probiotik terdiri daripada spesies *Lactobacillus acidophilus* dan spesies lain yang terdapat di dalam keseluruhan sistem penghadaman dengan jumlahnya hampir 10 trilion.

Jumlah tersebut lebih 10 kali ganda berbanding jumlah sel yang terdapat dalam tubuh.

Sistem penghadaman amat memerlukan bakteria-bakteria baik ini bagi proses pencernaan dalam usus kecil dan usus besar.

Terdapat hampir lebih 10 jenis bakteria baik dalam sistem penghadaman manusia dan setiap spesies bakteria baik ini menjalankan fungsi spesifik kepada elemen makanan yang dicernakan.

Namun, kecekapan sistem penghadaman tidak hanya bergantung kepada jumlah bakteria yang terkandung dalam sistem pencernaan.

Probiotik ini akan menurun populasinya sekiranya tidak mendapat keperluan makanan mereka iaitu prebiotik.

Probiotik dan prebiotik saling memerlukan antara satu sama lain, tindak balas semula jadi ini dikenali sebagai synbiotik.

Bakteria-bakteria baik memerlukan makanan bagi menjalankan fungsi khususnya dengan efektif, signifikan dan baik. Bacteria-bakteria baik ini memakan unsur-unsur prebiotik seperti inulin dan Fructooligosaccharide (FOS).

Menyedari betapa pentingnya penjagaan sistem pencernaan dalam badan manusia, seorang penyelidik Fakulti Kejuruteraan Kimia dan Sumber Asli Universiti Malaysia Pahang (UMP), Dr. Noormazlinah Ahmad berjaya menghasilkan inovasi terbaharu dan menakjubkan dalam penghasilan bahan prebiotik yang beliau namakan Oligowell iaitu inulin complex. Kejayaan tersebut dapat mengatasi masalah inulin yang biasanya terdapat di pasaran daripada pengeluar terbesar dunia iaitu China, United Kingdom (UK) dan Jerman.

Katanya, kebergantungan pada sejenis sahaja bahan mentah iaitu akar cikori dan permintaan yang semakin meningkat apabila mendapat perhatian menyebabkan harganya meningkat.

Usaha meningkatkan nilai minuman dan makanan kepada kualiti premium dengan adanya penambahan bahan prebiotik juga menyebabkan harga yang ditawarkan sangat mahal.

Inovasi yang beliau hasilkan menjadi lebih signifikan kerana bukan hanya menawarkan sejenis sahaja prebiotik (inulin), malah dengan gabungan pemanis alternatif yang juga prebiotik sangat berkhasiat bagi bayi dan pesakit diabetes iaitu fruktooligosakarida (FOS). Ia menjadikan produk ini lebih kompleks dan

memberikan kesan dual yang optimum kepada segenap lapisan masyarakat.

“Cara penghasilannya juga amat berbeza iaitu tidak menggunakan kaedah ekstrak daripada pelarut, tetapi kaedah bioproses hijau iaitu hanya menggunakan tindak balas enzim dengan buah-buahan tempatan,” ujarnya.

Dengan adanya inovasi tersebut kata beliau, menjadikan Oligowell atau inulin kompleks yang pertama dihasilkan di negara ini juga ke peringkat antarabangsa.

Tidak mustahil sekiranya dengan harga jauh lebih murah dengan kesan kesihatan berganda, membolehkan Malaysia menjadi negara pengeluar utama prebiotik di dunia.

Berkongsi lebih lanjut, Dr Noormazlinah berkata, idea asalnya bermula dengan kepakarannya menghasilkan gula ringkas.

Namun, kerana isu kebergantungan kepada import, bahan prebiotik dari luar negara menjadi kunci bagi merealisasikan kajian dan penghasilan bahan prebiotik berdasaskan sumber pertanian tempatan.

“Kebanyakan bahan prebiotik ini diimport dari Belgium, Belanda dan Amerika Syarikat (AS).

Hasil penelitian mendapati isu utama seperti harga, tahap ketulenan, kualiti dan kesesuaian tindak balas ketika formulasi dalam produk menjadi isu utama bagi pengeluar produk menggunakan bahan prebiotik.

“Di sinilah inovasi proses penghasilan bahan prebiotik ini memainkan peranan dalam mengatasi isu-isu tersebut supaya pengeluar produk sedia menggunakan dan membuat penambahbaikan dari segi formulasi produk mengikut trend dan keperluan masa,” ujarnya.

Pengeluar produk makanan dan minuman perlu sentiasa menjalani proses inovasi kepada keseluruhan produk, tidak hanya tambah nilai pada pembungkusan, rasa, tekstur dan rupa.

Malah, mereka juga perlu menambah baik formulasi pada produk supaya lebih bernilai komersial dan berdaya saing.

Menurut beliau, penelitian dari segi peluang pasaran pada pengkomersialan produk prebiotik sangat memberangsangkan.

Ini merupakan peluang yang sangat besar dalam menyasarkan penggunaan prebiotik kepada industri dalam pemprosesan makanan dan minuman, sebagai makanan tambahan kepada haiwan ternakan, suplemen dalam industri farmasi dan sebagai penambah baik baja dalam industri pertanian.

Sistem pencernaan memerlukan bakteria-bakteria baik, namun dalam masa sama ia amat memerlukan makanan daripada sumber prebiotik.

Lebih menakjubkan, hanya bakteria baik yang memakan sumber prebiotik ini.

Dengan itu, sistem penghadaman akan menjadi lebih baik dan memperoleh pelbagai manfaat kesihatan kesan kesempurnaan sistem penghadaman.

Paling utama, sekiranya pertumbuhan bakteria baik berlaku dengan efisien, maka kesihatan manusia, haiwan mahupun tumbuhan akan berada pada paras optimum. Malah, bakteria jahat tidak dapat menyerang dan memberikan sebarang penyakit.

Ini merupakan titik tolak prebiotik sangat diperlukan oleh setiap benda bernyawa untuk melawan sebarang penyakit terutama yang bermula dari usus tidak sihat. Lebih 80 peratus penyakit adalah bermula daripada keadaan usus yang lemah.

Secara amnya unsur prebiotik ini terdapat dalam mana-mana buah-buahan dan tumbuhan dan yang membezakannya hanya cara menghasilkannya.

Di sinilah inovasi proses penghasilan prebiotik daripada sumber pertanian tempatan dengan kadar ketulenan dan kualiti yang tinggi diperlukan.

Kesedaran akan kepentingan kesihatan dan kesan baik kesempurnaan sistem penghadaman kian meningkat. Pengeluar produk dan pengguna perlu bergerak seiring dalam menghasilkan dan menggunakan produk bernilai premium dan memberi kesan baik pada kesihatan pengguna.

Kepentingan bahan prebiotik Oligowell - Inulin kompleks kepada inovasi dan revolusi terutama kepada industri makanan dan minuman bermula dengan menggunakan bahan berkenaan dalam formulasi produk.

Kebiasaannya prebiotik digunakan dalam formulasi produk tenusu, susu formula bayi, aiskrim, coklat, minuman dan makanan kesihatan dan turut digunakan dalam formulasi makanan ternakan komersial.
