

# inovasi

## BacteNina produk probiotik tempatan

### info

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

➔ Bantu lancarkan proses penghadaman, menjimatkan kos

Oleh Nor Azma Laila  
norazma@bh.com.my

► Kuala Lumpur

**S**ekumpulan penyelidik dari **Universiti Malaysia Pahang (UMP)** berjaya menghasilkan produk makanan tambahan probiotik yang dikenali sebagai BacteNina untuk kesihatan usus yang diperolehi 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 menangani kekurangan berkenaan, sekumpulan penyelidik diketuai oleh Dr Nina Suhaity Azmi dari Fakulti Sains dan Teknologi Industri UMP melakukan kajian potensi probiotik daripada produk penaipaan tempatan.

Nina Suhaity berkata, kajian berkenaan melakukan pemencilan terhadap empat makanan tempatan iaitu tapal, tempoyak, pekasam dan jeruk maman dengan probiotik ditemukan daripada semua 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, baru-baru ini.

LAB dan menilai kebolehidupan LAB yang dikering beku.

"Ujian in-vitro kemudian dilakukan untuk menilai sifat probiotik paling berpotensi termasuk ketahanan terhadap asid dan jus hempedu, ketahanan terhadap antibiotik, kadar kebolehidupan kesan pengeringan beku, kepekaan 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.