

## UMW Grant hasil Gris Gred Makanan Pelbagai Guna Boleh Dibiodegradasi

**KUALA LUMPUR:** UMW Grantt International Sdn. Bhd. (UMW Grantt), anak syarikat milik penuh Kumpulan UMW dan pengeluar minyak pelincir jenama Grantt, memperkenalkan Gris Gred Makanan Pelbagai Guna, dalam memperluaskan produk hijaunya.

UMW Grantt bersama UMW Innovation and R&D Centre Sdn. Bhd. telah bekerjasama dengan **Universiti Malaysia Pahang Al Sultan Abdullah (UMPSA)** untuk membangunkan gris gred makanan pelbagai guna yang pertama untuk dikomersialkan di Malaysia.

Produk itu telah dilancarkan oleh Timbalan Menteri Sumber Asli, Alam Sekitar dan Perubahan Iklim, Datuk Seri Huang Tiong Sii, di Pameran dan Persidangan Antarabangsa Greentech & Eco Products Malaysia (IGEM) 2023, acara perdagangan terbesar di Asia Tenggara untuk teknologi hijau dan penyelesaian eko, di Pusat Konvensyen Kuala Lumpur.

Presiden dan Ketua Pegawai Eksekutif Kumpulan UMW Holdings Berhad, Datuk Seri Ahmad Fuaad Kenali berkata, Kumpulan UMW mempunyai lebih 60 tahun pengalaman dalam industri pelincir.

"Tahun lepas, Grantt Lubricants telah menceburi bidang produk hijau dengan pelancaran Minyak Hidraulik Grant Bio VG (VG 46 dan VG 68), dipacu oleh permintaan yang semakin meningkat terhadap minyak pelincir yang lebih hijau untuk menangani isu terhadap alam sekitar.

"Grantt Lubricants kini memperkenalkan produk hijau kedua iaitu Gris Gred Makanan Pelbagai Guna.

"Kumpulan UMW akan terus berinovasi untuk memenuhi keperluan pasaran dan membangunkan produk mesra alam yang memberi impak minimum kepada alam sekitar," katanya dalam kenyataan.

Sementara itu, Pengarah Kumpulan Bahagian Pembuatan dan



**HUANG Tiong Sii (empat kanan) melakukan gimik pelancaran Minyak Gris Gred Makanan Pelbagai Guna Dibiodegradasi jenama Grantt di Kuala Lumpur, semalam. - UTUSAN/MUHAMAD IQBAL ROSLI**

Kejuruteraan UMW, Anas Nasrun Mohd. Osman berkata, kelebihan produk itu adalah tiada bahan toksin dan tidak memberi kesan negatif kepada makanan.

"Semua mesin di kilang makanan mesti menggunakan pelincir untuk mengurangkan geseran. Sekiranya pelincir ini terkena kepada makanan, ia

tidak mencemarkan makanan tersebut. Jadi, pelincir ini selamat untuk digunakan untuk semua kilang makanan.

"Kami saras untuk tembusi pasaran Malaysia terlebih dahulu dan seterusnya baru masuk ke pasaran ASEAN dan pasaran antarabangsa yang lain," katanya.