

**B.H. - 4 JAN 1973**  
**KUALA LUMPUR,**

Rabu. — Malaysia merancang memproses ladahitam dalam bentuk "minyak" untuk digunakan dalam bahan makanan seperti penggunaan tomato sauce.

Syarikat Perusahaan Makanan Malaysia (FIMA) telahpun menghantar 10 tan ladahitam ke sebuah syarikat di New York bagi menjalankan kajian, pengerusinya Dr. Mahathir M-o-h-a med. memberitahu hari ini.

### **Diproses**

Kajian hingga sekarang telah berjaya menjadikan ladahitam jenis lain dalam bentuk minyak, jelasnya.

FIMA bercadang menjadikan ladahitam Malaysia diproses dalam bentuk yang sama katanya lagi.

Dengan penukaran bentuk minyak ini kelak, penggunaan ladahitam tidak lagi secara merenjisikannya ke dalam barang-barang makanan tapi secara yang digunakan terhadap tomato sauce.

Jurucakap FIMA memberitahu pati ladahitam akan dapat digunakan bagi tujuan perasa dan sebagai bahan penyedap dalam semua jenis makanan.

### **Bersama**

Kebaikan menukarnya dalam bentuk minyak ini ialah memudahkan masalah pengangkutan bahan tersebut katanya.

Dr. Mahathir menyatakan syarikat di New York tersebut juga telah menunjukkan minatnya untuk mengadakan perusahaan bersama menghasilkan ladahitam jenis minyak ini dengan FIMA.

Disamping itu FIMA juga sedang berusaha menjadikan berbagai hasil pertanian Malaysia untuk bahan perdagangan, katanya.