

USM cipta kaedah kesan daging babi
Malaysiakini.com
April 1, 2010

Sekumpulan penyelidik Universiti Sains Malaysia (USM) menemui kaedah untuk membezakan antara daging ayam dan daging babi dengan menggunakan sejenis campuran gula dinamakan "ribose".

Menerusi kaedah itu, daging kedua-dua haiwan berkenaan akan bertukar kepada warna tertentu apabila bertindak balas dengan bahan tersebut.

Ketua Penyelidik USM, Prof Azhar Mat Easa, berkata proses ujian itu amat mudah dan boleh dilakukan di rumah jika mempunyai peralatannya.

"Seseorang hanya perlu secebis daging dan mencampurkannya dengan gula berkenaan dan campuran ini kemudian dipanaskan dalam suhu tertentu untuk menukarkan warnanya," katanya pada sidang media di USM hari ini, yang turut dihadiri penyelidik bersama, Tan Thuan Chew dan Dr Abbas F M Alkarkhi.

Azhar, yang juga Timbalan Dekan Pusat Pengajian Siswazah dan Penyelidikan, berkata dengan menggunakan alat dikenali "spectrophotometer", julat warna yang dihasilkan akan menentukan sama ada ia daging ayam atau daging babi.

Katanya, hasil ujian berkenaan akan mendapati warna daging ayam akan bertukar gelap sedikit berbanding daging babi.

"Menerusi ujian berkenaan orang ramai khususnya pengguna Islam kini tidak perlu rasa was-was ingin menikmati daging ayam kerana keputusan akan diketahui dalam tempoh kurang dua jam untuk membezakannya dengan daging babi," katanya.

Azhar berkata, kaedah baru itu telah difailkan untuk paten dan ia juga boleh dimanfaatkan bagi mengatasi keraguan terhadap tahap halal daging terutamanya kepada Industri Kecil dan Sederhana.

Katanya, kaedah itu juga berguna untuk membezakan antara serbuk gelatin babi dan lembu serta boleh digunakan dalam industri makanan yang menggunakan daging serta industri daging beku.

Kos mesin spectrophotometer ialah sekitar RM25,000 manakala ribose berharga RM15 untuk setiap botol yang mengandungi sebanyak empat gram.

- Bernama