

# Saintis NTU ubah biji durian sebagai penstabil makanan

SATU pasukan penyelidik di Universiti Teknologi Nanyang (NTU) telah menemui cara menjadikan biji durian sesuatu yang boleh dimanfaatkan.

Mereka telah berjaya menjadikan biji itu sebagai penstabil makanan (bahan pengikat yang digunakan untuk memberi makanan tekstur seragam) dan probiotik - bakteria baik, apabila dimakan, membantu mengekalkan sistem pencernaan yang sihat, lapor *The Straits Times* semalam.

Profesor William Chen, pengarah Program Sains dan Teknologi Makanan NTU, melihat penemuan ini sebagai peluang keemasan untuk menyelamatkan produk sampingan daripada benih sebanyak 12 juta durian yang dimakan setiap tahun.

Biji durian, yang biasanya 3 sentimeter hingga 4 sentimeter dari segi diameter, biasanya dibuang selepas isinya dimakan.

Dengan teknik yang telah dipatenkan, pasukan Profesor Chen telah mengubah apa yang akan menjadi sisa makanan kepada produk yang boleh digunakan.

“Majoriti makanan ini mengandungi penstabil makanan, yang penting memastikan bahawa ramuan-ramuan yang tidak dapat digabungkan dengan baik, dapat dilekatkan secara harmoni. Apa yang kami lakukan adalah dengan menggunakan sesuatu yang sering kita abaikan ketika makan durian - benihnya - untuk menghasilkan penstabil makanan semula jadi, bahkan dapat memastikan sistem usus kita juga sihat,” kata Profesor Chen.

Profesor Chen berkata bahawa majoriti penstabil ini kini dituai daripada pokok-pokok *Acacia*.

Ia biasanya diimport dari Afrika, dan bukan sesuatu yang dapat dihasilkan secara besar-besaran di sini.

“Dengan perubahan iklim dengan cepat menjejaskan hasil tanaman bermusim, sumber alternatif dan lebih mampan perlu diterokai,” jelasnya lagi.



**MANFAAT POTENSI:** Profesor William Chen (*kiri*), pengarah Program Sains dan Teknologi Makanan NTU dan Dr Jaslyn Lee mahu ubah biji durian sebagai penstabil makanan. – Foto ZAObAO

Profesor Chen menjelaskan, biji durian itu dihiris dan direbus untuk mengeluarkan gam di dalam.

Dengan sendirinya, gam boleh digunakan sebagai penstabil makanan semula jadi.

Penstabil ini mengandungi biopolimer protein-gula.

Ia boleh bertindak sebagai pengemulsi dalam losen dan kosmetik, untuk mengelakkan ramuan daripada terpecah.

Namun beberapa langkah lagi diperlukan untuk menjadikan gam sebagai medium murah untuk membiak bakteria, ke dalam penstabil dengan probiotik.

Pasukan penyelidikan NTU Profesor Chen sedang meneroka beberapa peluang untuk bekerjasama dengan industri dan syarikat-syarikat yang berminat, termasuk syarikat berbilang nasional dalam perniagaan makanan dan minuman tempatan.