

**SINGAPURA**

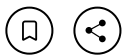
Bungkusan bijak ciptaan NTU & Universiti Harvard ini boleh lanjutkan jangka hayat makanan

Anggaran Waktu Membaca: 1 min



mlb 28 ntu smart packaging

Diterbitkan : 28 Dec 2021 09:29PM | Dikemas Kini : 28 Dec 2021 09:29PM



SINGAPURA: Bagaimana jika buah boleh bertahan lebih lama, tambahan dua hingga tiga hari lagi?

Para saintis Universiti Teknologi Nanyang (NTU) dan Universiti Harvard berjaya mencipta bungkusan bijak antimikrob untuk makanan.

Dihasilkan daripada protein jagung, bungkusan tersebut akan melepaskan bahan antimikrob semula jadi, jika ada kelembapan atau kehadiran bakteria.

Ini membantu melanjutkan jangka hayat makanan serta mengekalkan rasa asal.