



**LAPORAN LIPUTAN MEDIA HARIAN  
AHAD 13 DISEMBER 2020**

<b>BIL</b>	<b>TAJUK KERATAN AKHBAR</b>	<b>KEMENTERIAN / JABATAN / AGENSI</b>
1.	TUBUHKAN INSTITUT PENYELIDIKAN LEBAH KELULUT MALAYSIA, SUPPLEMENT, KOSMO AHAD -19	KEMENTERIAN PERTANIAN DAN INDUSTRI MAKANAN (MAFI)
2. 3.	MAQIS PERLU ANGGOTA TAMBAHAN UNTUK KAWAL BARANGAN MASUK DI PINTU SEMPADAN, SELANGORKU -ONLINE MAQIS PERLU TAMBAHAN KAKITANGAN, BH -ONLINE	JABATAN PERKHIDMATAN KUARANTIN DAN PEMERIKSAAN MALAYSIA (MAQIS)
4. 5. 6. 7.	PST FAMA CATAT NILAI JUALAN RM409.16 JUTA, BERNAMA -ONLINE MUSIM TENGGUJUH, MAFI BUAT PENILAIAN, BANTU PETANI PENTERNAK, NELAYAN TERJEJAS, BERNAMA -ONLINE INSENTIF BUAT PETANI, PENTERNAK DAN NELAYAN SELEPAS MUSIM TENGGUJUH, KOSMO -ONLINE PASAR SEGAR TERKAWAL CATAT NILAI JUALAN RM409.16 JUTA SEPANJANG PKP, UM -ONLINE	LEMBAGA PEMASARAN PERTANIAN PERSEKUTUAN (FAMA)
8. 9. 10. 11.	MARDI PERKASA INOVASI MAKANAN, SELANGOR & KL, SH -40 MARDI LAUNCHES FOOD TECH INNOVATIONS, NATION, DAILY EKSPRES (KK) -5 PROPER USE OF MARDI RESOURCES TO DEVELOP PRODUCTS, NEWS, CHINA PRESS (MELAKA) -C8 MARDI LAUNCHES FOOD TECHNOLOGY INNOVATIONS, 'TEST BED' LABORATORY, HOME, BORNEO POST (KK) -6	INSTITUT KEMAJUAN DAN PENYELIDIKAN PERTANIAN MALAYSIA (MARDI)

UKKMAFI

UNIT KOMUNIKASI KORPORAT  
KEMENTERIAN PERTANIAN DAN INDUSTRI MAKANAN  
(UNTUK EDARAN DALAMAN MAFI, JABATAN DAN AGENSI SAHAJA)

Headline	Tubuhkan Institut Penyelidikan Lebah Kelulut Malaysia		
MediaTitle	Kosmo Ahad		
Date	13 Dec 2020	Color	Full Color
Section	Supplement	Circulation	166,774
Page No	19	Readership	500,322
Language	Malay	ArticleSize	318 cm <sup>2</sup>
Journalist	N/A	AdValue	RM 8,253
Frequency	Daily	PR Value	RM 24,759



BEGINILAH rupanya sarang kelulut.

## Tubuhkan Institut Penyelidikan Lebah Kelulut Malaysia

KEMENTERIAN Pertanian dan Industri Makanan disaran menubuhkan Institut Penyelidikan Lebah Kelulut Malaysia bagi menggalakan lagi kajian mengenai lebah dan madu kelulut sebagai makanan berpotensi menjadi komoditi negara.

Ketua Jabatan Kejuruteraan Biologi dan Pertanian, Fakulti Kejuruteraan Universiti Putra Malaysia (UPM), Prof. Madya Ir. Dr. Norhashila Hashim berkata, langkah berkenaan membolehkan sebuah institusi menyimpan dan mengeluarkan data serta standard kualiti berkaitan lebah kelulut dari negara ini.

"Sehingga kini data berkaitan madu dan lebah kelulut Malaysia masih lagi terhad.

"Mengikut Codex Alimentarius Commission, kemungkinan kekurangan data ini juga menyebabkan madu kelulut masih belum tersenarai dalam *international honey standards*," katanya ketika dihubungi Panorama.

Norhashila berkata, ketulenan madu kelulut boleh ditentukan di makmal dengan menguji kantiungannya seperti mana yang telah ditetapkan.

Menurutnya, berdasarkan standard yang ditetapkan, kandungan air madu kelulut hendaklah tidak lebih daripada 35 peratus, kandungan gula seperti sukrosa ralah pada kadar 75 gram/100, fuktrosa dan glukosa (tidak lebih daripada 85/100) serta maltosa (tidak lebih daripada 9.5g/100).

"Kandungan abu pula tidak lebih daripada 1.0g/100g dan kandungan *hydroxymethylfurfural* tidak lebih daripada 30 mg/kg.

"Sementara itu, nilai pH pula adalah antara 2.5 hingga 3.8, selain kehadiran kandungan *plant phenolics*," katanya.

Bagaimanapun menurutnya, berdasarkan kajian yang telah dijalankan, spesifikasi seperti di atas boleh berubah atas faktor geografi, persekitaran botanikal kawasan kelulut tersebut diternak dan spesies kelulut.

"Madu kelulut bukan hanya memberi manfaat kepada kesihatan bahkan pihaknya menguji madu kelulut dari Malaysia pada kepekatan berbeza mendapati ia mempunyai potensi merencat pertumbuhan miselium bakteria *Colletotrichum sp* pada makanan.

Menurutnya, penyelidikan diketuainya turut berjaya menghasilkan penyulut edibel daripada madu kelulut untuk kawalan penyakit Antraknos (kulat pasca tuai) bagi pelbagai hasil pertanian termasuk betik.

"Selain kawalan penyakit, ia memanjangkan tempoh kesegaran dan hayat betik antara 14 dan 21 hari dari hari tuai sekaligus memudahkan pengeksportan," katanya.



NORHASHILA

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
13/12/2020	SELANGORKU	ONLINE	

## Maqis perlu anggota tambahan untuk kawal barangan masuk di pintu sempadan



ISKANDAR PUTERI, 13 DIS: Pembongkaran kes kartel yang menyeludup masuk daging sejuk beku ke Malaysia baru-baru ini memperlihatkan terdapat keperluan mendesak untuk menambah anggota Jabatan Perkhidmatan Kuarantin dan Pemeriksaan Malaysia (Maqis) di semua pintu masuk negara.

Timbalan Ketua Pengarah Maqis Dr Azhari Sharidah Abu Bakar berkata hal ini ekoran jabatan tersebut hanya mempunyai seramai 467 anggota untuk mengawal 57 pintu masuk di Semenanjung Malaysia.

Beliau berkata pemeriksaan di Sabah dan Sarawak pula terletak di bawah agensi berkaitan seperti Jabatan Veterinar, Jabatan Pertanian dan Jabatan Perikanan.

"Ketika ini, kita memang menghadapi masalah sebab pegawai kita tidak ramai untuk memeriksa kemasukan barangan di pintu masuk.

"Kita ada memohon pertambahan lebih 100 penjawatan baharu tahun lepas namun hanya 82 penjawatan diluluskan dan ini masih tidak cukup," katanya dalam sidang akhbar sempena program lawatan kerja Timbalan Menteri Pertanian dan Industri Makanan Datuk Seri Ahmad Hamzah ke pejabat Maqis di Kompleks Sultan Abu Bakar (KSAB), Gelang Patah di sini malam tadi.

Pada 2 Disember lepas, media melaporkan terdapat sindiket yang menyeludup daging sejuk beku dari China, Ukraine, Brazil dan Argentina sebelum dibungkus semula dengan logo halal di sebuah gudang di Senai, Johor Bahru.

Susulan pembongkaran itu, Dewan Perniagaan Melayu Malaysia Negeri Johor (DPMMNJ) mendesak kerajaan menyiasat secara bersepadu pendedahan wujud kartel yang terbabit dalam penipuan label halal, pemalsuan cap serta pembungkusan semula daging sejuk beku import untuk dijual semula ke pasaran negara.

Mengulas lanjut mengenai kekurangan anggota, Dr Azhari Sharidah berkata di Pelabuhan Klang contohnya, hanya terdapat 24 anggota ditugaskan untuk menjalankan pemeriksaan secara manual terhadap 400 kontena sehari dan jumlah ini jelas tidak mencukupi.

"Pertambahan anggota lebih penting kerana pemeriksaan kami ketika ini tertumpu kepada barangan import yang melibatkan penggunaan kontena sejuk beku seperti daging dan ikan.

"Ini berikutan produk terbabit diklasifikasikan sebagai barangan berisiko tinggi terutamanya daging kerana produk terbabit hanya boleh diimport dari loji pemprosesan yang mendapat kelulusan Jabatan Veterinar dan Jabatan Kemajuan Islam Malaysia," katanya.

Sementara itu, beliau turut memaklumkan pihaknya telah mengeluarkan kompaun mencecah RM3 juta atas lebih 700 kesalahan sejak Januari hingga November lepas dengan kesalahan paling tinggi membabitkan barangan import tanpa permit.

– BERNAMA

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
13/12/2020	BERITA HARIAN	ONLINE	

## MAQIS perlu tambahan kakitangan



Ahmad (tengah) diiringi Dr Azhari Sharidan (kanan) melihat anggota MAQIS menunjukkan hasil tanaman selepas pemeriksaan ke atas sebuah lori yang membawa muatan buah-buahan di pintu masuk eksport di KSAB Tanjung Kupang, Gelang Patah, malam tadi. - Foto BERNAMA

ISKANDAR PUTERI: Pembongkaran kes kartel yang menyeludup masuk daging sejuk beku ke Malaysia baru-baru ini memperlihatkan terdapat keperluan mendesak untuk menambah anggota Jabatan Perkhidmatan Kuarantin dan Pemeriksaan Malaysia (MAQIS) di semua pintu masuk negara.

Timbalan Ketua Pengarah MAQIS Dr Azhari Sharidah Abu Bakar, berkata hal ini disebabkan jabatan itu hanya mempunyai seramai 467 anggota untuk mengawal 57 pintu masuk di Semenanjung Malaysia.

Beliau berkata, pemeriksaan di Sabah dan Sarawak pula terletak di bawah agensi berkaitan seperti Jabatan Veterinar, Jabatan Pertanian dan Jabatan Perikanan.

"Ketika ini, kita memang menghadapi masalah sebab pegawai kita tidak ramai untuk memeriksa kemasukan barangan di pintu masuk.

"Kita ada memohon pertambahan lebih 100 perjawatan baharu tahun lalu namun hanya 82 sahaja diluluskan dan ini masih tidak cukup," katanya dalam sidang akhbar sempena program lawatan kerja Timbalan Menteri Pertanian dan Industri Makanan Datuk Seri Ahmad Hamzah ke pejabat MAQIS di Kompleks Sultan Abu Bakar (KSAB), Gelang Patah di sini, malam tadi.

Pada 2 Disember lalu, media melaporkan terdapat sindiket yang menyeludup daging sejuk beku dari China, Ukraine, Brazil dan Argentina sebelum dibungkus semula dengan logo halal di sebuah gudang di Senai, Johor Bahru.

Susulan pembongkaran itu, Dewan Perniagaan Melayu Malaysia Negeri Johor (DPMMNJ) mendesak kerajaan menyiasat secara bersepadu pendedahan wujud kartel yang terbabit dalam penipuan label halal, pemalsuan cap serta pembungkusan semula daging sejuk beku import untuk dijual semula ke pasaran negara.

Mengulas lanjut mengenai kekurangan anggota, Dr Azhari Sharidah berkata di Pelabuhan Klang contohnya, hanya terdapat 24 anggota ditugaskan untuk menjalankan pemeriksaan secara manual terhadap 400 kontena sehari dan jumlah ini jelas tidak mencukupi.

"Pertambahan anggota lebih penting kerana pemeriksaan kami ketika ini tertumpu kepada barangan import yang membabitkan penggunaan kontena sejuk beku seperti daging dan ikan.

"Ini berikutan produk terbabit diklasifikasikan sebagai barangan berisiko tinggi terutamanya daging kerana produk terbabit hanya boleh diimport daripada loji pemprosesan yang mendapat kelulusan Jabatan Veterinar dan Jabatan Kemajuan Islam Malaysia," katanya.

Sementara itu, beliau turut memaklumkan pihaknya sudah mengeluarkan kompaun mencecah RM3 juta atas lebih 700 kesalahan sejak Januari hingga November lalu dengan kesalahan paling tinggi membabitkan barangan import tanpa permit. - BERNAMA



TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
13/12/2020	BERNAMA	ONLINE	

## PST FAMA catat nilai jualan RM409.16 juta



Datuk Seri Ahmad Hamzah

### MAFI galak lebih ramai petani serta program Ladang Kontrak

JOHOR BAHRU, 13 Dis -- Pasar Segar Terkawal (PST) Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) mencatatkan nilai jualan berjumlah RM409.16 juta sejak ia diwujudkan pada Mac lepas.

Timbalan Menteri Pertanian dan Industri Makanan I Datuk Seri Ahmad Hamzah berkata, nilai jualan itu direkodkan bagi tempoh dari Mac sehingga November melibatkan 48 PST di seluruh negara termasuk lima di Johor.

Katanya, PST diwujudkan bagi memastikan kelangsungan bekalan dan kecekapan dalam pengedaran makanan negara sepanjang tempoh Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) yang harganya 10 peratus lebih murah berbanding di tempat lain.



Pengarah FAMA Negeri Johor Shahrizan Sudiman.

"Dalam norma baharu ini juga, jualan menerusi Agrobazaar Online mendapat sambutan dengan mencatatkan nilai RM2.19 juta dari Mac sehingga November.

"Perubahan trend pembelian dalam kalangan pengguna di negara kita sudah berubah dan pengguna lebih menyukai memberi secara dalam talian...kerana ia lebih mudah, harga berpatutan dan terus sampai kepada pengguna," katanya kepada pemberita selepas melawat Pasar Tani Kekal Permas Jaya di sini, hari ini.

Turut menyertai lawatan itu ialah Ahli Lembaga Pengarah FAMA Datuk Wira Ghazale Muhamad dan

Menurutnya, PST membekalkan komoditi asas seperti sayur-sayuran, buah-buahan, ayam segar, ikan segar, daging segar, barangan runcit dan produk Industri Kecil dan Sederhana (IKS).

Ahmad berkata di Johor sahaja, terdapat lima PST dengan melibatkan 273 usahawan yang mencatatkan nilai jualan sebanyak RM26 juta bagi tempoh sama, manakala nilai jualan melalui Agrobazaar Online bagi negeri ini pula sebanyak RM242,000.

Sementara itu, beliau berkata pihak FAMA dalam masa sama juga bersedia untuk menambah PST tahun hadapan sekiranya terdapat permintaan.

-- BERNAMA

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
13/12/2020	BERNAMA	ONLINE	

## Musim tengkujuh, MAFI buat penilaian, bantu petani penternak, nelayan terjejas



Datuk Seri Ahmad Hamzah

JOHOR BAHRU, 13 Dis -- Kementerian Pertanian dan Industri Makanan (MAFI) akan membuat penilaian dan bancian dalam memberikan bantuan kepada petani, penternak dan nelayan di seluruh negara yang terjejas akibat musim tengkujuh ini.

Timbalan Menteri Pertanian dan Industri Makanan I, Datuk Seri Ahmad Hamzah berkata, jenis bantuan sama ada berbentuk wang atau barangan akan diberikan mengikut kerosakan yang dialami.

“Kita akan perincikan bantuan setakat mana kerosakan pada musim tengkujuh ini jejaskan tanaman, ternakan dan perikanan.

Kita juga mahu mereka buat laporan kepada pihak berwajib...pegawai kita akan mengukur, siasat dan membuat bancian setakat mana kerosakan, bantuan pula diberikan bukan sahaja dari segi kewangan tetapi juga barangan,” katanya kepada pemberita selepas melawat Pasar Tani Kekal Permas Jaya, di sini, hari ini.

Menurutnya, antara negeri yang terjejas adalah Johor, Melaka serta negeri-negeri Pantai Timur.

Turut mengiringi ketika lawatan tersebut termasuk Ahli Lembaga Pengarah Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) Datuk Wira Ghazale Muhamad dan Pengarah FAMA Negeri Johor, Shahrizan Sudiman.

Ahmad berkata, bantuan perlu diberikan memandangkan golongan berkenaan merupakan penyumbang utama dalam pembangunan bekalan makanan.

“Pendekatan kita, kita mahu beri insentif dan bantuan kepada mereka dalam apa jua keadaan sekalipun,” katanya.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
13/12/2020	KOSMO	ONLINE	

## Insentif buat petani, penternak dan nelayan selepas musim tengkujuh



JOHOR BAHRU – Kementerian Pertanian dan Industri Makanan akan mengenal pasti jumlah petani, penternak serta nelayan seluruh negara yang terjejas akibat banjir termasuk kerugian yang dialami mereka.

Timbalan Menteri Pertanian dan Industri Makanan, Datuk Seri Ahmad Hamzah berkata, insentif akan diberikan selepas siasatan dijalankan pihaknya sejurus tamat musim tengkujuh.

"Golongan petani, penternak dan nelayan digesa membuat laporan kepada pihak berwajib sekiranya terdapat kerosakan berlaku. Antara negeri terjejas ialah Johor, Melaka serta negeri pantai timur.

"Pegawai kita akan datang siasat serta membuat bancian setakat mana kerosakan manakala bantuan diberi bukan sahaja kewangan tetapi juga barangan mengikut nilai kerugian masing-masing.

"Ini kerana jumlah kerosakan tidak sama iaitu berdasarkan keluasan kawasan pertanian atau penternakan. Kita akan perincikan bantuan tersebut," katanya dalam sidang akhbar selepas melawat Pasar Segar Terkawal (PST) Permas Jaya, di sini hari ini.

Turut hadir, Ahli Lembaga Pengarah Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA), Datuk Ghazale Muhamad dan Pengarah FAMA Johor, Shahrizan Sudiman.

Ahmad turut berkata, langkah pemberian insentif perlu memandangkan mereka merupakan penyumbang utama dalam rantaian bekalan makanan negara.

Sementara itu, beliau turut memberitahu, pihaknya menyasarkan agar seramai 8,000 usahawan di bawah bimbingan FAMA termasuk peniaga di kesemua 48 PST akan memasarkan produk mereka secara atas talian menerusi portal Agrobazaar Online.

"Sejak 2018 sehingga kini, lebih 4,000 usahawan sudah berdaftar dengan portal berkenaan dan trend terbaharu itu amat memberangsangkan," tambahnya lagi.-K! ONLINE

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
13/12/2020	UTUSAN MALAYSIA	ONLINE	

## Pasar Segar Terkawal catat nilai jualan RM409.16 juta sepanjang PKP



JOHOR BAHRU: Sejumlah 48 Pasar Segar Terkawal (PST) kelolaan Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) di seluruh negara mencatat nilai jualan sebanyak RM409.16 juta sejak Mac hingga November lalu.

Timbalan Menteri Pertanian dan Industri Makanan, Datuk Seri Ahmad Hamzah berkata, PST diwujudkan bagi memastikan kelangsungan bekalan dan pengedaran makanan sepanjang tempoh Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) dilaksanakan.

Katanya, kelebihan PST adalah menawarkan produk pada harga lebih rendah kerana tidak melibatkan orang tengah.

"Antara yang dijual di PST seluruh negara ialah sayur-sayuran, buah-buahan, ayam, ikan dan daging yang segar dan bermutu serta produk industri kecil dan sederhana (IKS).

"PST dibuka mengikut prosedur operasi standard (SOP) ditetapkan Kementerian Kesihatan dan Majlis Keselamatan Negara (MKN) bagi membolehkan rakyat berbelanja dalam keadaan selamat dan terkawal," katanya.

Beliau berkata demikian dalam sidang akhbar selepas melawat PST Permas Jaya, di sini hari ini.

Yang hadir sama Ahli Lembaga Pengarah FAMA, Datuk Ghazale Muhamad dan Pengarah FAMA negeri, Shahrizan Sudiman.

Ahmad berkata, FAMA belum bercadang menambah bilangan PST tahun depan kerana jumlah sedia ada ketika ini mencukupi walaupun mendapat sambutan menggalakkan.

Bagaimanapun, beliau memberitahu, pihaknya tidak menolak membuka PST di kawasan baharu sekiranya terdapat permintaan tinggi bagi memastikan rantai pembekalan makanan dan keperluan orang ramai dipenuhi.

"Di Johor, terdapat lima PST yang melibatkan 273 usahawan dengan nilai jualan RM26 juta iaitu PST Datin Halimah dan PST Permas Jaya di Johor Bahru, PST Bukit Gambir (Muar) serta PST Mersing dan PST Endau (Mersing)," katanya.

Beliau berkata, nilai jualan PST di Johor sejak Mac lalu menunjukkan peningkatan setiap bulan iaitu RM41,233 pada Mac, RM342,556 (April), RM652,224 (Mei), RM321,778 (Jun), RM252,442 (Julai), RM282,566 (Ogos), RM224,760 (September), RM265,122 (Oktober) dan RM280,013 (November)," ujarnya lanjut.

Kata beliau, FAMA turut menyediakan platform jualan secara dalam talian menerusi portal Agrobazaar Online yang mendapat sambutan menggalakkan daripada golongan masyarakat.

"Di negeri ini sahaja, produk PST yang dijual secara dalam talian melibatkan nilai jualan sebanyak RM242,000," tambahnya. – UTUSAN ONLINE



Headline	MARDI perkasa inovasi makanan		
MediaTitle	Sinar Harian		
Date	13 Dec 2020	Color	Full Color
Section	Selangor & KL	Circulation	140,000
Page No	40	Readership	420,000
Language	Malay	ArticleSize	366 cm <sup>2</sup>
Journalist	N/A	AdValue	RM 7,759
Frequency	Daily	PR Value	RM 23,277



# MARDI perkasa inovasi makanan

Lancar Produk Inovasi Makanan dan Makmal 'Test Bed' Teknologi

MELAKA

Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (MARDI) melancarkan Produk Inovasi Makanan MARDI dan Makmal 'Test Bed' Teknologi MARDI bagi Stesen MARDI Melaka di sini semalam.

Timbalan Menteri Pertanian dan Industri Makanan I, Datuk Seri Ahmad Hamzah berkata, produk inovasi makanan tersebut adalah Teknologi Gelung Mangga Tinggi Antioksidan dan Produk Minuman Difermentasi dari buah nadi Ceri Terengganu, buah kuini dan teh.

"Gelung Mangga Tinggi Antioksidan merupakan makanan snek kesihatan mudah

dibawa dan mengandungi antioksidan yang tinggi, bebas kandungan lemak dan tidak mengandungi pewarna dan perasa tambahan, serta berpotensi menggantikan buah-buahan asli sebagai sumber nutrien.

"Produk Minuman Difermentasi dari buah nadi Ceri Terengganu, kuini dan teh pula mempunyai kandungan antioksidan yang tinggi dan bebas bahan pengawet serta pewarna," katanya selepas Majlis Pelancaran Produk Inovasi Makanan MARDI dan Makmal 'Test Bed' Teknologi MARDI di Stesen MARDI Melaka di sini semalam.

Pada majlis berkenaan juga, sebanyak enam usahawan di bawah program Agropreneur Muda menerima geran peralatan berjumlah RM20,000, manakala lima usahawan di bawah program Rezeki Tani mendapat geran peralatan bernilai RM10,000.

Produk minuman difermentasi dihasilkan menerusi



Ahmad (tengah) melakukan dekorasi kek semasa mengadakan lawatan ke Test Bed pada majlis pelancaran produk inovasi makanan dan minuman MARDI dan Perasmian Test Bed Teknologi MARDI di Pejabat MARDI, Bukit Lintang, semalam.

proses penapaian menggunakan 'strain kombucha' yang melibatkan lebih daripada satu mikroorganisma yang selamat dan ditapai selama 21 hari, sebelum cecair yang terhasil ditapis beberapa kali bagi menghasilkan produk bebas mikroorganisma, yang selamat diminum.

Mengulas lanjut, Ahmad berkata, Makmal 'Test Bed' Teknologi MARDI ialah makmal teknologi pemprosesan makanan yang dilengkapi dengan mesin dan peralatan moden untuk kemudahan pengeluaran berskala kecil bagi jenis produk makanan terpilih.

Beliau berkata, makmal itu

juga menawarkan kemudahan pemprosesan, khidmat kepakaran dan analisis kualiti yang diperlukan bagi memulakan serta menguruskan proses inovasi teknologi dan perniagaan.

"Makmal 'Test Bed' Teknologi MARDI Melaka yang telah mendapat anugerah pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeS-TI) oleh Kementerian Kesihatan akan fokus kepada teknologi bakeri seperti pembuatan roti, kek, biskut, croissant dan konfeksionari dodol.

"Makmal 'Test Bed' Teknologi MARDI Melaka ini merupakan pusat sehati kepada golongan usahawan untuk mendapatkan ilmu, teknologi serta khidmat nasihat secara terus, dan saya berharap agar usahawan di negeri ini dapat memanfaatkan teknologi MARDI yang diperkenalkan untuk membantu meningkatkan perusahaan tradisi negeri ini," katanya. - *Bernama*

Headline	Mardi launches food tech innovations		
MediaTitle	Daily Express (KK)		
Date	13 Dec 2020	Color	Black/white
Section	Nation	Circulation	25,055
Page No	5	Readership	75,165
Language	English	ArticleSize	129 cm <sup>2</sup>
Journalist	N/A	AdValue	RM 274
Frequency	Daily (EM)	PR Value	RM 822



## Mardi launches food tech innovations

**MELAKA:** The Malaysian Agricultural Research and Development Institute (Mardi) launched its food technology innovations and the Technology "Test Bed" Laboratory for the Melaka Mardi station here.

Agriculture and Food Industry Deputy Minister Datuk Seri Ahmad Hamzah said the food innovation products are technologies to produce high antioxidant mango fruit leather and fermented beverage products from under utilised fruits like the Terengganu cherry, *Mangifera odorata* or kuini and tea leaves.

"The mango fruit leather is a healthy snack that is easy to carry, contains high antioxidants, is free of fats, does not contain additional dyes and flavours and has the potential to replace natural fruits as a source of nutrients.

"Likewise the fermented beverage drinks made from Terengganu cherries, kuini fruits and tea leaves are high in antioxidants, pre-

servative-free and do not contain dyes," he told reporters after the launch of the new technologies and the test bed laboratory at Mardi Melaka Station here.

At the event, six entrepreneurs under the Young Agropreneur programme, each received equipment grant worth RM20,000 while five others under the **Rezeki Tani programme were each given** equipment grant worth RM10,000.

The beverage products are produced through a fermentation process using kombucha strains involving more than one microorganism that is safe. After 21 days of fermentation, the resulting liquid is filtered several times to ensure the drink is microorganism free and safe for consumption.

Elaborating Ahmad said the Mardi Technology Test Bed Laboratory is a food processing technology laboratory equipped with modern machines for small-scale production of selected food products. — Bernama

Headline	Proper use of MARDI resources to develop products		
MediaTitle	China Press (Melaka)		
Date	13 Dec 2020	Color	Full Color
Section	News	Circulation	6,073
Page No	C8	Readership	18,219
Language	Chinese	ArticleSize	544 cm <sup>2</sup>
Journalist	N/A	AdValue	RM 7,286
Frequency	Daily	PR Value	RM 21,858



## 阿末韓查吁青年企業家 善用MARDI資源研發產品

（野新12日讯）农业及食品工业第一副部长拿督斯里阿末韩查吁请青年企业家，善用大马农业研究与发展局（MARDI）的人才、知识及设备，创新和研发更多食品及酵素饮料，打入国际市场，为国家经济发展做出贡献。

他说，虽然我国有一些农产品成功打入迪拜及新加坡市场，但种类并不多。

他说，农业研究局为青年企业家提供设备，鼓励进军企业，希望他们成功脱贫，为自己和家人创造更美好未来。

阿末韩查今早在马六甲武吉令当农业研究与发展局，为该局成功研发的芒果干、登嘉楼樱桃酵素、非尼芒果酵素及茶叶酵素，主持推展时如此指出。他也为该局刚设立的实验台或称测试床（Test Bed）主持开幕。

他指出，农业研究局这些新产品对健康有益，因为它们都含有很高的抗氧化剂，不含脂

肪，也不含染色体或添加剂，产品简单、经济和安全食用。

### 鼓勵多喝水果酵素

他鼓勵人民多喝水果酵素，以保持健康，尤其在新冠肺炎疫情严重的时刻，更加需要有良好的营养和健康的食物和饮料，以

加强免疫力。

他说，该局设立的测试台将研发更多食品和饮料，并为青年企业家提供知识、技术和工艺咨询，以培养农业才俊。

阿末韩查感叹我国农产品要打入国际市场并不容易，也面临严峻的挑战。

他指出，以棕油来说，虽然公认含有很高的营养及低脂肪，但外国人仍然以因大开挖森林种植油棕，破坏自然环境及棕油会影响健康为理由，号召他们的人民拒绝使用棕油。



■嘉賓們品嘗酵素產品和芒果干。

## 甲設2研究站提供援助



■罗夫、诺依占、卡查里及慕阿德里。局的新产品主持推展。左起为莫哈末阿末韩查（左3）为农业研究发展

大马农业研究发展局总监莫哈末罗夫博士说，该局在甲州有2个研究站，瓜拉宁宜站负责研究精油，而武吉令当站则为低收入群体提供技术援助和咨询。

“本局也协助贫穷和被边缘化的人民参与农民计划，提供各种器材，帮助他们进军农业及食品工业，以增加收入；而今年有11名40岁以下青年参与本局的青年企业家计划，涉足农业和食品工业。”

大会也颁发11名马来青年企业家每人2万令吉，作为购买器材和设备基金，以从事制造牛角面包、饼干、蛋糕、炸鸡、比萨、多多糕、辣椒酱等产品。

出席者包括甲州农业、企业发展及合作社委员会主席拿督诺依占州行政议长、州议会副议长兼野新霖区州议员拿督威拉卡查里、甲州农业研究发展局主任裁阿德里等。

Headline	Mardi launches food technology innovations, Test Bed` Laboratory		
MediaTitle	Borneo Post (KK)		
Date	13 Dec 2020	Color	Black/white
Section	Home	Circulation	18,290
Page No	6	Readership	54,870
Language	English	ArticleSize	108 cm <sup>2</sup>
Journalist	N/A	AdValue	RM 301
Frequency	Daily (EM)	PR Value	RM 903



## Mardi launches food technology innovations, 'Test Bed' Laboratory

**MELAKA:** The Malaysian Agricultural Research and Development Institute (Mardi) launched its food technology innovations and the 'Technology 'Test Bed' Laboratory for the Melaka Mardi station here yesterday.

Agriculture and Food Industry Deputy Minister 1 Datuk Seri Ahmad Hamzah said the food innovation products are technologies to produce high antioxidant mango fruit leather and fermented beverage products from under utilised fruits like the Terengganu cherry, *Mangifera odorata* or kuini and tea leaves.

"The mango fruit leather is a healthy snack that is easy to carry, contains high antioxidants, is free of fats, does not contain additional dyes and flavors and has the potential to replace natural fruits as a source of nutrients.

"Likewise the fermented beverage drinks made from Terengganu cherries, kuini fruits and tea leaves are high in antioxidants, preservative-free and do not contain dyes," he told reporters after the launch of the new technologies and the test bed laboratory at Mardi Melaka Station here, yesterday.

At the event, six entrepreneurs under the Young Agropreneur programme, each received equipment grant worth RM20,000 while five others under the Rezeki Tani programme were each given equipment grant worth RM10,000.

The beverage products are produced through a fermentation process using kombucha strains involving more than one microorganism that is safe. After 21 days of fermentation, the resulting liquid is filtered several times to ensure the drink is microorganism free and safe for consumption.