

Sate vegan, inovasi baharu berasaskan jantung, umbut pisang

Astro Awani

March 17, 2024 10:00 MYT



Sekumpulan penyelidik Universiti Malaysia Terengganu telah membangunkan produk inovatif sate vegan berasaskan jantung dan umbut pisang.

KUALA LUMPUR: Sejak kebelakangan ini, permintaan produk berasaskan tumbuhan semakin meningkat dan hal ini jelas menunjukkan masyarakat mula sedar akan kepentingan penjagaan kesihatan melalui corak pemakanan.

Tidak kurang juga mereka yang memilih diet veganisme, vegetarianisme atau fleksitarian kerana ingin meningkatkan kesihatan dan kesejahteraan mereka.

Rentetan daripada perubahan gaya pemakanan masyarakat, permintaan alternatif makanan dan minuman berasaskan tumbuhan terus meningkat.

Sehubungan itu, banyak syarikat mula memperkenalkan produk berasaskan tumbuhan di pasaran demi memenuhi permintaan pengguna.

Rentetatan perubahan permintaan pasaran, penyelidik daripada Program Sains Makanan, Fakulti Perikanan dan Sains Makanan (FPSM) Universiti Malaysia Terengganu (UMT) yang terdiri daripada Dr Yusnita Hamzah, Dr Nor Akma Ismail, Dr Nabilah Abdul Hadi dan Dr Nurmahani Mohd Maidin dan diketuai oleh Dr Nur Suaidah Mohd Isa telah membangunkan produk inovatif sate vegan berasaskan jantung dan umbut pisang.

Menurut Dr Nur Suaidah, inovasi produk ini bukan sahaja membuka ruang kepada peningkatan penggunaan sumber-sumber tempatan seperti jantung pisang, tetapi juga memenuhi keperluan semasa dalam penghasilan produk makanan yang mampan (sustainable food products).

Tambahnya, sate vegan berasaskan jantung dan umbut pisang ini dibangunkan bagi memenuhi keperluan pasaran vegan dan pengguna yang mementingkan pemakanan sihat dimana pengguna dapat menikmati rasa asli sate yang lebih sihat.

Sate vegan dibangunkan dengan meniru rasa dan tekstur sate ayam atau daging sebenar bukan sahaja memberi para pengamal vegetarian dan vegan dengan pilihan yang lebih luas dalam pilihan makanan malah kandungan serat mencukupi dan seimbang untuk keperluan harian.

“Sate vegan ini tinggi dengan kandungan serat serta rendah kandungan lemak dan kolesterol menjadikannya alternatif yang sihat dengan ciri-ciri tekstur yang menyamai sate ayam,” kata Dr Nur Suaidah dalam kenyataan yang diedarkan, hari ini.



Produk ini dihasilkan secara sejuk beku dan disertakan dengan kuah kacang dan penyediaannya amat mudah dan cepat.

Pengguna hanya perlu memanaskannya semula sebelum disajikan.

Ia secara tidak langsung dapat memenuhi keperluan pengguna masa kini yang sibuk dengan urusan harian dan mementingkan produk-produk makanan yang mudah disediakan (convenient foods).

Dr Nur Suaidah berkata, UMT melalui FPSM turut merancang untuk membentuk kolaborasi dengan industri bagi tujuan pengkomersilan dan diharapkan agar produk ini akan berada di pasaran produk makanan sejuk beku di masa akan datang.

sate vegan, diet veganisme, universiti malaysia terengganu, produk berasaskan tumbuhan