

**KERATAN AKHBAR-AKHBAR TEMPATAN
TARIKH: 24 OGOS 2015 (ISNIN)**

Bil	Tajuk	Akhbar
1.	Haze hits southern S'wak	The Star
2.	Mencari gelatin halal	Utusan Malaysia
3.	Cabaran industri gelatin	Utusan Malaysia
4.	Kerjasama Jakim dan TPM Biotech	Utusan Malaysia
5.	Softec Asia 2015	Utusan Malaysia

Haze hits southern S'wak

Air quality
breaching
unhealthy levels

Hazy scene: The picturesque view along the Sarawak River has lost some of its lustre due to the haze.

By YU JI
yuji@thestar.com.my

KUCHING: Southern Sarawak is shrouded in haze, with pollution readings breaching unhealthy levels. At the start of the weekend, the Air Pollutant Index (API) was still within the moderate range of 51 to 100 on Friday evening but rose steadily later.

By noon on Saturday, visibility had reduced to about 5km and yesterday morning, the smell of ash was evident.

Visibility was reduced to 1.5km yesterday afternoon at the usually picturesque Kuching Waterfront along the Sarawak River, with an API reading of 117.

Over in Sri Aman, a small town of 20,000 people about 160km from here, the API reading of 125 was the highest recorded in the country.

Further north, the API was 92 in Sibul and 90 in Miri.

According to satellite imagery from the Asean Specialised Meteorological Centre, no hotspots were detected within Sarawak.

But this could be due to cloud cover. Data showed that most of the haze was transboundary, with as many as 85 hotspots detected in Borneo on Friday, which reduced to 35 yesterday.

"Drier weather conditions over the region in the past few days led to an escalation in the number of hotspots," according to the latest report from the Singapore-based centre. The



report stated that dry weather conditions were likely to persist in Sumatra and Kalimantan.

"Under prevailing wind conditions, transboundary smoke haze is likely to affect other parts of the region should the hotspot activities continue to persist," it added.

Since Aug 18, the centre has categorised South-East Asia at "Alert Level Two", the second most severe level. It indicates moderate to dense haze is likely to occur.

Since July, Malaysia, Indonesia and Brunei have been receiving lower than normal rainfall which is partly due to the prevailing El Nino conditions.

A Malaysian Meteorological Department seasonal forecast stated that there was a 90% probability for moderate levels of El Nino conditions to continue well into March or April next year.

The worst affected areas will be in southern Sarawak. The department said Kuching, Samarahan, Sri Aman, Betong and parts of Sibul, Bintulu and Mukah would experience slightly drier weather in September.

The average monthly rainfall forecast until September is between 130mm and 190mm. This estimated reduction translates to between 20% and 40% less compared with the long-term average rainfall amount.

KERATAN AKHBAR
UTUSAN MALAYSIA (MEGA FOKUS): MUKA SURAT 1
TARIKH : 24 OGOS 2015 (ISNIN)



Industri makanan
berdepan cabaran
baharu dalam
menentukan sama
ada gelatin yang
digunakan halal
atau sebaliknya

**MENCARI
GELATIN
HALAL**

Cabaran industri gelatin

Penghasilan produk halal dan makmal analisis bantu tingkat keyakinan pengguna

Oleh LAUPA JUNUS
laupajunus@hotmail.com



SATU ketika, kita seakan terpinga-pinga apabila diberitahu makanan tertentu yang selama ini dinikmati, menimbulkan keraguan daripada sudut status halalnya.

Makanan tersebut telah lama disukai, tetapi malangnya ada dakwaan atau laporan mengatakan status halalnya diragukan daripada penggunaan sumber daripada bahan haram.

Firman Allah SWT: "Wahai sekalian manusia! Makanlah dari apa yang ada di bumi yang halal lagi baik, dan janganlah kamu ikut jejak langkah syaitan; Sesungguhnya syaitan itu ialah musuh yang terang dan nyata bagi kamu" (Al-Baqarah ayat 168).

Ayat tersebut memberi penjelasan, supaya masyarakat Islam mengambil makanan yang jelas status halalnya.

Menyentuh mengenai makanan, ramai yang gemarkan ais krim, coklat, dadih dan bermacam-macam produk proses yang berlemak. Rasanya sedap kerana lemaknya itu.

Bahan makanan seperti ini menggunakan ramuan yang biasanya diambil daripada protein haiwan dikenali sebagai gelatin yang kini menjadi satu industri besar.

Justeru, pada hari ini isu makanan halal juga banyak dikaitkan dengan penggunaan gelatin, bukan semata-mata kepada aspek penyembelihan ternakan sahaja.

Gelatin berkembang sejajar dengan kespesatan industri makanan, ubat-ubatan yang menggunakan bahan tersebut.

Gelatin adalah protein tulen yang diperolehi daripada hasil proses hidrolisis kulit atau tulang haiwan.

Terdapat dua jenis gelatin iaitu jenis A yang diproses menggunakan asid dan sumber utamanya ialah kulit babi manakala jenis B pula diproses menggunakan air kapur atau alkali. dan sumber ialah tulang atau kulit haiwan bovine seperti lembu, kambing dan kerbau.

Dalam kalangan negara Eropah gelatin dikategorikan sebagai aditif makanan dan menggunakan E-number E441.

Gelatin digunakan dalam industri makanan untuk pelbagai fungsi iaitu

penebal, pengemulsi pelekat, pengelak lembapan, pengikat dan agen pembuih.

Kegunaannya sangat meluas dalam industri tersebut kerana fungsi tersebut.

Berdasarkan industri semasa, pengeluaran gelatin dunia didominasi oleh Eropah Barat iaitu 39 peratus, Eropah Timur (22 peratus) Amerika Utara (20 peratus), Amerika Latin (17 peratus) dan lain-lain (dua peratus).

Daripada statistik tersebut, jelas menunjukkan bahawa gelatin secara umumnya tidak dikeluarkan oleh negara-negara Islam, sekali gus membuktikan agak sukar mencari gelatin halal.

Isu gelatin halal membimbangkan masyarakat Islam kerana datan daripada sumber yang meragukan.

Berdasarkan sejarah, penggunaan gelatin telah bermula sejak beratus-ratus tahun dahulu di negara-negara Eropah dan penggunaannya yang pelbagai dalam industri makanan, kosmetik, produk kesihatan dan perubatan.

Pada asalnya ia adalah produk yang semula jadi dan menyihatkan. mudah dihadam, rendah kalori dan tidak mengandungi kolesterol. Selain itu banyak penyelidikan telah membuktikan gelatin dapat membantu menyembuhkan penyakit-penyakit tulang dan sendi.

Terdapat beberapa isu yang melingkari pengeluar berkaitan gelatin iaitu mereka mengeluarkannya daripada sumber haram berpendapat sebaliknya dengan mengambil contoh bahawa anggur yang diperam menjadi arak tetapi diperam lama lagi telah menjadi cuka yang halal.

Selain itu pengilang menghasilkan gelatin daripada sumber bovine



PETUGAS makmal mencatatkan butiran sampel yang diterima sebelum menjalankan analisis.

tetapi tidak disembelih mengikut syarak dan gelatin daripada sumber bovine dan disembelih mengikut syarak tetapi bercampur dengan yang haram

Kilang mengeluarkan gelatin daripada sumber halal dan disembelih dengan mengikut syarak tanpa bercampur dengan yang haram.

Oleh itu apakah pilihan yang ada kerana gelatin hadir dalam banyak sumber pada hari ini sama ada makanan atau bukan makanan?

Secara umumnya gelatin digunakan dalam beberapa industri iaitu makanan farmaseutikal dan industri fotografi.

Industri makanan yang biasanya menggunakan gelatin antaranya coklat, ais krim, dadih, jeli manakala dalam farmaseutikal antaranya tablet dan kapsul. Bahan kimia dalam fotografi juga menggunakan gelatin.

Setakat ini agak sukar mencari pengganti kepada gelatin bukan halal kerana usaha pengeluaran gelatin halal pula berdepan dengan beberapa isu antaranya nisbah keluaran gelatin rendah iaitu untuk mengeluarkan 1500 tan metrik setahun memerlukan sebanyak 15,000 tan metrik tulang.

Oleh kerana seekor lembu menghasilkan lebih kurang 30 kilogram (kg) tulang terpilih, maka 500,000 ekor lembu atau kerbau diperlukan bagi pengeluaran gelatin sebanyak 1500 metrik tan setahun.

Sumber tulang boleh diperolehi daripada pelbagai sumber antaranya termasuk pusat sembelihan terutama



INSTRUMENT ROOM

STATION 11
HALAALAN THOYIBAN 2
ANALYSIS
PEPTIDE SCREENING

