

**KERATAN AKHBAR-AKHBAR TEMPATAN
TARIKH: 19 MEI 2016 (KHAMIS)**

Bil	Tajuk	Akhbar
1.	Iradiasi selamat	Harian Metro
2.	Iradiasi makanan beri manfaat kepada industri makanan, petani dan pengguna	BERNAMA
3.	Nuklear Malaysia terus berkembang sebagai Institut Penyelidikan ternama	BERNAMA
4.	Algaetech bina kilang astaxantin di Brunei	Utusan Malaysia

KERATAN AKHBAR
HARIAN METRO (SETEMPAT) : MUKA SURAT 26
TARIKH : 19 MEI 2016 (KHAMIS)

Suraya Roslan
suraya@hmetro.com.my

Kuala Lumpur

Makanan yang melalui proses iradiasi selamat dimakan dan tidak menjejaskan kesihatan pengguna.

Ketua Pengarah Agensi Nuklear Malaysia Datuk Dr Muhamad Lebai Juri berkata, penyelidikan dalam menentukan kesesuaian iradiasi terhadap hasil pertanian dan produk makanan di negara ini dijalankan penyelidik agensi berkenaan sejak 1980 an.

"Agensi Nuklear Malaysia mempunyai kemudahan iradiasi Sinagama yang memberi khidmat iradiasi kepada industri makanan mengikut



DR Mohd Ashhar (dua kanan) melihat pameran dalam Seminar Keselamatan Makanan.

■ Penyelidikan tentu tahap dalam makanan

peraturan Agensi Tenaga Atom Antarabangsa.

"Iradiasi berkesan sebagai satu teknologi alternatif dalam menyumbang kepada keselamatan makanan dan penggunaan teknologi ira-

diasi makanan memberi manfaat kepada pelbagai pihak seperti industri makanan, petani dan pengguna," katanya selepas teks ucapannya dibacakan Timbalan Ketua Pengarah Program

Perkhidmatan Teknikal Dr Mohd Ashhar Khalid pada Seminar Keselamatan Makanan kali ke-6 di sebuah hotel di sini, semalam.

Menurutnya, orang ramai keliru dan salah faham ter-

hadap keselamatan makanan diiradiasi yang dikatakan menjejaskan kesihatan sehingga boleh mendapat kanser.

"Kami melakukan pemrosesan produk makanan di Sinagama membabitkan herba, rempah, teh, bijirin dan makanan sejuk beku.

"Sebanyak 316 tan produk makanan dan herba diiradiasi di Sinagama pada 2011 dan meningkat ke 1,089 tan pada tahun lalu," katanya.

Menurutnya, agensi itu mempunyai kepakaran dalam teknologi iradiasi dan juga aktif memberi latihan serta khidmat nasihat melalui program pendidikan kepada pelbagai pihak seperti industri makanan, pengguna dan penguat kuasa peraturan.

"Nuklear Malaysia mem-

bangunkan kaedah mengesan makanan diiradiasi menggunakan teknik Photostimulated Luminescence (PSL) bagi membantu dalam penguatkuasaan Peraturan Iradiasi Makanan 2011.

"Kementerian Kesihatan Malaysia meluluskan penjualan makanan diiradiasi di Malaysia mengikut Peraturan Iradiasi Makanan 2011 berkuat kuasa pada Oktober 2013. Kami mula memberi khidmat kepada industri makanan untuk menyaring sama ada bahan makanan yang digunakan diiradiasi perlu dilabel jika melebihi lima peratus daripada kandungan makanan," katanya.

Katanya, ramai pihak menyamakannya dengan makanan radioaktif yang terhasil akibat pencemaran radioisotop.



Iradiasi Makanan Beri Manfaat Kepada Industri Makanan, Petani Dan Pengguna

KUALA LUMPUR, 18 Mei (Bernama) -- Penggunaan teknologi iradiasi makanan boleh memberi manfaat kepada pebagai pihak antaranya industri makanan, petani dan pengguna, menurut **Ketua Pengarah Agensi Nuklear Malaysia Datuk Dr Muhammad Lebai Juri**.

Beliau berkata walaupun iradiasi makanan tidak akan menyelesaikan semua masalah makanan dan juga tidak akan menggantikan kaedah pengawetan lazim, namun iradiasi berkesan sebagai satu teknologi alternatif untuk menyumbang kepada keselamatan makanan.

"Nuklear Malaysia mempunyai kemudahan iradiasi Sinagama yang memberi khidmat iradiasi kepada industri makanan mengikut peraturan iradiasi makanan serta standard antarabangsa. Antara produk makanan yang diproses di Sinagama adalah herba, rempah, teh, bijiran dan makanan sejuk beku. Teknologi radiasi boleh menyumbang menerusi pemanjangan tempoh penyimpanan bekalan simpanan stok negara.

"Iradiasi boleh digunakan untuk penyediaan makanan sedia dimakan yang selamat dan boleh disimpan pada suhu bilik untuk tempoh masa yang lama sekali gus berpotensi untuk penyediaan bekalan stok makanan kecemasan untuk mangsa bencana," katanya.

Teks ucapan beliau dibacakan oleh Timbalan Ketua Pengarah (Teknikal) Agensi Nuklear Malaysia, Dr Mohd Ashhar Khalid yang mewakili beliau merasmikan Seminar Keselamatan Makanan 2016 di sini, hari ini.

"Kementerian Kesihatan Malaysia juga telah meluluskan penjualan makanan diiradiasi di Malaysia di bawah peraturan tersebut berkuat kuasa mulai Oktober 2013.

Katanya iradiasi makanan mengikut peraturan yang ditetapkan tidak menjejaskan nilai pemakanan dan selamat untuk dimakan kerana tenaga sinaran adalah rendah dan makanan diiradiasi juga bebas residu, tidak seperti rawatan bahan kimia.

-- BERNAMA



Nuklear Malaysia Terus Berkembang Sebagai Institut Penyelidikan Ternama

KUALA LUMPUR, 17 Mei (Bernama) -- **Nuklear Malaysia** kini menjadi sebuah institut penyelidikan yang mendapat pengiktirafan tinggi melalui pencapaian cemerlangnya termasuk hasil daripada aktiviti penyelidikan dan pembangunannya (R&D) yang terkenal di peringkat antarabangsa, kata ketua pengarahnya Datuk Dr Muhammad Lebai Juri.

"Pelbagai teknologi dan kaedah terhasil daripada R&D telah dipindahkan kepada industri, sama ada melalui perkhidmatan yang disediakan atau kerjasama dalam mengkomersialkan produk.

"Banyak daripada produk R&D ini juga memenangi merit dan anugerah kerana daya inovasi dan kebergunaannya di peringkat tempatan dan antarabangsa," kata beliau dalam ucapan pembukaan pada Kursus Pendidikan Lulusan Ijazah (PGEC) ke-13, Program Orientasi mengenai Perlindungan Radiasi & Keselamatan Sumber Radiasi, dekat sini hari ini.

Beliau berkata Nuklear Malaysia juga menerima felo daripada pelbagai pelosok dunia untuk dilatih atau bertugas dengan pakar, manakala penyelidikinya pula dilantik sebagai pakar antarabangsa dalam misi teknikal di merata tempat di dunia oleh Agensi Tenaga Atom Antarabangsa (IAEA).

Pusat Latihan Nuklear Malaysia, dengan kerjasama IAEA, menganjurkan PGEC bagi kali ke-13 tahun ini untuk meningkatkan kefahaman tentang isu semasa serta memberi latihan berhubung perkembangan baru teknologi dan perspektif antarabangsa.

Sebanyak 288 peserta, termasuk 25 dari luar negara, mengikuti kursus itu, sejak ia pertama kali diadakan pada 2000.

-- BERNAMA

KERATAN AKHBAR
UTUSAN MALAYSIA (UTUSAN BIZ) : MUKA SURAT 18
TARIKH : 19 MEI 2016 (KHAMIS)

Algaetech bina kilang astaxantin di Brunei

KUALA LUMPUR 18 Mei - Syarikat berstatus BioNexus Malaysia, Algaetech International Sdn. Bhd. merancang memulakan pembinaan kilang pengeluaran astaxantin keduanya di Brunei pada akhir tahun.

Pengarah Urusan, Datuk Paduka Syed Isa Syed Alwi berkata, pihaknya sedang memuktamadkan pemeteraian perjanjian kontrak sebelum memulakan majlis pecah tanah.

Astaxantin diperolehi daripada sejenis mikroalga dipanggil haematococcus pluvialis, diiktiraf sebagai antioksidan berkuasa tinggi dan ditemui dalam tumbuhan marin dan haiwan tertentu.

Syed Isa memberitahu *Bernama*, kilang di Brunei akan dibina di tapak 2.023 hektar yang dipajak daripada Lembaga Pembangunan Ekonomi Brunei. - BERNAMA