

Maha 2008

Nuget buah kekal zat

>>Oleh Siti Fatimah Hassan
sfhassan@metronews.com.my

SERDANG: Kebanyakan pengguna mungkin sudah biasa menikmati nuget ayam terutama bagi kanak-kanak sememangnya menggemari makanan berkenaan.

Namun, pengeluar makanan sejuk beku, TW Food Industries, berjaya membuktikan makanan itu mampu dikomersialkan dengan menggunakan bahan lain seperti buah-buahan tempatan atau dikenali nuget buah.

Ketua Pegawai Eksekutif TW Food, Budz Hisham Mat Sari, berkata dia cuba membawa kelainan dan idea baru dalam penghasilan produk syarikatnya yang membawa jenama Budz ke pasaran tempatan.

"Idea menghasilkan nuget buah bermula 2004 lagi apabila saya ingin menceburi bidang perniagaan.

"Selepas melakukan penyelidikan, saya dapati setakat ini tiada lagi syarikat menghasilkan nuget buah dan dilihat mempunyai potensi untuk dipasarkan," katanya ketika ditemui sempena di Pameran Pertanian, Hortikultur dan Agro Pelancongan Malaysia (Maha) 2008, di sini.

Budz berkata, menerusi kerjasama dengan Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (Mardi) dan Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (Fama), syarikatnya berjaya memasuki pasaran tempatan sejak awal tahun ini.

"Memang pada mulanya, pengguna agak pelik dengan



ENAK...kakitangan TW Food, Zarina Ayu Zalwa Noor Ridzan menunjukkan nuget nanas, cempedak dan pisang.

produk ini kerana sudah biasa dengan nuget ayam tetapi lama-kelamaan mereka boleh menerimanya.

"Itu cabarannya terutama kebanyakan pengguna berpendapat makanan sejuk beku tidak sihat kerana disimpan lama.

"Namun, dengan teknologi yang ada, produk ini dapat mengekalkan zat dan vitamin buah walaupun sudah disejuk beku mengikut suhu tertentu," katanya.

Produk nuget buah jenama Budz dijual dalam tiga jenis iaitu cempedak, pisang dan nanas boleh didapati di beberapa pasar raya terkemuka seperti Pasaraya Giant, Mydin dan Carrefour.

Sementara itu, Menteri Pertanian dan Asas Tani, Datuk Mustapa Mohamed mengumumkan caj RM5 bagi tempat letak kereta di tapak pameran Maha kini dikurangkan kepada RM2 berkuat kuasa semalam.