

Zaiton

hasilkan sistem mengekstrak gamat

OLEH ROSMAH DAIN
GAMBAR ABDUL RAZAK AID

RAMAI orang menyedari khasiat gamat sebagai agen alternatif dalam bidang perubatan khususnya dalam aspek penyembuhan luka.

Gamat yang dijadikan sumber makanan tambahan berkhasiat selalunya didapati daripada pembekal dalam bentuk yang telah diekstrak sebelum digunakan oleh pengguna.

Usaha pemprosesan bagi mendapatkan ekstrak gamat bukanlah satu kerja yang mudah.

Tidak ramai orang mempunyai kepakaran mengekstrak gamat mentah yang berasal dari dasar laut itu.

Prof. Madya Dr. Zaiton Hassan merupakan antara pakar terawal dan satu-satunya wanita yang berjaya memproses gamat sehingga terhasil produk yang selamat dan bermutu serta memenuhi keperluan komersial.

Telah melakukan usaha pemprosesan gamat sejak 1995, Zaiton kini berbangga kerana hasil usahanya telah membantu membangunkan kaedah produk



DR. ZAITON HASSAN

jeli gamat selamat yang mempunyai formulasi terbaik.

"Saya merupakan seorang penyelidik yang mengkaji bukan sahaja khasiat gamat tetapi juga menyelidik bagaimana menukarkan gamat asal menjadi ekstrak untuk memenuhi nilai-nilai komersial," katanya.

Berfungsi

Zaiton diperkenalkan dengan gamat sebagai bahan penyelidikan khususnya dalam bidang pemprosesan. Hasilnya beliau kini merupakan wanita yang telah berjaya membangunkan satu sistem untuk menghasilkan produk gamat yang selamat dan berfungsi kepada manusia menerusi formulasi tertentu.

Bertugas di Fakulti Sains Teknologi Makanan, Jabatan Pengurusan dan Khidmat Makanan, Universiti Putra Malaysia (UPM), wanita ini memberitahu, gamat yang mempunyai pelbagai spesies banyak ditemui di perairan Indonesia, Sabah dan Sarawak.

"Gamat diambil dari dasar laut di kawasan air bersih yang terletak berhampiran dengan pasir kerana hidupan itu sukakan pasir.

"Bagi menghasilkan ekstrak gamat, ia memerlukan proses penguraian tisu gamat, iaitu penguraian daripada benda yang padu kepada cecair," katanya.

Zaiton berkata, proses menyimpan gamat sehingga ia menjadi cecair adalah selama dua tahun. Ekstrak gamat dikenal pasti mempunyai zat galian dan asid amino yang tinggi.

"Biarpun disimpan selama dua hingga tiga tahun, cecair yang didapati daripada proses penguraian tadi masih lagi belum jernih. Ia memerlukan proses lain dilakukan untuk menghilangkan bau



PERALATAN yang digunakan oleh Zaiton Hassan dalam pemprosesan gamat.

dan menjemihkannya.

"Proses ini diformulasikan oleh saya sehingga mendapatkan cecair gamat yang warnanya kuning keemasan," kata Zaiton. Salah sebuah syarikat Bumiputera yang mengedarkan produk gamat hasil formulasi beliau ialah Rich Influence Sdn. Bhd. yang boleh dihubungi di talian 03-4270 4251.

Zaiton memberitahu, dahulu orang memakan gamat begitu sahaja yang dicampurkan ke dalam sup mahupun sayur.

Menurutnya, gamat bukan sahaja popular di negara ini malah juga di kalangan penduduk negara Barat yang turut mengetahuinya kebaikan gamat.

Zaiton meminta agar banyak lagi pihak tampil ke depan untuk melakukan kajian secara klinikal mengenai khasiat gamat.

Menurutnya, gamat mempunyai banyak khasiat lain yang masih tidak dapat dibuktikan secara klinikal kerana kekurangan penyelidikan perubatan dilakukan ke atas gamat.

Katanya, bangsa di dunia yang mula-mula menjumpai khasiat hidupan marin itu dan menggunakan gamat sebagai sumber perubatan ialah orang Melayu.