



JABATAN PERKHIDMATAN VETERINAR MALAYSIA

LAPORAN LIPUTAN MEDIA

Khamis, 19 OGOS 2021

1. Telur ayam MARDI untuk kesihatan mata

DISEDIAKAN OLEH:

**SEKSYEN KOMUNIKASI KORPORAT
JABATAN PERKHIDMATAN VETERINAR MALAYSIA**



YONG SU TING (kiri) meneliti kriteria penting dalam penentuan telur berkualiti.

Alternatif kepada yang tidak gemar makan sayur

Oleh INTAN SUHANA CHE OMAR
intan.suhana@med.um.edu.my

RAMAI yang sering terlepas pandang penjagaan kesihatan mata. Seperti tubuh, mata juga memerlukan nutrien yang mencukupi setiap hari untuk mengelakkan berlaku masalah-masalah berkaitan penglihatan.

Sebenarnya, dengan hanya memakan sayur-sayuran terutamanya sayuran berdaun hijau sudah memadai kerana ia kaya dengan kandungan lutein dan zeaxantin yang merupakan karotenoid di bawah kumpulan xantofil.

Bagaimana pun, bukan semua orang suka makan sayur, bukan? Oleh itu, kemungkinan pengambilan trisi ini sangat tidak mencukupi setiap hari hingga menyebabkan pelbagai masalah berkaitan mata.

Hadis dengan inovasi baharu, Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (MARDI) tampil memberi alternatif dalam pengambilan makanan

Telur ayam MARDI untuk kesihatan mata



KANDUNGAN lutein dan zeaxantin tinggi dapat meningkatkan kesihatan mata.

berkhasiat dengan menghasilkan inovasi telur sangoiti (disebut sebagai xantofil).

Telur xantofil adalah telur ayam yang diperkaya dengan kandungan lutein dan zeaxantin ini adalah

produk makanan berfungsi yang dapat meningkatkan manfaat kesihatan terutamanya mata.

LEBIH BERKHASIAH

Pegawai Penyelidik Program Nutrisi dan Pemakanan MARDI, Yong Su Ting berkata, pengambilan xantofil daripada diet harian jauh lebih rendah daripada yang disyorkan iaitu dua miligram (mg) zeaxantin dan 10 mg (lutein).

"Lutein dan zeaxantin adalah pigmen yang terkumpul secara selektif di makula retina mata. Ia dapat melindungi mata daripada pengurangan fungsi yang berkaitan dengan usia, katarak dan penyakit mata lain.





Xantofil, adalah telur ayam yang diperkaya dengan kandungan lutein dan zeaxantin ini adalah produk makanan berfungsi yang dapat meningkatkan manfaat kesihatan terutamanya mata.”

TELUR XANTOFIL

- Warna kuning telur lebih menarik
- Diperkaya dengan Lutein dan zeaxantin
- Makanan berfungsi untuk kesihatan mata dan kognitif
- Boleh membantu pelbagai masalah kesihatan lain seperti strok, penyakit kardiovaskular, kanser kolon
- Membuka pasaran baharu kepada pengeluar telur
- Kaedah penghasilan mudah dan tidak membebankan pengeluar telur



“Penemuan ini dapat membantu orang ramai untuk mengekalkan kesihatan mata. Telur xantofil mempunyai sekurang-kurangnya empat kali ganda lebih banyak xantofil daripada telur biasa,” katanya kepada Utusan Malaysia.

Selain mengambil sayur-sayuran sebagai hidangan utama, kini pengguna mempunyai lebih variasi pilihan makanan untuk memenuhi keperluan diet harian.

Kajian berharga RM200,000 itu turut mendapati kandungannya mampu memberi manfaat kesihatan lain yang penting seperti fungsi kognitif.

Hal ini kerana, lutein dan zeaxantin juga merupakan karotenoid yang dominan dalam otak dan boleh memberi perlindungan dalam fungsi otak sekaligus mengurangkan kemerosotan fungsi kognitif.

“Selain itu, xantofil dapat melindungi seseorang dari aterosklerosis, penyakit kardiovaskular, strok dan beberapa jenis kanser seperti kanser kolon,” tambah Su Ting.

KUNING CANTIK

Perbezaan ketara antara telur xantofil dan telur ayam biasa boleh



MEMILIKI empat kali ganda xantofil daripada telur biasa.

dilihat daripada warna telur kuning yang lebih cantik. Situasi itu berlaku kerana pengaruh pigmen xantofil yang terdapat dalam telur kuning. Oleh itu, telur inovasi xantofil mempunyai warna telur kuning yang lebih menarik.

Dari segi penghasilan, ransum makanan mengandungi xantofil yang tinggi diberi kepada ayam penebur komersial. Menurut Su Ting, ayam mudah menerima ransum makanan itu dan tidak kesan penurunan prestasi peneburan

ayam. Ini kerana xantofil dalam ransum makanan adalah semula jadi dan tidak membawa kesan negatif kepada ayam walaupun diberi dalam dos yang tinggi.

“Ayam penebur komersial seperti Lohman Brown dan Hyline Brown adalah baka yang biasa digunakan di ladang ayam penebur di Malaysia kerana ayam tersebut mempunyai prestasi peneburan yang baik.

“Penghasilan telur xantofil melalui penggunaan ransum makanan yang unik ini sesua digunakan dalam ayam komersial dan dipercayai boleh diperkenalkan kepada baka ayam lain seperti ayam kampung,” jelasnya yang turut memberitahu kajian ini masih belum dikomersialkan setakat ini.

Menurut Su Ting, pengkomersialan teknologi akan dibuat mengikut kaedah yang bersemita kepada pengeluar telur yang berminat.

Hal ini kerana, cara penghasilan telur xantofil mudah disesuaikan dengan keadaan pengeluaran ayam penebur komersial dan proses pengeluaran juga menggunakan infrastruktur serta peralatan yang sedia ada.

Kesediaan ini memastikan pengeluar tidak perlu menanggung kos tambahan dalam infrastruktur baruan atau membuat perubahan besar pada sistem pengeluaran sedia ada.

