



JABATAN PERKHIDMATAN VETERINAR MALAYSIA

LAPORAN LIPUTAN MEDIA

Khamis, 23 Mac 2023

DISEDIAKAN OLEH :
UNIT KOMUNIKASI KORPORAT,
JABATAN PERKHIDMATAN VETERINAR MALAYSIA

MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
Kosmo	Negara	10

Potensi produk daging kultur di Malaysia

MINGGU lalu, sebuah syarikat tempatan mengumumkan penubuhan sebuah fasiliti penghasilan daging kultur pertama negara bertempat di Pulau Pinang, melibatkan pelaburan tempatan berjumlah RM20 juta menjelang suku tahun keempat 2024.

Syarikat itu dijangka melancarkan produk daging kultur pertamanya pada Mei 2025.

Menurutnya, daging kultur dihasilkan daripada bioteknologi yang melibatkan pembiakan sel tisu haiwan dalam persekitaran makmal terkawal, berbeza daripada kaedah penternakan haiwan melibatkan pemeliharaan dan penyembelihan haiwan.

Ia mendakwa, hasilnya adalah replika daging sebenar yang berpotensi menawarkan rasa, tekstur dan nilai pemakanan yang sama seperti daging yang diperoleh melalui kaedah penternakan konvensional.

Jelas, terdapat potensi tinggi bagi penghasilan daging kultur di negara ini dengan Timbalan Menteri Sains, Teknologi dan Inovasi (MOSTI), Datuk Arthur Joseph Kurup melihatnya sebagai salah satu penyelesaian baharu untuk sumber daging mampan yang berpotensi merevolusikan industri makanan di Malaysia.

"Laporan oleh Research and Markets menganggarkan, pasaran daging kultur yang kini bernilai RM791.87 juta pada 2022



akan meningkat kepada RM1.443 bilion pada 2027, dengan Kadar Pertumbuhan Tahunan Kumulatif (CAGR) 12.76 peratus.

"Pembangunan teknologi daging kultur di Malaysia bakal mencipta peluang pekerjaan dan menjana pendapatan sambil menangani cabaran-cabaran negara seperti keselamatan makanan, pengurusan kesihatan dan perubahan iklim," katanya.

Pada masa sama, sekiranya dilihat dari sudut berbeza, terdapat beberapa isu tentang penjualan daging kultur di negara ini.

Pakar Sains Makanan dan Pemakanan daripada Universiti Kebangsaan Malaysia, Prof. Emeritus Dr. Aminah Abdullah berkata, isu daging kultur amat kompleks, sama seperti penghasilannya dan memerlukan kajian mendalam pihak berwajib.

"Persoalan pertama ialah sama ada ia untuk dimakan oleh manusia atau haiwan. Sekiranya untuk manusia, ia membuka kepada persoalan halal dan haram.

"Perkara pertama yang perlu dilihat adalah sumber daging berkenaan, sama ada ia diambil

daripada tumbuhan atau haiwan dan sekiranya haiwan, adakah yang masih hidup atau telah mati. Jika telah mati, adakah ia disembelih mengikut syarak?

"Kedua ialah medium yang digunakan, adakah diambil daripada sumber dan bahan halal dan akhir sekali proses penjagaannya," katanya.

Aminah mengakui sememangnya ada manfaat dalam penghasilan daging kultur, terutamanya dari segi kos.

Hal ini kerana, dengan teknologi yang ada hari ini dan menuju ke hadapan, menghasilkan daging di makmal berpotensi menjadi lebih murah dan mudah berbanding membela ternakan di lapangan yang terdedah kepada cuaca, penyakit serta pelbagai faktor luaran lain.

Tambahnya, dengan teknologi penghasilan daging kultur semakin maju terutamanya di negara-negara barat, pihak berwajib termasuk Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Jakim) perlu bertindak segera kerana proses penilaian daging kultur ini, dari segi halal haramnya mungkin mengambil masa.

"Jabatan Agama Islam perlu memainkan peranan sekiranya daging kultur ini dicadangkan untuk dijual di pasaran Muslim.

"Paling penting, kita tidak mahu umat Islam terkeliru tentang status daging kultur jika di ditawarkan di pasaran," ujarnya.

MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
Utusan Malaysia	Dalam Negeri	34

Ramadan: Pasar basah jadi tumpuan

Oleh **TENGGU DANISH BAHRI**
TENGGU YUSOFF
utusannews@mediamula.com.my

KUALA TERENGGANU: Pasar-pasar utama di daerah ini menjadi pilihan orang ramai untuk mendapatkan keperluan menjelang ketibaan Ramadan.

Tinjauan di Pasar Chabang Tiga di sini semalam mendapati, daging lembu, ayam, ikan dan sayur-sayuran antara barang keperluan asas yang menjadi pilihan pengguna.

Peniaga, Mohd. Irfan Omar, 43, berkata, kehadiran pelanggan di kedai daging lembunya meningkat lebih 40 peratus sejak kelmarin berbanding hari biasa.

Katanya, situasi itu normal kerana orang ramai suka menyediakan juadah berasaskan daging lembu pada bulan puasa dan menjelang sambutan Hari raya Aidilfitri.

"Tambah pula harga daging lembu tempatan kekal stabil RM36 sekilogram (kg) berbanding

daging import serta barang mentah lain seperti ayam dan ikan yang ada turun naik," katanya ketika ditemui.

Sementara itu, tinjauan turut mendapati berlaku pengurangan harga sayur-sayuran berpunca lambakan bekalan di pasaran sekali gus memaksa peniaga menurunkan harga.

Seorang suri rumah, Ainaa Adia Jailani, 36, berkata, antara sayur-sayuran yang turun harga adalah sawi daripada RM9/kg kepada RM5/kg dan kacang panjang (RM20/kg ke RM12/kg).

"Walaupun banyak pilihan membeli seperti di pasar raya dan di kedai runcit, pasar basah menjadi pilihan saya kerana barang keperluan asas itu segar dan semakin banyak yang murah.

"Harga hasil laut juga dilihat masih stabil dan rendah sejak bulan lalu seperti ikan kembong (RM14/kg), selayang (RM10/kg), sotong (RM35/kg), udang (RM38/kg) serta banyak lagi," katanya.



SEBAHAGIAN pengunjung mencari barangan keperluan sebagai persiapan menyambut Ramadan di Pasar Chabang Tiga, Kuala Terengganu, semalam. - UTUSAN/PUOTRA HAIRRY ROSLI