

## **PRESS RELEASES**

Media : **Berita Harian, Keluaran Khas**

Date : **4 July 2009**

**Title** : NoveLin standing minyak zaitun

Minyak olein sawit sememangnya minyak masak yang unggul.

Bagaimanapun penggunaan adalah terhad di Negara beriklim sejuk disebabkan sifat minyak olein sawit yang mudah menjadi keruh serta membeku pada suhu yang rendah kesan daripada komposisi asid lemak tepu yang agak tinggi.

Menerusi teknologi dalam mekanisme penghabluran minyak sawit dan minyak olein sawit tanpa membabitkan penggunaan haba yang tinggi berjaya menghasilkan minyak sawit jenis premium, NoveLin yang diformulasi untuk kegunaan di negara beriklim sejuk.

Pegawai Penyelidik MPOB, Dr Siew Wai Lin berkata, formulasi NoveLin ini dikatakan mampu menyamai kehebatan minyak zaitun dari segi kandungan Vitamin E yang baik untuk kesihatan luaran dan dalaman setiap orang.

“Ia diproses tanpa menggunakan haba dan tidak ada campuran aditif. Berbanding minyak zaitun, NoveLin dijual di pasaran pada harga yang lebih berpatutan meskipun berada pada paras premium yang sama seperti minyak zaitun,” katanya.

NoveLin boleh digunakan untuk memasak, sebagai ramuan salad dan boleh juga digunakan untuk tujuan menjaga kecantikan penampilan seseorang.

Bagaimanapun, ketika ini formulasi NoveLin sudah dibeli oleh ACE Edible Oil Industries Sdn Bhd (ACE), anak syarikat Green Ocean Corporation Berhad (dulunya adalah Online One Corporation Berhad) mulai April tahun ini untuk mengeluarkan minyak NoveLin ini menerusi kilangnya di Klang dan dieksport ke Korea, Jepun and China.

Katanya, di dalam proses pembangunan produk inovatif ini, dua jenis minyak diformulasi berserta pecahan pepejal masing-masing.

Produk pertama ialah formula asid lemak seimbang manakala produk kedua pula ialah formulasi dengan komposisi asid lemak tepu yang rendah yang diperkaya dengan asid lemak Omega-3.

“Produk minyak ini memenuhi garis panduan diet yang disyor Pertubuhan Kesihatan Sedunia (WHO) iaitu dengan nisbah kurang daripada 10:1.

“Oleh itu adalah jelas NoveLin memiliki kombinasi diet yang sesuai untuk merendahkan risiko penyakit jantung lebih-lebih lagi apabila diambil berserta amalam gaya hidup yang sihat,” katanya.

Kebiasaannya asid lemak Omega-3, terutama EPA dan DHA adalah diambil daripada sumber ikan yang dimakan setiap hari.

Katanya, antara ciri istimewa NoveLin ialah apabila berada di negara beriklim sejuk, ia kekal dalam keadaan lutsinar pada suhu 0 darjah Celcius.

“Kajian klinikal membuktikan pengambilan minyak ini mampu merendahkan kolesterol jahat, tetapi meningkatkan bilangan kolesterol baik yang mana kombinasi ini sangat baik kepada kesihatan jantung seseorang,” ujarnya yang mengambil masa menyelidiki formulasi ini mulai 2000 lagi.

Usaha penyelidikan dilakukannya bersama-sama rakan sejawatannya iaitu Dr Cheah Kien Yoo dengan bantuan 10 pegawai penyelidik MPOB lain dalam pasukannya.

Kerja bahagian kejuruteraan pula dilakukan dengan kerjasama Lipochem Sdn Bhd sehinggalah ia berjaya melahirkan produk NoveLin ini. NoveLin dilancarkan secara rasmi pada TOT 2009, pertengahan Jun yang lalu.