

194  
SOALAN NO: 272

**PARLIMEN MALAYSIA**  
**PEMBERITAHU PERTANYAAN DEWAN RAKYAT**

**PERTANYAAN : Bertulis**

**DARIPADA : Dr. Michael Jeyakumar Devaraj [ Sungai Siput ]**

**SOALAN : Dr. Michael Jeyakumar Devaraj [ Sungai Siput ] minta MENTERI PERTANIAN DAN INDUSTRI ASAS TANI menyatakan jenis-jenis buah-buahan tempatan yang boleh disimpan dalam tin untuk dimakan walaupun telah beberapa bulan dipetik daripada pokok.**

## JAWAPAN

**Tuan Yang Dipertua,**

Buah-buahan tempatan mempunyai khasiat dan nilai pemakanan yang tinggi. Selain dimakan segar, buah-buahan ini boleh diproses supaya dapat disimpan dalam jangkamasa yang lama. Antara kaedah pemprosesan yang boleh digunakan untuk memproses buah adalah secara pengetinan dan sejukbeku.

Pengetinan makanan adalah salah satu cara pembungkusan makanan. Sebelum buah-buahan ditinkan, ia perlu dibersihkan kemudian diawetkan terlebih dahulu sama ada menggunakan kaedah fermentasi (penjerukan), rendaman air garam atau air gula (sirap). Kemudian, haba dan tekanan yang tinggi akan diberikan bagi memastikan segala mikroorganisma mati dan seterusnya dapat memanjangkan jangka hayat produk.

Terdapat pelbagai jenis buah-buahan tempatan yang boleh ditinkan sebagai produk industri asas tani. Antara buah-buahan tempatan yang sesuai ditinkan adalah rambutan, nanas, betik, nangka, mangga, salak, kedondong, jagung, roselle, limau kasturi, durian belanda dan lain-lain. Selain itu, buah-buahan tersebut boleh dikeringkan atau diproses menjadi puri, minuman, jem dan serikaya sebelum ianya ditinkan.