

Dabai harta intelek Sarawak

Oleh Henrietta Liza

DABAI Sarawak atau yang nama saintifiknya dikenali sebagai 'Carnarium Odontophyllum' merupakan harta intelek negeri.

Pengarah Jabatan Pertanian Negeri, Lai Kui Fong mendedahkan siji hak milik bertarikh 15 Ogos 2011 telah dikeluarkan oleh Perbadanan Harta Intelek Malaysia menyatakan Majlis Teknologi dan Sumber Maklumat Sarawak (STIRC) mempunyai hak intelek terhadap pengeluaran dan pencambahan buah terbabit.

Justeru, negeri atau negara lain ditegah bagi menghasilkan mahupun memasarkan dabai sama ada dalam bentuk buah-buahan segar, beku atau produk tambah nilai tanpa kelulusan daripada STIRC.

"Usaha untuk mendapatkan paten dabai adalah penting ekoran potensi besar buah tempatan itu untuk dikomersialkan," katanya ketika meraikan Pemangku Setiausaha Kerajaan Negeri Datu Misnu Taha ke Pusat

Penyelidikan Pertanian (ARC) Semengok di sini semalam.

Lai berkata, penyelidikan intensif dabai telah dijalankan sejak 2005 oleh Jabatan Pertanian Negeri dan kini mencapai hasil yang membanggakan.

Beliau turut mendedahkan bahawa kajian penyelidik mendapati bahawa teknologi penyimpanan sejuk beku mengekalkan kualiti buah dabai sekurang-kurangnya untuk tempoh setahun.

"Dabai juga dipercayai mengandungi anti-oksidan yang baik untuk kesihatan manusia seperti yang dilaporkan oleh kajian bersama dengan Universiti Putra Malaysia (UPM) baru-baru ini," jelasnya.

Beliau menambah projek dabai dijadikan sebagai salah satu aktiviti fokus utama (KFA) jabatan itu untuk tahun ini. "Banyak produk dabai

telah dibangunkan oleh Bahagian Penyelidikan

kami dengan perkongsian pintar

bagai pihak berkepentin-

ber-

sama pel-

katanya.

Beliau berkata melalui usaha itu, tiga pihak swasta kini terlibat untuk menjalankan usaha komersial menghasilkan klon



TUNAS: Menu dijar cara untuk mentunaskan pokok dabai jenis 'laji' bagi menambah kuantiti pengeluarannya di Jabatan Pertanian di Kuching, semalam.

gan, terutamanya sektor swasta."



Dabai Sarawak.



Kek Kristal Dabai yang enak.

yang disyorkan (Laja dan Lulong).

Katanya, tiga penanam terpilih untuk menanam klon dabai itu untuk membekalkan buah-buahan berkualiti tinggi.

Malah, jelasnya, dabai juga dihasilkan sebagai produk nilai tambah seperti pes dabai dan mayonis.

Bagi tujuan menggerakkan industri itu ke hadapan, pihaknya berhasrat mewujudkan kesedaran di kalangan pengguna dan pelabur mengenai kebaikan dan potensi komersial produk dabai.

"Dabai kini semakin popular di kalangan warga tempatan dan mempunyai potensi besar untuk dikomersialkan serta dimanfaatkan orang ramai," katanya.

TANDA KENANGAN: Misnu diberikan baka pokok dabai jenis laja sebagai cenderamata oleh Lai (kiri) ketika mengadakan lawatan kerja ke Pusat Penyelidikan Pertanian (ARC) Semengok semalam.

“Negeri atau negara lain ditegah menghasilkan dan memasarkan dabai dalam bentuk segar, beku atau produk tambah nilai tanpa kelulusan SITRC.”



1.30'

1.30'