



UTM
UNIVERSITI TEKNOLOGI MALAYSIA

Innovation
Commercialisation
Centre
(ICC)

RESEARCH UNIVERSITY

Innovation and Commercialisation Centre
Industry Centre, Technovation Park
Universiti Teknologi Malaysia
81310 UTM Johor Bahru
Johor Darul Ta'zim
Malaysia

Tel: +(6)07-5591500, 5591520 Fax: +(6)07-5565899, 5576904 <http://www.icc.utm.my> Email: info@icc.utm.my

OUR REF.:
YOUR REF.:

UTM.J.14.01/27.15/1/4/3/100 (1)

14 Jun 2015

Encik Nazrin Hassan
Ketua Pegawai Eksekutif
Cradle Fund Sdn Bhd
Suite 4.8.1, Level 4, PNB Darby Park,
10 Jalan Binjai,
50450 Kuala Lumpur

Tuan,

**SURAT SOKONGAN PROJEK INOVASI :
TEKNIK MENGETIN MAKANAN SECARA KECIL-KECILAN MENGGUNAKAN
ALUMINIUM RETORT POUCH DI DALAM SEBUAH MESIN RETORT YANG
KECIL OLEH SYARIKAT RAHMAN FOOD CANNING**

Dengan segala hormatnya perkara di atas adalah dirujuk.

2. Setelah meneliti teknik ciptaan ini pihak kami di ICC UTM berpendapat bahawa ciptaan ini mempunyai potensi besar untuk dikomersialkan di Malaysia dan diseluruh dunia kerana faktor-faktor berikut :-

- i. Ia boleh membantu mewujudkan lebih ramai lagi peniaga kecil, IKS yang baru kerana kos pek pemulanya yang murah iaitu cuma RM4,999.00 berbanding ratusan ribu ringgit dan jutaan ringgit sekarang ini jika kita mahu membuka sebuah kilang mengetin makanan.
- ii. Ia boleh membantu golongan miskin keluar dari kepompong kemiskinan.
- iii. Kos selenggaraan mesin dan peralatan yang murah dan mudah.
- iv. Pakej ini dilengkapi dengan latihan dan sokongan seumur hidup.
- v. Sistem yang versatil/fleksibel -Beribu jenis produk makanan berbeza boleh dihasilkan di seluruh dunia terutamanya dari kategori *Low Acid Food* atau makanan berasid rendah seperti ikan,ayam,daging,sayuran dan buah-buahan.

3. Kami juga setuju dengan pandangan Encik Abdul Rahman bahawa adalah lebih praktikal dan sesuai untuk memulakan perniagaan ini dengan mengaplikasikan teknik ciptaan beliau ini menggunakan mesin All American Canner sedia ada yang telah diuji dan terbukti selamat dan berkesan selama 60 tahun. Cara ini juga lebih murah berbanding kos anggaran RM1-RM2 juta yang diperlukan jika kita mahu membuat peralatan Pressure Canner dan sistem mengetin makanan ini kita sendiri secara membangunkan prototaip kita sendiri. Membangunkan prototaip Pressure Canner sendiri juga dijangka akan mengambil masa bertahun-tahun bagi tujuan ujian.



www.utm.my

Inspiring Creative and Innovative Minds