

List of Technical Problem Need Solutions – February 2016
Demand-Driven Innovation Project by Public-Private Research Network (PPRN)
Ministry of Higher Education
PPRN c/o Entrepreneurship Unit, Level 13, No.2, Tower 2, P5/6 Avenue, Precinct 5, 62200 Putrajaya

*Kindly contact PPRN secretariat at 03-88705101 / 5090 / 5085 or email to pprn@mohe.gov.my for company details & slide presentation.

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
1	<p>MALINJA DONER KEBAB & BAKERY SDN BHD Seth A. Rahim Bin Buang 013-7712892 seth.malinja@gmail.com</p>	<p>Kebab Ayam & Kebab Daging Marinated & Precooked</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penghasilan dan isu produktiviti - Permintaan mingguan kebab keluaran syarikat telah meningkat kepada 1.2-1.5 tan berbanding kapasiti pengeluaran hanya 0.5 tan sahaja. Pihak syarikat telah cuba menambah pekerja untuk mengatasi masalah ini tetapi ia tidak sustainable disebabkan kebanyakan proses adalah secara manual dan dilakukan dalam keadaan sejuk beku (-10oC) serta memerlukan tenaga yang banyak. Penggunaan tenaga manusia juga banyak mengundang kepada masalah pencemaran dan sukar dikawal sekiranya melibatkan banyak pertukaran pekerja. • Proses sediada untuk menghasilkan kebab tertakluk kepada rekabentuk mesin asal yang tidak ergonomik menyebabkan banyak kesukaran terutama sekali untuk mengendalikan proses adunan, pemindahan dan pembersihan. Cara pemindahan adunan daging yang tersedia marinated dari mangkuk adunan (spiral mixer bowl) secara berperingkat ke pusat penimbang dan pusat membentuk memerlukan tenaga kerja yang banyak. Disebabkan berat daging, suhu yang rendah serta memerlukan kerja yang berulang, tugas ini sangat tidak efektif pada kuantiti permintaan yang 	<p>Manufacturing (Food tech & process engineering)</p>	

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
		<p>tinggi. Masa puncak permintaan adalah sebelum bulan Ramadan yang mana pihak syarikat sering kali tidak mampu untuk memenuhi permintaan ini. Oleh itu, satu rekabentuk mesin atau proses yang sesuai sangat diperlukan untuk memudahkan kerja/proses yang sediada supaya kapasiti kilang secara keseluruhan dapat dioptimalkan dan pada masa yang sama kos pengeluaran dapat dikurangkan.</p>		
2	<p>RICH ONE FOOD SDN BHD Mohd Ismee Bin Ismail 016-6425356 wanzalehafood@gmail.com</p>	<p>Pau Sejuk Beku</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempercepatkan penyejukan pau bagi membolehkan pau yang telah sejuk dibungkus dengan segera. Kini pihak syarikat masih menggunakan kaedah manual iaitu penyejukan menggunakan kipas angin yang mana ianya mengambil masa yang lama untuk proses penyejukan dan memerlukan penggunaan tray yang banyak. 	<p>Manufacturing (Food tech & process engineering)</p>	
3	<p>RAIFAH FOODS INDUSTRY Mohamad Muzzammil Bin Fadillullah 0137281073 raifah.fi@gmail.com</p>	<p>Bawang Goreng</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proses mengupas kulit bawang <ul style="list-style-type: none"> – menggunakan sepenuhnya tenaga manusia dengan mengambil upahan di kawasan perumahan. – kadar bawang yang dikopek tidak sekata setiap hari produksi. – kualiti kopek bawang tidak sekata. – modal upahan. • tiada formula untuk kualiti yang sekata meningkatkan shelf life produk <ul style="list-style-type: none"> – kualiti tidak tahan lama • Penggorengan yang menggunakan kualiti <ul style="list-style-type: none"> – kualiti biasa yang berasingan. 	<p>Manufacturing (Food tech, food sciences & process engineering)</p>	

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
		<ul style="list-style-type: none"> - menggunakan sumber tenaga yang berbeza menyebabkan keadaan - kepanasan minyak tidak sekata. - tiada formula proses pembuatan untuk kualiti yang sekata. - kualiti tidak tahan lama - penggunaan gas dan minyak masak yang banyak menyebabkan kos overhead - tinggi. • Pembungkusan (out of scope) <ul style="list-style-type: none"> - pembungkusan tidak sesuai dan kurang ketahanan kegaringannya. - tidak tahan lasak untuk penghantaran jauh. - - timbang biasa yang tidak berapa tepat. 		
4	OLIEZ KITCHEN Siti Mariam Binti Saaban 011-20771961 oliezacademy@gmail.com	Sambal Tatok <ul style="list-style-type: none"> • Mesin pengisar sedia ada tidak dapat menampung permintaan yang semakin meningkat buat masa ini. 	Manufacturing (mechanical engineering)	
5	NURRWISY TRADING Azizah Binti Salleh 019-7468200 nurrwisy@gmail.com	Bawang Goreng <ul style="list-style-type: none"> • Memerlukan mesin pengupas bawang merah tanpa air bagi mengekalkan kualiti dan ketahanan bawang yang telah dikupas. • Menghadapi masalah untuk menyimpan stok bahan mentah ini untuk tempoh waktu yang panjang bagi menstabilkan harga. Bahan mentah ini dituai mengikut musim dan menjadi kebiasaan untuk harga menjadi agak tinggi di akhir musim. 	Manufacturing (mechanical engineering, agri food)	

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
6	KASUMA SERVICE & MANAGEMENT Kasumabahri Masjuriah Binti Baharum Basar 019-7131743/0105112820 kasumaqaseh@gmail.com	Minuman Kesihatan <ul style="list-style-type: none"> • Isu berkaitan teknologi – Kajian terhadap air minuman yang dikeluarkan bagi mengetahui dos-dos yang sesuai diamalkan bagi peringkat umur dan keadaan kesihatan yang berbeza. – Telah melakukan ujian berkaitan nutrisi dan kandungan produk termasuk pensijilan halal. – Tetapi kajian lanjut diperlukan untuk mengetahui dos yang sesuai untuk peringkat umur dan keadaan kesihatan pelanggan yang berbeza. 	Manufacturing (Food sciences, agri food)	
7	INTAN CAHAYA MAJU Norintan Binti Mohd Shariff 019-7448673 intan_cahayamaju@yahoo.com	Pes sambal ikan bilis & pes rempah masala <ul style="list-style-type: none"> • Pes yang dihasilkan tidak dapat bertahan lama kerana kekurangan: <ul style="list-style-type: none"> - Bekas yang sesuai untuk packaging (out of scope) - Peratusan kandungan air tidak dapat dikawal - Tiada peralatan pembungkusan sesuai (out of scope) - Steril untuk elak masalah hygiene 	Manufacturing (Food science)	
8	IMAS FOOD Rosma Binti Nawang 0197364677 imascookies@gmail.com	Karipap sejuk beku <ul style="list-style-type: none"> • Syarikat mengalami masalah pengeluaran karipap frozen dalam kuantiti yang besar pada suatu tempoh yang singkat. Maka syarikat memerlukan kaedah atau teknologi bagi membantu masalah tersebut. • Pembaikan kaedah penghantaran produk sejuk beku di dalam kenderaan yang dapat mengekalkan suhu produk dengan lebih lama dalam 8 jam ke 10 jam. • Pembungkusan yang lebih baik untuk frozen karipap kerana pembungkusan sekarang mudah berwap atau berpeluh semasa penyimpanan dan penghantaran. (Out of scope) 	Manufacturing (process, mechanical engineering, Food science)	

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
9	HANNAN CREATIVE ACADEMY Meree Binti Hashim 0167785377, 0167785477 mereehashim@yahoo.com	Roti, kek <ul style="list-style-type: none"> • Perlu penambahbaikan jangka hayat produk dari 1 minggu ke 1 hingga 2 bulan • Perlu penambahbaikan kaedah pembungkusan frozen untuk kek dan roti yang dibuat secara manual (Out of scope) • Perlu penambahbaikan kaedah pembungkusan yang lebih teratur dan bersistem dan mengikut akta piawaian pemakanan kesihatan (Out of scope) • Kaedah terbaik untuk mengekalkan kesegaran produk / premix dan kualiti produk berada pada tahap yang paling baik (Out of scope) • Pembungkusan premix yang terbaik untuk mengekalkan hayat premix dari 1 bulan ke 1 tahun. (Out of scope) 	Manufacturing (food science)	
10	HANC ROSLAN ENTERPRISE MD Roslan B Abd Wahab 0113-5100764 agrokahang@hanc.my	Anak Ayam <ul style="list-style-type: none"> • Masalah yang dihadapi pihak kami adalah untuk mengawal suhu di dalam reban di mana anak ayam dibesarkan. Berdasarkan pemerhatian pihak syarikat, suhu yang tidak sekata berpunca dari persekitaran, lokasi dan cuaca telah mengakibatkan kadar kematian anak ayam yang tinggi. <ul style="list-style-type: none"> – Suhu semasa paling rendah 27°C. – Suhu ideal diperlukan 32°C - 35°C. 	Manufacturing (Agri techology)	
11	GIFTED ICON SDN BHD CO. Abdul Halim bin Yaakub 014-6060668 abdulhalim.yaakub@yahoo.com	Produk berasaskan herba <ul style="list-style-type: none"> • Memerlukan penambahbaikkkan formulasi produk seperti teh, minyak aromaterapi, rempah/pes masakan dan set rawatan kulit yang mana produk yang ada sekarang mudah teroksida (hilang bau) dan tidak tahan lama. 	Manufacturing (health/ chemical sciences)	

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
		<ul style="list-style-type: none"> • Memerlukan suatu kualiti standard/analisis dari segi aspek nilai pemakanan, nilai perubatan (contoh antioksidasi) bagi produk yang ditambah baikkannya nanti. 		
12	EPAH BAKERY Nur Latifah Binti Ahmad Kurtubi 0137782435 epahbakery@gmail.com	Kek & bahu kemboja <ul style="list-style-type: none"> • Masalah untuk mendapatkan berat yang sama bagi setiap unit. ini kerana operasi adalah secara manual tanpa timbangan, hanya mengikut anggaran adunan dan acuan. jika timbangan tepat dilakukan, ini akan melambatkan proses dan menyebabkan adunan menjadi bantat. • Isu Pensijilan Halal. (out of scope) 	Manufacturing (food engineering, mechanical engineering)	
13	ELIMUHAIMIN ENTERPRISE Elimuazrul Bin Aman Elias 017-7259798 ea_lee@rocketmail.com	Pes Beriani To automate & expedite the process of peeling & grinding the shallots as main ingredients in beriani paste preparation.	Manufacturing (food engineering, mechanical engineering)	
14	DUNIA LEBAH SDN BHD Saifunaza Bin Sobian 019 6672701 ssnaza@gmail.com	Madu <ul style="list-style-type: none"> • Perlu penambah-baikan proses pengeringan madu dalam tempoh yang singkat pada quantity yang banyak tetapi masih mengekalkan keaslian dan khasiatnya. • Memerlukan formulasi yang berupaya menjadikan madu sebagai agen perawat luka kerana pada masa kini madu daripada syarikat kami telah digunakan untuk tujuan tersebut, walaubagaimanapun ianya perlu diformulasikan supaya memudahkan penggunaan dan meningkatkan keberkesanan. 	Manufacturing (Sciences Engineering)	

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
15	DAY ROG RESOURCES ANAS BIN AMAN 012-7114775 dayangrogayah66@gmail.com	Botok -botok <ul style="list-style-type: none"> • Product quality...nutritional content,micro biology contamination. (out of scope) • Product self life...1 year(product: Botok-botok) • Packaging...durable,attractive. (out of scope) • Production tools/machine ...reduce time process and cost. • Formulation...to upgrade product taste. 	Manufacturing (food sciences & engineering)	
16	D UNGGUL KEKAL ENTERPRISE Zabedah binti Salleh 016 7940606 & 017 7220706 unggulkekal@gmail.com	Rempeyek, kiub kentang, pes <ul style="list-style-type: none"> • Produk rempeyek:Cepat tengik dan merubah rasa (tidak boleh terdedah dalam suhu luaran) • Produk Jem Sayuran: Pembungkusan yang mudah guna dan mudah bawa. (out of scope) • Produk Kiub Kentang: Mesin untuk mengupas kulit kentang, memotong sehingga menjadi kiub, tahan lebam dan mudah kecut. • Produk Pes2: Memerlukan mesin untuk membentuk pes menjadi kiub agar mudah guna. Target pasaran pada pelajar2 dan jemaah haji dan lain2. 	Manufacturing (food sciences & engineering)	
17	CHINTAWANIS ENTERPRISE Norzilaila Binti A.Manaf 01132001700 iman.ujie@gmail.com	Takoyaki <ul style="list-style-type: none"> • Mould alat yang boleh membentuk takoyaki menjadi bulat tanpa perlu di bulatkan secara manual. • Buat masa ini mould biasa untuk memasak takoyaki adalah secara manual di mana proses membulatkan takoyaki perlu di buat secara manual. 	Manufacturing (process, mechanical engineering)	

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
18	BERKATS KITCHEN Suzilawati Binti Sulaiman 013-7963090 ssuzilawati@yahoo.com.my	Kek & Tartlet <ul style="list-style-type: none"> • Disebabkan saya masih membuat kulit tat secara manual atau tradisional masa adalah masalah utama saya. Cara sebegini menghadkan pengeluaran saya. • Saya juga mempunyai masalah jangka hayat produk yang pendek. contoh : Cheese tart hanya tahan selama 4 hari dalam chiller masuk haari ke 5 cheese akan mula berubah warna dan rasa. • Saya juga bercadang untuk membuat kajian (RnD) atas cempedak , durian, rambutan, nenas untuk dijadikan sebagai filling. Sebagai pengganti blueberry atau strawberry filling dimana kos bahan mentah ini mahal di pasaran. 	Manufacturing (process, mechanical engineering, food sciences)	
19	AZFARINA ENTERPRISE Siti Sarina Binti Mad Amin 011.2725 8300 zaidi2135@yahoo.com	Booster <ul style="list-style-type: none"> • Jangka hayat bau pada produk ini akan berubah pada bau asalnya selepas 6 bulan. 	Manufacturing (chemical sciences)	
20	ARDA FOOD ENT Zainurhana Wirdanengsih Bte Zainal @ Abd Ghani 012- 9639859 arda_food@yahoo.com	Bergedil <ul style="list-style-type: none"> • Jangka hayat produk sekarang hanya bertahan selama 2 bulan sahaja. • kualiti produk yang sedia ada agak rendah, rasa sering berubah tanpa diketahui sebab yang khusus. 	Manufacturing (food sciences)	

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
21	AGROEXT SUPERBIO SDN BHD Anim Binti Abu 013-7073 517 agroextsuperbio@gmail.com	Baja Bio-natural <ul style="list-style-type: none"> • Produk mengandungi bakteria pickettii dan enterobacter cloacae yang patogenik kepada tumbuhan. Manakala, bakteria pseudomonas aeruginosa dikesan patogenik kepada tumbuhan dan ikan 	Agriculture (chemical sciences & engineering)	
22	ADIERA BAKERY TAILORING & ENTERPRISE Hamidah Wahab 013-7567126	Kek, ro, kuih muih, maruku <ul style="list-style-type: none"> • Memanjangkan shelf life produk karpap, donut, puteri ayu dan apam polkadot. • Meningkatkan produktiviti dan kapasiti. - Memerlukan oven yang lebih besar dengan kuantiti yang banyak - (out of scope) 	Manufacturing (food sciences)	
23	LEADER UNIVERSAL ALUMINIUM SDN BHD Faridi Bin Mohammed Basri 01112780030 Faridi.basri@leadermetal.com	Electrical conductors <ul style="list-style-type: none"> • To develop super thermal resistance aluminium alloy (ZTAL) with conductivity of 60% IACS according with international standarts (IEC 62004) Thermal Resistance aluminium alloy wire for overhead line conductor 	Services (Mechanical engineering)	
24	A GEE HOMEMADE BAKERY Fauziah binti Abd Majid 018 7729143 ageehomebaker@gmail.com	Serunding daging <ul style="list-style-type: none"> • Masalah utama produk serunding didapati mudah berderai, banyak minyak dan mudah tengik. Jadi ini menyebabkan kualiti produk menjadi berkurangan • Mengalami masalah jangka hayat yang pendek (kurang 6 bulan). • Memerlukan kaedah pembungkusan lebih baik bagi mengelakkan produk mudah rosak. Pembungkusan produk yang kurang menarik untuk standard pasaran Pembungkusan sedia ada kurang menarik dan biasa2 sahaja - (out of scope) 	Manufacturing (food sciences & engineering)	

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
		<ul style="list-style-type: none"> • Pengeluaran produk serunding yang berkapasiti sederhana (46 kg hingga 50 kg) / batch. • Memerlukan mesin yang sesuai untuk pengeluaran yang berskala besar yang menjimatkan masa. • Peralatan yang sedia ada, tidak menepati keperluan proses penghasilan serunding dalam skala yang banyak. Tiada mesin melerai daging yang automatic. 		
25	TUZRA MARKETING Rosmahwati Yahaya 019 7728296 tuzra2013@gmail.com	Tart nenas <ul style="list-style-type: none"> • Kaedah / teknologi penyediaan pastry – Penyediaan pastry dan isi nanas kuih tart memerlukan tenaga kerja yang ramai dan sangat sangat tidak produktif. 	Manufacturing (food sciences & engineering)	
26	THREE ES ENTERPRISE Zaimah Binti Daud 019 7929159 butterblossom86@yahoo.com	Sos tempoyak bercili <ul style="list-style-type: none"> • Memerlukan penambahbaikan proses dan teknologi untuk mengurangkan gas sos tempoyak kerana ianya melambatkan proses pengisian ke dalam botol. • Kaedah terbaik untuk pembungkusan supaya tahan lebih lama dan mudah dari segi logistic -(out of scope) 	Manufacturing (food sciences)	
27	SHAS SECRET DELIGHT Sharifah Seha Binti Syed Ali 016-7317052 seha1973@gmail.com	Kek lapis <ul style="list-style-type: none"> • Penghasilan - Kapasiti/volume terhad untuk setiap kek kerana 1 buku kek mengambil masa selama 2 jam. <ul style="list-style-type: none"> - Lapisan melebihi 10 lapisan - Perlu dibakar setiap lapisan - Sukatan lapisan perlu sama • Teknik Pembungkusan yang teliti - (out of scope) 	Manufacturing (Mechanical engineering)	

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
28	SAUJANA AMBER PLT Elizma binti Onn 012-2008553 kahfi.herbs@gmail.com	Produk berasaskan herba <ul style="list-style-type: none"> Syarikat kami memerlukan mesin memasak yang sesuai untuk minyak herba yang mempunyai fungsi untuk memasak dan mengacau pada sesuatu suhu yang di kehendaki (boleh di selaraskan) kerana pada masa kini ianya di lakukan secara manual dan sukar untuk mendapatkan suhu yang di kehendaki. Faktor keselamatan premis dan pekerja perlu di ambil kira kerana ianya minyak dan merupakan bahan yang mudah terbakar - (out of scope) memerlukan penambahbaikan formulasi produk dan minyak herba, tungku herba dan set bersalin kerana produk yang sedia ada sekarang mengalami masalah kehilangan bau dengan cepat terutamanya produk berasaskan minyak kayu putih dan pilis, param dan tepel di mana kami mempunyai masalah penyimpanan dan pembungkusan yang menyebabkan lelehan produk semasa di pek ke dalam plastik dan seterusnya kedalam botol. Ini menyebabkan produk yang telah siap mudah kehilangan bau, cepat dan mudah sifat teroksida. Isu jangka hayat produk juga memainkan peranan dan meningkatkan keyakinan agen dan pelanggan. 	Manufacturing (Agriculture/ health sciences)	
29	SANURI ENTERPRISE Sanuri Binti Abdullah 012-7220075 sanurienterprise@gmail.com	Mee bayam & mee kuning <ul style="list-style-type: none"> Memanjangkan jangka hayat produk dan pengekaln kualiti. Memerlukan satu kaedah pengeringan yang standard dan sesuai untuk kedua-dua jenis mee yang dihasilkan. Ini bagi memastikan kualiti produk yang dihasilkan tidak berubah bagi setiap penghasilan disamping memastikan jangka hayat yang lebih panjang. 	Manufacturing (food sciences)	

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
30	IKHWAN FOOD INDUSTRIES 04-5054434 ikhwanfoodindustries@yahoo.com	Kuetiaw & mee kuning <ul style="list-style-type: none"> Menambahbaik proses memotong dan menimbang kuetiaw / mee kuning atau mekanisma yang efektif dan cepat sebelum proses pembungkusan dan pengeringan. 	Manufacturing (Mechanical engineering)	
31	ACCU RASE ENTERPRISE Rohani Binti Mat The 013-9081507	Kerepek <ul style="list-style-type: none"> Kerepek bawang mudah hancur. Memerlukan inovasi bahan tambahan untuk menjadikan kerepek tidak mudah hancur. Memerlukan mesin pengupas pisang dan pemotong pisang automatic di mana mata mesin blh dilaraskan mengikut ketebalan yang ditetapkan. Memerlukan mesin untuk membungkus yang lebih baik kerana pada ketika ini kami hanya menggunakan mesin sealer yang biasa dan tidak dapat membungkus dengan baik - (solution already in market) 	Manufacturing (Food tech, Mechanical engineering)	
32	AIZUAFEDA ENTERPRISE Aizuafeda Binti Ismail 019-9787282	Santan <ul style="list-style-type: none"> Mesin pemerah santan yang sedia ada sudah tidak kuat serta memerlukan inovasi. Memerlukan peti sujuk beku yang blh diselaraskan untuk kesesuaian santan supaya tidak mudah rosak - (out of scope) 	Manufacturing (Food tech, Mechanical engineering)	
33	ALBATASHA TRADINGS Jamilah Binti Jaini 019-9014754	Biskut <ul style="list-style-type: none"> Jangka hayat produk yang tidak dapat tahan lama kerana system pembungkusan yang kurang efisien. Memerlukan mesin atau line production yang mengeluarkan produk yang banyak. 	Manufacturing (Food tech, Mechanical engineering)	

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
		<ul style="list-style-type: none"> • Memerlukan idea inovasi untuk mengubah bentuk produk menjadi lebih menarik dan mudah dibawa serta mudah dimakan . 		
34	AMY BUN CAKE HOUSE Siti Aminah Binti Ismail 013-3796833 amybuncake@yahoo.com	Kek <ul style="list-style-type: none"> • Produk mudah rosak apabila terdedah dgn suhu bilik dan tidak dapat bertahan lama. • Memerlukan mesin pemotongan kek supaya dapat menghasilkan potongan yang seragam. 	Manufacturing (Food tech, Mechanical engineering)	
35	EMAS HIJAU MS ENTERPRISE Muhammad Nazri Bin Ismail 019-7024544	Produk sejuk beku <ul style="list-style-type: none"> • Memerlukan teknologi mesin sejuk beku yang sesuai untuk produk ayam. Memerlukan ramuan atau bahan pengawet yang sesuai supaya produk kami tahan lebih lama dan tidak mudak rosak. 	Manufacturing (Food tech, Mechanical engineering)	
36	HAKIM MAJU FOOD STUF INDUSTRY Mohamad Aqbal Bin Othman 013-9490171	Sos cili <ul style="list-style-type: none"> • Memerlukan bahan pengawet yang dibenarkan supaya produk lebih tahan lama kerana produk hanya mampu tahan selama 4-5 bulan sahaja. • Memerlukan mesin automatik untuk mengisi sos kami mengikut sukatan yang ditetapkan. • Memerlukan mesin pengasingan biji cili untuk memudahkan proses pengasingan serta menjadikan produk lebih berkualiti untuk dipasarkan kepada orang ramai. 	Manufacturing (Food tech, Mechanical engineering)	
37	SWEET & SIMPLE CAFÉ Tuan Rozita Binti Tuan Kechil 012-9630397 z1rozita@gmail.com	Kek, roti & biskut <ul style="list-style-type: none"> • Memerlukan bahan pengawet yang mampu memanjangkan jangka hayat produk tanpa mengubah rasa asal produk. • Memerlukan mesin yang lebih kuat dan cepat untuk mengadun kek dan doh biskut. Mesin yang digunakan 	Manufacturing (Food tech, Mechanical engineering)	

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
		<p>sekarang tidak mampu untuk mengadakan dengan skala yang banyak. Mesin tidak dapat bertahan lama sekiranya lama digunakan dalam satu-satu masa - <i>(solution already in market)</i>.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memerlukan teknologi pembungkusan yang lebih sesuai untuk produk kami. Kami hanya menggunakan pembungkusan biasa dan kurang menarik serta sealer bungkusan kami mudah terbuka - <i>(solution already in market)</i> • Memerlukan pensijilan halal untuk meluaskan pasaran - <i>(out of scope)</i>. 		
38	TT ELECTRONICS Wan Yantie +60 9 565 8909 wan.adura@ttelelectronics.com	Design and Manufacture of Passsive Components Electronics <ul style="list-style-type: none"> • Need to improve on the process of forming the core/body of the molded inductor to resolve current issue of cracks and chip core. 	Manufacturing (engineering)	
39	SUNDARAM A/L GANESAN ENTERPRISE Sundram A/L Ganesam 016-7069467 rawin15@yahoo.com	Aktiviti Pertanian <ul style="list-style-type: none"> • Memerlukan sebuah sistem pengairan fertigasi secara automatik dimana proses pengairan air dan baja dapat dilakukan secara berterusan tanpa keelelolaan penjaga ladang. • Memerlukan suatu teknologi untuk membancuh air dan baja secara automatik untuk menggantikan bancuhan menggunakan tangan. Dengan penggunaan teknologi ini, ia dapat membantu pengusaha ladang untuk menyelesaikan masalah yang dihadapi. 	Agriculture	

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
40	<p>FURLEY BIOEXTRACTS SDN.BHD Kelvin Soo 017-3451235 kelvinsoo@furleybio.com</p> <p>Tan Poh Lee 012-4106878 tanpl@furleybio.com</p>	<p>Health Supplements, Food, Traditional, Herbal and Extraction</p> <ul style="list-style-type: none"> • Process of mangosteen skin. As mangosteen is a seasonal fruits, we have to process a lot of stock in one time. It can reach to 5-10 tones per batch. Due to limited facilities and area, many mangosteens were ruined before it can be process. We do have freezer however it cannot support 5-10 tones per storage. Processing mangosteen stock received, peeling, drying. It takes a lot of time and energy. • Would like to register sprays for specific claim which is diabetic wound. However, we are lacking in technical support for the claim in term of research evidences and related experiments. I would like to target on wound healing research using our sprays or the main active ingredients in the sprays (out of scope) • New extraction technique or new additives to add on extracts of dukung anak currently during extraction. We used ingredients in the range of products are in liquid form and its sticky texture caused the machine to stuck have problem. • Need to find suitable propellant for feminine hygiene spray product. Currently, the product is using normal air as propellant and its characteristic is not user and environment friendly. 	<p>Manufacturing</p> <p>(Chemical science)</p>	
41	<p>HANC GLOBAL FOOD SDN BHD Md Roslan Bin Abd Wahab 011-35100764/ 012-7784049 info@hanc.my</p>	<p>Pes Makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> • How to extend the shelf-life of ready to eat food from six (6) months to 1 year or more. 	<p>Manufacturing</p> <p>(Food technology)</p>	

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
42	YUSLI MUSTAFFA ENTEPRISE Yusli Bin Mustaffa 013-7206272 yusli71@yahoo.com	Penerbitan Pendidikan <ul style="list-style-type: none"> • Memerlukan mekanisme/Inovasi bagi menebuk lubang jawapan di borang OMR. • Memerlukan kepakaran dalam bidang teknologi dan multimedia untuk menghasilkan video karaoke berserta imej yang menarik (out of scope) 	Services (Mechanical engineering)	
43	PAK LONG TANI FARIDAH BT ABD 019-7272210	Produk Makanan berasaskan Nenas dan Kerepek <ul style="list-style-type: none"> • Memerlukan satu sistem pengeringan yang boleh mempercepatkan lagi pengeluaran produk berasaskan nanas yang dihasilkan oleh pihak syarikat. • Memerlukan sebuah mekanisma atau satu sistem yang dapat dibangunkan dan direkabentuk untuk menjalankan proses-proses penutupan botol secara semi-automatik. • Melakukan kerja-kerja pembuatan kuih sismi secara manual. Proses pembuatan kuih secara manual telah melambatkan proses penghasilan produk (out of scope) 	Manufacturing (mechanical engineering, agri food)	
44	MAZZA FOOD MANUFACTURING MAZLIZA BINTI RIDWAN 011-10635551/016-7073494 mieza_fara@yahoo.com	Kuih Cakar Ayam <ul style="list-style-type: none"> • Memerlukan suatu mekanisme atau reka bentuk yang dapat: <ul style="list-style-type: none"> - Menggoreng cakar ayam dalam jumlah yang banyak. - Mengetoskan lebih minyak pada cakar ayam. - Meratakan cakar ayam ke dalam dulang. - Mekanisme tersebut juga haruslah menggunakan bahan stainless steel kerana 	Manufacturing (Food sciences, mechanical engineering)	

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
		<p>kuali besi yang digunakan sekarang kurang sesuai dimana mempunyai tahap penyerapan dan penyebaran haba yang kurang baik dimana kuih yang digoreng terkesan dari pemindahan haba dan mengalami perubahan kepada warna dari yang sepatutnya.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memerlukan pembangunan sebuah sistem untuk mencetak kuih cakar ayam secara semi-automatik yang berupaya untuk mengeluarkan sebanyak 400 biji cakar ayam sekali penghasilan. 		
45	<p>MAMA NOURLY SDN BHD Norli Binti Ahmad 012-7698036</p> <p>Afandi Bin Anim 012-7771799 mamanorly@yahoo.com</p>	<p>Pengeluar Biskut</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mereka bentuk sebuah sistem yang berupaya untuk membakar biskut dengan sekata dan mampu untuk memuatkan sebanyak 36 loyang pada satu-satu masa. Kerja-kerja pembuatan juga akan menjadi cepat dan mudah serta hanya sedikit tenaga kerja yang diperlukan untuk melakukan proses ini. Sekaligus menyelesaikan masalah yang dihadapi dan dapat memenuhi permintaan tinggi dari pelanggan. 	<p>Manufacturing (Food sciences, mechanical engineering)</p>	
46	<p>KCK WIN ENTERPRISE Srishankari A/P Muniyandi 018-7870129 kelvinkhan86@gmail.com</p>	<p>Pertanian Cendawan Tiram Kelabu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memerlukan sebuah mekanisme atau sistem yang berupaya untuk mengisi cendawan tiram ke dalam bekas plastik secara semi-automatik. Dengan penggunaan sistem tersebut kerja-kerja pengisian medium dapat dilakukan dengan lebih cepat dan proses penghasilan cendawan tiram dapat disingkatkan dan seterusnya dapat menyelesaikan masalah yang dihadapi oleh pengusaha. 	<p>Agriculture (Mechanical engineering)</p>	

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
		<ul style="list-style-type: none"> • Memerlukan sebuah sistem pengukusan benih cendawan yang lebih efektif dan dapat menampung benih cendawan dalam kapasiti yang banyak dalam satu-satu masa. Meningkatkan pengeluaran benih cendawan tiram kelabu dan seterusnya dapat memenuhi permintaan tinggi dari para pelanggan. 		
47	DATA-SPEAKS (M) SDN BHD Aniff Mohd Nawi 016-2203434 Anif.mrrobot@gmail.com	System <ul style="list-style-type: none"> • Access to competent content developers familiar with FileMaker development environment. • Integration with SQL-database back end to provide diverse marketing options to meet customer demands and BYOD ready. • Localized FileMaker Server hosting to provide Subscription based business model. • Market exposure on the ease of use & flexibility of FileMaker based solutions. 	IT	
48	DT CHEMS ENTERPRISE Mohd Nor Hissam 012-738 4188 Zarina Deraman 012-921 2974	Industri Salutan (Coatings) berasaskan bahan kimia iaitu cat <ul style="list-style-type: none"> • Memerlukan sebuah teknologi untuk penghasilan paste untuk penghasilan undercoat color. Sebuah mekanisma direkabentuk untuk menggantikan proses penghasilan secara manual. • Memerlukan sebuah reka bentuk dan Inovasi high speed resolver bersaiz sederhana dan berkuasa 5 hp - 10 hp untuk menggantikan mini lab scale sediam ada bagi meningkatkan kapasiti pengeluaran syarikat. • Memerlukan sebuah oven yang dapat dibangunkan untuk kegunaan pemeriksaan kualiti cat yang dihasilkan. Ketiadaan oven yang dapat digunakan untuk melakukan ujian kualiti pada cat. (out of scope) 	Manufacturing (Engineering)	

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
49	ASWAD ENTERPRISE Muhammad Naquiuddin Fakhri 017-613 5572	Printing Baju <ul style="list-style-type: none"> • Memerlukan mesin semi automatik untuk membuat printing baju kerana kaedah manual sedia ada tidak cukup untuk menampung keperluan syarikat. 	Services (Mechanical engineering)	
50	DE MULBERRY JAM ENTERPRISE Hjh Khadijah Bt Hj Mustapa 012-902 6676 Abdul Jalil Bin Nong 011-3310 5249	Jam, Juice, Cordial, Tea and Sauce <ul style="list-style-type: none"> • Need to automate/semi automates process of filling the juice bottle. • Shelf life of the juice. • Need the suitable packaging of the juice (out of scope) 	Manufacturing (food engineering, food science and technology)	
51	ROSFANIAGA SERVICES SDN BHD Fatimah binti Abdul Hamid 013-8353696 rosfaniaga.rssb@hotmail.com	Keropok Lekor <ul style="list-style-type: none"> • Proses pembuatan keropok lekor dibuat secara manual menyebabkan hasil yang tidak konsisten 'labourintensive' dan berat yang berbeza. • Keperluan untuk menautomasikan proses membuat keropok lekor terutamanya bagi proses menggulung dan memotong. 	Manufacturing (food engineering, food science and technology)	
52	KHM FOOD INDUSTRIES SDN BHD Hisham b Mokhtar 013-6818753 mamatfoods@gmail.com	Otak-otak dan Keropok Lekor <ul style="list-style-type: none"> • Memerlukan mesin separa auto/auto terhadap sebahagian proses pembuatan otak-otak spring rolls dan keropok lekor. 	Manufacturing (Mechanical engineering)	

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
53	<p>MHP ENTERPRISE Nabilah Hibatullah Mohd Arif 013-3633 mhpenterprise2020@yahoo.com</p> <p>Nurlinda Binti Arbangin 013-3758331/03-32413957</p>	<p>Pengeluar Makanan dan Snek Tradisional seperti Bahulu dan Dodol</p> <ul style="list-style-type: none"> • Need troubleshoot the problem to improve shelf life of dodol. • Unstable taste and product shelf life/durability of rojak buah. 	<p>Manufacturing (Mechanical engineering)</p>	
54	<p>WELLNESS SDN. BHD Siti Norsyazwani Amran 03-91715329 qualitycontrol@mynaturalwellness.com</p>	<p>Feminine Wash</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maintaining the pH after it reaches 6 months. In addition, the liquid concentration is instable and changing. • To improve shelf life of the cream or emollient produce is too short. The cream will start caking and crack after 6 month of production. • Problem on producing the same standardize weight even though we used machine to weighing it. 	<p>Manufacturing (Natural health & chemical science)</p>	
55	<p>PERMATA ALWAHYU SDN BHD Mohsin Mokhtar S. Z. 09-222 1230 013-250 1230 mohsin@chackys.com.my</p>	<p>Cookies/Chocolate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Need automate process or weighing scale that can measure 8 gm to maintain consistency of cookies produced. 	<p>Manufacturing (food engineering, food science and technology)</p>	

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
56	PLY TEC FENCING SYSTEM INDUSTRIES SDN BHD Mohd Siddiq b. Yaacob 012-633 5022 siddiq@ply-tec.com	Wire Mesh Fencing System <ul style="list-style-type: none"> • Improvement of process to manufacture wire mash fency system. <ul style="list-style-type: none"> - Undermine specification or not to standard wire. - Limitation to certain model due to old manufacturing machine/technology. 	Manufacturing (Mechanical engineering)	
57	SALESAC ENTREPRISE Mohammad Isa b. Ali 019-7279790 isa154@gmail.com Salbiah Sulaiman 019-6193821 sal_1154@yahoo.com	Kek, Bakery & Coklat <ul style="list-style-type: none"> • Cake and Bread – To automate miping process. Mixer machine can only cater 2kg of flour at one time and this has caused slow production and waste of time because we can allocate it for another process. • Maruku – To automate dough ongoing process. Need an automatic-dough shaper meant for maruku shape. • Kuih Talam Durian – To maintain shelf life stock of durian or no flavor for kuih talam. We are looking for any researcher who can help us in prolong core durian which we collected during its season). Need mechanical-cutter which can help us cut the product as fast as it can accord the above-mentioned sizes. • Need a suitable and cheaper price packaging for maruku (out of scope). • Need proofing-cabinet to let the bread rest after bake (out of scope). 	Manufacturing (food engineering, food science and technology)	

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
58	SNEK UTARA ENTERPRISE Ali Abu Bakar 011-16120200 snekutara@gmail.com	Rempeyek <ul style="list-style-type: none"> Menginovasikan mesin pengisar dan mesin pengadun sedia ada yang berasingan kepada satu gabungan mesin pengisar dan pengadun yang lebih efisien dan kos efektif. Mengautomasikan proses penggorengan rempeyek termasuk daripada segi pengawalan suhu minyak. 	Manufacturing (Mechanical engineering)	
59	CHEF FARHAN WONG GLOBAL SDN BHD Zarina Ruzali Richard Farhan Wong 019-2240902 / 010-5224817 / 011-52201138 cheffarhanwong@gmail.com farhanseasoning@yahoo.com	Sos Seasoning <ul style="list-style-type: none"> Memanjangkan jangka hayat produk (sos seasoning) daripada 18 bulan kepada 24 bulan. 	Manufacturing (Food tehnology)	
60	Z.A YUKIMI ENTERPRISE Halida binti Mohamed Idris 0166914420 yukimissushi@gmail.com Shapi-ee bin Abd Rahman 019-2241901 sar1901@gmail.com	Sushi, Takoyaki dan Makanan Jepun <ul style="list-style-type: none"> Memerlukan formulasi baru bagi bahan-bahan alternatif halal menggunakan mirin, sake dan cuka sushi yang tidak menjejaskan rasa sebenar atau sekurang-kurangnya dapat menandingi rasa bahan-bahan asal makanan Jepun tersebut. Memanjangkan jangka hayat produk sushi sama ada disejuk bekukan tanpa menjejaskan kualiti dan rasa atau menggunakan formulasi baharu yang tidak mudah basi di suhu bilik. 	Manufacturing (Food tehnology)	