

List of Technical Problem Need Solutions – Mac 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 03-88705085 / 6875 / 5090 / 6916 or email to pprn@moe.gov.my for company details & slide presentation.

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
1	RS ADVANCEED TECHNOLOGY SDN BHD Rahimi L. Muhamud 019-3542609 salam100269@gmail.com rsat_2000@yahoo.com.my	Ceramic <ul style="list-style-type: none"> • Sintered alumina guide pin should have dimensions within the acceptable tolerance after sintering at 1600’c. Some of them fall out the range and required some machining to amend the dimensions especially size of diameters. The repair is to take out 50 to 70 micron in diameter to do this, the alumina guide pin must be located precisely centered and aligned. Some mistake will damage the alumina guide pin, and this is the main problem. Therefore, the solution must be found to cater the problem where a mechanism should be designed and the repair by a diamond grinding wheel can be done. 	Manufacturing (Engineering)
2	CLAYTAN FINE CHINA (TABLEWARE) SDN BHD Tan Chong Wee 07 7583200 cwtan@claytangroup.com	Ceramic tablewares and artwares <ul style="list-style-type: none"> • The current ceramic wares are easily broken, there is a urgent need for a stronger ceramic body to reduce breakages. • Our main worry is the cost of natural gas that is going up in prices every 6 months until it reaches the market value which is +250% of current price, where our gas cost is the main cost for production heating & firing. 	Manufacturing (Engineering)

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
		<ul style="list-style-type: none"> Their main worry is that the model making is fully manual hand crafted. They are lack of skilled workers to hand craft the model & very fine detail modelling require long hours of upto weeks. 	
3	MZ SPRAY PAINTING Mohd Zaki Bin Miokal @ A.Hamid 012-6061424 mzspraypainting@gmail.com.my	Bengkel Kereta <ul style="list-style-type: none"> Buat masa kini kerja-kerja membaik pulih kenderaan melibatkan kerja-kerja mengetuk badan kenderaan yang mengalami kemalangan. Kerja-kerja mengetuk memerlukan peralatan yang lengkap dan kemahiran yang tinggi untuk membaikpulihan permukaan dan struktur badan kenderaan. Oleh sebab itu masalah yang dihadapi oleh pihak syarikat tidak mempunyai peralatan atau mekanisme yang lengkap untuk melaksanakan kerja tersebut yang mana telah mengakibatkan keperluan pekerja yang berkemahiran tinggi untuk melakukan kerja-kerja tersebut dan tempoh masa pembaikan badan kenderaan tersebut menjadi agak panjang. 	Services (Mechanical engineering)
4	MSGBA RESOURCES SDN BHD Mohamad Shah Gubah Ahmad 013-9233041 msjba_67@yahoo.com msjba.resourcessb@outlook.com	Keropok <ul style="list-style-type: none"> Memerlukan sebuah sistem bersepadu untuk melakukan kerja-kerja pemotongan keropok secara separuh automatik untuk menyelesaikan masalah yang dihadapi. Pihak syarikat juga memerlukan sistem ini supaya dapat menggabungkan dengan proses yang lain supaya proses pembuatan dapat dilakukan secara terus dari satu proses ke proses yang berikutnya. 	Manufacturing (Mechanical engineering)

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
5	<p>SOFTA MARKETING SDN BHD Wan Nurul Adila Binti Wan Mohd Yusof/ Wan Mohd Faizal bin Hj Wan Mohd Yusof 016-9217505/0132222316 faizalazizi@softaoceanfoods.com faizalazizi@live.com faialazizi@softaoceanfoods.com</p>	<p>Keropok Lekor, Otak-otak</p> <ul style="list-style-type: none"> Masalah yang dihadapi ialah dari segi ketahanan produk keropok lekor supaya dapat bertahan lama. Buat masa ini, keropok lekor ini dibekalkan secara frozen. Oleh itu, syarikat ingin mencari penyelesaian bagaimana untuk memastikan keropok lekor ini mampu bertahan dengan lebih lama tanpa perlu difrozenkan. Proses pembuatan keropok lekor ini adalah menggunakan mesin semi-automatik. Pengeluaran dalam sehari adalah terhad iaitu sebanyak 4 tan ikan sahaja. Disebabkan terdapat banyak permintaan daripada pelanggan, syarikat terpaksa menolak disebabkan kuantiti yang boleh dikeluarkan tidak dapat menampung permintaan yang ada. Pembelian mesin automatic atau penambahbaikan mesin sedia ada meungkin dapat dilakukan. Keropok lekor yang sudah direbus didapati melekat antara satu sama lain dan mudah patah. Ini menyebabkan syarikat terpaksa mencari solusi dengan menyalut minyak masak bagi mengurangkan “kemelekatan” di antara keropok-keropok yang direbus itu disamping menjaga tekstur keropok. Kaedah ini telah menyebabkan kos syarikat naik disebabkan pembelian minyak tambahan bagi mengelakkan keropok lekor itu daripada melekat. Syarikat memerlukan teknik atau kaedah lain yang dapat mengurangkan keropok daripada melekat sekaligus mengurangkan kos syarikat. 	<p>Manufacturing (food engineering, food science and technology & Mechanical engineering)</p>

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
6	NASRULLAH CATERING Nasrul bin Abd Rani 016-8973920/0137425383 nasrullahtony@gmail.com	Paste Ayam Penyet <ul style="list-style-type: none"> • Memerlukan kaedah membungkus paste sambal ayam penyet secara automatic/semi automatic bagi penghasilan paste sambal ayam penyet dalam kualiti yang banyak dan cepat. 	Manufacturing (Food sciences, mechanical engineering)
7	GTH PLANTATIONS SDN BHD Gwee Thek Song/Gwee Tee Hok 012-2880609 gthplantation@yahoo.com	Pertanian (Cili) <ul style="list-style-type: none"> • The existing sprinkle irrigation system does cause the following problems: <ol style="list-style-type: none"> 1. High water usage with low efficiency of plant water absorption. 2. High electricity usage as high power pump system is required. 3. Not able to deliver fertilizer and nutrition to the crops via sprinkle system. 4. Workers are not able to work during the watering time. 5. Tend to grow up more weed as sprinkle system will spread more water to the surface of the soil. 6. Some of the weed control systems are not suitable to be used together with sprinkle system. 	Agriculture (Food sciences, mechanical engineering)
8	EMARTECH RESOURCES SDN BHD Mahanom Mohammad 013-3302101 enquiry@yahoo.com mahanom@emartech.com.my	Air Conditioning and Refrigeration <ul style="list-style-type: none"> • The firm has developed system software that is Computerized Maintenance Management Systems (CMMS) to keep all their customers information. However, this CMMS version 1, system was developed by amateur software designer in order to suite with the firm budget which they have named it as ECMS (Emartech 	Services (ICT)

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
		<p>Computerised Management System). Some of the functions of EMMS are:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Record are kept systematically for further reference 2. Record can be extract online any where 3. Decision can be made immediately 4. Reduce the time for service technician to key in the maintenance report on the spot at the location without having to go back to the office to key in 5. Save time for supervisor to send the report to the customer 6. Minimize the usage of paper since most of the report can be done in softcopy 7. Keep record on their staff and supplier <ul style="list-style-type: none"> • Then the firm tried to upgrade the system to EMMS version 2 with additional feature that allow their customers to access the information on the maintenance report that has been done in their firm. However, since the firm budget is limited, version 2 cannot be fully developed. CMMS database is using the firm's hosting site and website that has limited memory, making it difficult to save most of the data. • Water pump is used to pump water from one area to another. Examples of low-lying areas to higher ground. If unit pumps have a problem with either of the mechanical system (pumps) or electrical (induction motor). The water pump may need to be shut down for a long period of time for repairing work, thus causing disruption to users. 	

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
9	PEWARIS RASA ENTERPRISE Siti binti Mohammed Timiati 012-3328028 siti.timciati@gmail.com	Sos Kacang <ul style="list-style-type: none"> • Secara asasnya sos kacang serbaguna boleh tahan sehingga 6 bulan lebih sekiranya disimpan didalam peti ais. Ia menjadi tidak tahan lama dalam suhu bilik dan faktor persekitaran. Syarikat memerlukan cara untuk memanjangkan tempoh hayat produk. 	Manufacturing (Food technology)
10	SHUZEE ENTERPRISE Rudziah Bt. Wagini 019-3301958/0192641956 shuzeeff@gmail.com	Kuih Muih <ul style="list-style-type: none"> • Long product life • Maintaining a texture of • Facilitate so that when open can be eaten straight from the packaging • Require machines semi auto that can produce many products with an immediate (save manpower and time). 	Manufacturing (Food engineering, food science and technology & Mechanical Engineering)
11	AINA AINI ENTERPRISE Abdullah bin Kaspi 013-8941038/ 0128828842/0194694165 sitinorazanmohdloarrear@yahoo.com	Minyak Lalak, Kelapa, Santan Kelapa & Kerisik <ul style="list-style-type: none"> • Penghasilan minyak lalak secara manual melambatkan proses penyediaan. Kuantiti yang dihasilkan juga adalah sangat sedikit dalam satu-satu masa. Memerlukan satu kaedah untuk menghasilkan minyak lalak secara automatic/semi automatic sehingga kepada proses pembotolan. • Pemprosesan kelapa parut menggunakan mesin sedia ada melambatkan proses penyediaan. Memerlukan satu kaedah pamparutan kelapa secara automatic/semi automatic bagi memendekkan masa penghasilan serta meningkatkan penghasilan kelapa parut. • Penghasilan santan kelapa secara manual. Memerlukan 	Manufacturing (Mechanical Engineering)

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
		<p>satu kaedah pemerahan santan kelapa secara automatic/semi automatik bagi memendekkan masa penghasilan serta meningkatkan penghasilan santan kelapa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penghasilan kerisik secara manual. Memerlukan satu kaedah penghasilan kerisik secara automatic/semi automatik bagi memendekkan masa penghasilan serta meningkatkan penghasilan kerisik. 	
12	<p>MH MOHD INDUSTRIES SDN BHD Hafiza Binti Muhamad 019-9157030 info@mhmozd.com hafiza@mhmozd.com</p>	<p>Sos Rojak & Sos Lada Hitam</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sos Rojak: Masalah konsistensi kepekatan pengeluaran. Produk sos rojak mengalami masalah kepekatan. Selepas 2 minggu berada di atas rak di pasaraya, produk menjadi cair. Produk sos rojak diproses secara manual menggunakan kepanasan yang berbeza. Kacang yang digoreng dicampur bersama adunan yang lain, dan kadang-kadang berbau tengit. • Sos Lada Hitam: Masalah produk bertukar warna. Produk sos lada hitam bertukar warna dari hitam kepada putih selepas 2 minggu berada di atas rak di pasaraya. Perubahan warna berlaku apabila produk ini berada di dalam kawasan cahaya terang terutamanya lampu dan/atau cahaya matahari. 	<p>Manufacturing (food engineering, food science and technology)</p>

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
13	<p>APS GROUP INDUSTRY SDN BHD Raja Kamaruzzaman bin Raja Ibrahim 014-8355917 raja_kamaruzzaman@yahoo.com</p>	<p>Percetakan dan Sulaman</p> <ul style="list-style-type: none"> Sulaman melibatkan masa yang lama dan memerlukan ramai pekerja. Ini menyebabkan ruang yang diperlukan adalah besar disebabkan oleh ruang operasi dan ruang penyimpanan stok yang banyak. Memerlukan mesin sulaman automatik yang mempunyai pemegang yang boleh diubah bagi memenuhi pesanan rekabentuk sulaman yang kompleks. Mesin sulaman yang berada di pasaran banyak menumpukan kepada sulaman sahaja. Pemegang tersebut perlu disesuaikan bersama mesin sulaman yang berada di pasaran bagi memudahkan proses pemotongan dan trimming pada kain. 	<p>Manufacturing (Mechanical Engineering)</p>
14	<p>ZFH INDUSTRIES SDN BHD Farhana Hazwanee Bte Mohd Jais 019-7597498 farhana.irmb@gmail.com</p>	<p>Wood Plastic Composites Pellets & Profiles</p> <ul style="list-style-type: none"> Weak formulation for current WPC. Due to an increasing number of companies producing wood-plastic composite for structural applications, the competitions are now much higher and all the producers compete for an effective solution to minimize their operational cost and hence sustain their market demand. In order to compete, our company needs to improve techniques and formulations which are our major constraints, before the design value for the structural application can be determined. We would like to invest on a new formulation and its applicability in rules-of-mixture formula for WPC. Raw materials that we insist on using are recycled plastic like PVC, PP, and PE which are stronger, durable and low cost. Surface treatment of finished products. Currently, our company is facing an issue regarding the best method for 	<p>Manufacturing (Engineering)</p>

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
		<p>surface treatment for our finished product. We hope that the university has the current technology that can solve our problem. Due to this issue, we need to absorb maintenance cost in lots of projects that we have done and as an effect, our profits have decreased.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connectors between WPC products and other material. Currently, we would like to investigate the appropriate connector that we can use to connect our WPC product with other materials such as steel, aluminium, and also wood, especially in the Industrialized Building System. However, our R&D systems are not working very well. As an effect, we receive lots of negative feedbacks from our customers with regards to our installation and application method where we need to bear extra replacement cost, which in turn will add up to our operating costs. In the long term, this issue will give a bad image and reputation to our company. • International Quality Standard for WPC. Currently, the international WPC market does not have a standard high quality WPC product as a reference for the producers and also the users. When it comes to market, a lot of small WPC producers will easily be defeated by China WPC producers even though Chinese-produced are of lower quality. The reason is the customers or the users of WPC do not have information regarding the grading system for WPC. Thus the customers will only select based on WPC prices and do not take into account the negative effect from using low standard WPC. Hence, as a small producer, we are facing a hard time competing with Chinese 	

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
		producers.	
15	MASNIQ ENTERPRISE Dayang Saidah binti Abang Julhi 082645077/082647601 mar_corp@yahoo.com	Kek Lapis Sarawak <ul style="list-style-type: none"> • The company expects to produce higher volume of cakes. However, the cakes bake manually and taking time and need a lot of labour effort and lead to high labour cost. The cakes also have a problem related to short shelf-life. The cakes easy to contaminate by fungi. More than that, the company facing the problem related to packaging. To have machine that may produce “kek lapis” in higher volume within a short time. We also wish to find the solution to enhance the shelf life of our “kek lapis”. 	Manufacturing (Food engineering, food science and technology)
16	ARAA DELIGHT Rosina bt Mahmud 0122648506/0122758087 shinaziz@gmail.com	Cream Puff <ul style="list-style-type: none"> • Oven sedia ada untuk membakar cream puff bagi menampung keperluan pasaran tidak mencukupi. Ia dapat memuatkan 2 tray cream puff pada satu-satu masa. Perlukan satu oven yang lebih besar memasukkan 4 tray dalam bentuk 2 layer. • Cream puff yang dikeluarkan dibuat secara manual. Kuantiti tidak dapat memenuhi keperluan pasaran yang semakin meningkat. • Perlukan satu mesin automatik untuk membuat cream puff yang boleh mengeluarkan kuantiti yang banyak untuk keperluan pasaran. 	Manufacturing (Food engineering, food science and technology)

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
17	LEEYA EKSKLUSIF ENTERPRISE Yasmin Binti Faiz 012-4906969 / 012-5411136 leeya20335@yahoo.com	Vendor Butik <ul style="list-style-type: none"> Masalah yang sering dihadapi sekarang ini ada terdapat banyak kekurangan dengan sistem Point of Sales (POS) sedia ada. Sebagai contoh, saya tidak boleh monitor dari jauh sekiranya ada barang keluar masuk dan pengaliran wang (cash flow) pada setiap hari. Hal ini menyebabkan berlakunya ketidakseimbangan (unbalance) untuk barang yang keluar dengan duit yang masuk. Secara tidak langsung, ini menyebabkan perjalanan bisnes menjadi sangat tidak sistematik. Oleh itu, untuk mengatasi masalah ini, syarikat memerlukan satu Point of Sales (POS) sistem khusus (custom made) dan boleh berhubung melalui Internet. Atau sistem internet of things (IoT) yang mampu menunjukkan perjalanan keluar masuk barang-barang (inventory) dan pengaliran wang tunai (cash flow) pada setiap hari dari jarak jauh dengan menggunakan mobile app pada telefon pintar atau pun tablet (i.e Apple iPad & Samsung Tab). 	Services (ICT)
18	KARISMA ENTERPRISE Roziyah Yahya 019-5584980 rozi_y65@yahoo.com	Pizza Sejuk Beku dan Tart Nenas <ul style="list-style-type: none"> Jangka hayat pizza hanya bertahan lebih kurang 10 bulan. Bagi memasuki pasaran eksport dan juga pasaraya-pasaraya besar syarat yang diletakkan ialah produk frozen mempunyai tempoh matang lebih dari setahun. Kami perlu memastikan pizza frozen mampu bertahan dan mempunyai tempoh matang lebih dari setahun. Bagi jem nanas yang dibuat pula ia tidak dapat bertahan lama disebabkan kami tidak menggunakan bahan pengawet dalam pembuatan jem. Jem nanas hanya bertahan antara 	Manufacturing (Food Science, Food Technology)

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
		<p>3 ke 4 bulan selepas dibuat. Jem nanas akan berkulat dan warna serta rasanya juga akan berubah.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Doh tart nanas mudah pecah/hancur dan tidak dapat bertahan pada bentuk asal. Masalah timbul apabila penghantaran dilakukan terutamanya secara courier dimana pihak courier tidak mengendalikan tart nanas ini dengan baik walaupun sudah dilabel produk mudah pecah. Ini melibatkan usaha untuk meluaskan pasaran terhad. Teknik memasak dan bahan/formula diperlukan bagi memastikan doh tidak mudah pecah/hancur selain pengangkutan yang digunakan mestilah dapat menjaga produk yang dihantar dengan baik. 	
19	<p>KOKO MINDA FOOD INDUSTRIES (M) SDN BHD Nurul Firdaus Bt Salim 012-2880151 kokomindaplus@yahoo.com</p>	<p>Koko Minda Food</p> <ul style="list-style-type: none"> • Syarikat menggunakan 'shrink packaging machine' (BSE4520A). Sekiranya suhu terlalu rendah dan kurang daripada suhu yang ditetapkan iaitu pada suhu 1600C-1700C, proses pengecutan plastik 'seal' tidak akan berlaku dan pembungkusan kotak tidak kemas. Apabila suhu terlalu tinggi dan lebih daripada suhu yang ditetapkan iaitu >1700C akan menyebabkan pembungkusan plastik 'seal' terkoyak. Ia juga bergantung kepada saiz kotak dan jenis plastik 'seal'. • Isu kedua yang dihadapi adalah apabila bahan-bahan campuran seperti biji kismis tidak dikisar dahulu semasa proses mencampurkan kesemua bahan. Biji kismis tidak dikisar kerana pemilik syarikat khuatiri akan hilang nutrisi yang terkandung dalam biji kismis tersebut. Namun, pemilik produk Koko Minda tidak dapat 	<p>Manufacturing (food engineering, food science and technology)</p>

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
		<p>memastikan sejauh mana nutrisi yang akan hilang jika proses pengisaran dilakukan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apabila berlakunya hentakan/getaran pada 'machine filling sachet', ini akan menyebabkan serbuk campuran koko jatuh. Proses 'filling' tidak mempunyai penutup dan oleh disebabkan itu, telah menyebabkan serbuk koko tumpah dan berselerakkan. 	
20	<p>TERNAKAN SRI TANJONG Norazam Bin Sajudi 019-3691328 06-9866835 ternakansritanjong75@gmail.com</p>	<p>Ternakan Lembu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pihak syarikat memerlukan sebuah mekanism atau sistem yang dapat berfungsi untuk menahan dan memegang haiwan ternakan sebelum melakukan proses sembelihan dijalankan. Penggunaan sistem tersebut akan membolehkan hanya seorang pekerja sahaja sudah memadai untuk mengendalikan proses sembelihan. • Selain itu risiko pada pekerja dapat dikurangkan dan keselamatan pekerja dapat ditingkatkan. Proses sembelihan juga turut dapat dilakukan dengan kadar yang segera. 	Agriculture
21	<p>HIZS RESOURCES Suzana Binti Yaakub 017-6337309 suzana.hizs@gmail.com</p>	<p>Cili Giling dan Santan Segar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pihak syarikat yang kini menghasilkan produk cili giling menggunakan bahan asli iaitu campuran garam bagi mengekalkan jangkahayat produk. Didapati produk dapat mengekalkan kualiti sehingga maksimum 3 minggu sahaja. Syarikat berhasrat untuk memanjangkan jangkahayat produk sehingga 6 bulan dan telah menggunakan campuran bahan pengawet seperti yang disarankan hasil dari penyelidikan yang berkaitan. Walau bagaimanapun 	Manufacturing (Food Technology)

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
		<p>didapati hasil produk tidak menepati kehendak syarikat iaitu rasanya masam. Syarikat telah mencuba pelbagai resepi dan kaedah berkaitan tetapi hasilnya gagal. Syarikat menggunakan asid sitrus buat masa ini dan diandaikan disebabkan oleh bahan ini mengakibatkan rasa masam dihasilkan kepada produk tersebut.</p>	
22	<p>AMD GLOBAL RESOURCES Amina binti Sagap 019-2428488 eqadelight@gmail.com</p>	<p>Biskut</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mesin 'semi auto' yang digunakan oleh syarikat ini untuk membuat tart gulung mempunyai beberapa kelemahan seperti muncung yang mengeluarkan doh alloy akan bergesel dengan dulang. Geselan tersebut telah mengeluarkan ion yang berwarna hitam. Ion yang berwarna hitam tersebut telah menjadikan biskut tart tersebut menjadi hitam dan terpaksa di buang. Ini telah menyebabkan banyak kerugian kepada syarikat ini. • 'Sealer machine' yang digunakan di syarikat ini beroperasi dengan menggunakan pemijak kaki. Pengeluaran produk menjadi terhad dan lambat dengan penggunaan 'sealer machine' manual ini. Bukan setakat melambatkan pengeluaran produk, 'sealer machine' yang digunakan tidak meterai (seal) produk dengan sempurna dan telah menjadikan biskut-biskut tersebut tidak tahan lama. • Memanjangkan jangka hayat biskut sehingga setahun tanpa perlu mengubah rasa dan teksture biskut tersebut. 	<p>Manufacturing (Food tehcnology)</p>

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
23	AS BAIDURI ENTERPRISE Ahmad Subhi bin Hassan 04-4310836/019-3552105/ 013-4933580 shaiful.automav@gmail.com asbaidurienterprise@gmail.com	Kolam ikan <ul style="list-style-type: none"> • Memerlukan sistem automasi pemberian makanan ikan (palate) berskala 20 sangkar yang dijanakan oleh kuasa elektrik dari generator. 	Agriculture
24	ZAM ZAM ICE CREAM SDN BHD Mohd Joneidi Bin Othman 012-6740262 mjdeepc@yahoo.com aiskrimzamzam@gmail.com	Aiskrim <ul style="list-style-type: none"> • Pembungkusan aiskrim keras secara manual adalah tidak praktikal kerana tiada kawalan terhadap keluaran aiskrim dari discharge nozzle sehingga habis semua 1000 liter. • Memerlukan alat pengawal keluaran aiskrim dari <i>discharge nozzle</i> secara berkala pada kuantiti yang betul. Kaedah semasa adalah aiskrim keluar tanpa henti dari <i>discharge nozzle</i> dan diisi ke dalam bekas sehingga habis. • Kuantiti produk tidak seragam kerana pengisian dan pembungkusan secara manual (bekas ditadah pada discharge nozzle). 	Manufacturing (food engineering, food science and technology)
25	KOPERASI SEK MEN TEKNIK SG PETANI2 BERHAD Naimah Binti Haji Yaacob 0125464152 naimahyaacob@gmail.com koopkvsp2@gmail.com	Pumkin Oat Chips <ul style="list-style-type: none"> • Hasil akhir atau produk menghasilkan bau yang kurang menyenangkan selepas suatu tempoh iaitu bau minyak yang agak tengik(rancid). • Rupa dan rasa produk tidak konsisten dimana ia bergantung kepada ciri labu yang digunakan walaupun menggunakan labu dari variety yang sama. • Masalah jangka hayat produk dan penentuan tarikh luput • Masalah pengeluaran produk di mana ianya dihasilkan 	Manufacturing (Food engineering, food science and technology & Mechanical Engineering)

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
		<p>secara manual. Hanya mempunyai mesin pemotong (slicer). Peralatan untuk proses-proses dipinjam dari Unit Baker dan PASTRI. Proses pengeringan dijamin secara manual iaitu penjemuran di bawah cahaya matahari (sun dried).</p>	
26	<p>KEJURUTERAAN SINAR HARMONI Nor Indahna Bin Main 012-7142335 norindahna@gmail.com</p>	<p>Pertanian (Padi)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memerlukan sebuah alat atau mekanism yang dapat direkabentuk untuk membolehkan sistem itu beroperasi supaya kerja-kerja pengawalan serangga dan pembajaan padi dapat dilakukan. Sistem atau mekanism tersebut mampu untuk beroperasi pada permukaan yang tidak rata dan permukaan sawah serta tahan lasak. Melalui idea yang sedia ada serta penambahbaikan pada rekabentuk yang dapat dihasilkan berupaya untuk membantu petani untuk meningkatkan hasil keluaran pertanian dan pendapatan jualan mereka. 	<p>Agriculture (mechanical engineering)</p>
27	<p>INTENSIVE ENERGY Esmadi b. Mohd Sanusi 012-3341400 esmedi.sanusi@eiesb.com</p>	<p>Treat Waste Water – Oil & Gas Company</p> <ul style="list-style-type: none"> • Waste water sludge from oil & gas industry contained heavy metal, water, oil and contaminant. Moisture content is above 40% after processing. Content becomes wet cake. Need to have further process to convert the wet cake to dry solid. Dry solid can be used as fertilizer. • Needs an efficient treatment of wastewater sludge. 	<p>Services</p>

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
28	WAN LEKOR BEST Wan Muhammad Fadhli 013-2842767/013-2222316 fadhli.yusof@yahoo.com umflekorbest@hormail.com softaoceanfoods@live.com	Keropok Lekor dan Keropok Ikan Segera <ul style="list-style-type: none"> • Penambahbaikan yang diperlukan adalah kepada kedua-dua jenis produk dari segi daya tahan produk dan kerangupan produk serta tempoh proses dalam menghasilkan kedua-dua produk tersebut. 	Manufacturing (food engineering, food science and technology & Mechanical engineering)
29	SAIDATI JAYA BERKAT Saidati Mohamad 019-9435281 / 018-9846022 sjbe0614@gmail.com	Pineapple Juice, Chrysanthemum & Tea Grass Jelly <ul style="list-style-type: none"> • Difficulty to control the sweetness (usage) of stevia in sauces and juices. The company found that the level of sweetness derived from stevia that makes the products is unstable. It causes the level of sweetness increasing day by day. Even pineapple chili sauce produced also changes its color as a result of the instability of the sweetness from stevia. 	Manufacturing (food engineering, food science and technology & Mechanical engineering)
30	DFRESH FOOD INDUSTRIES TONY NG 019-7833777 dfreshfood@gmail.com	Susu berperisa buah-buah (MooCogen) <ul style="list-style-type: none"> • Membuat pengubahsuaian pada mesin yang sedia ada kepada design automasi. Ini dapat melicinkan dan mempercepatkan proses pelabelan botol plastik ini sekaligus mempertingkatkan kuantiti yang dilabel sehari dan meminimalkan penggunaan tenaga manual. Malah ia dapat membantu mempercepatkan proses pelabelan berbanding proses yang digunakan sekarang. • Keperluan Mengubahsuai Mesin Pembungkusan Sedia Ada. Mengubahsuai mesin yang sedia ada agar pembungkusan 5 botol susu berperisa ini ke dalam 1 bungkus dapat dilakukan dengan cara yang lebih efisien. Ini kerana pada masa ini, aktiviti untuk pembungkusan ini menggunakan 	Manufacturing (food engineering, food science and technology & Mechanical engineering)

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
		<p>dua jenis mesin iaitu mesin L sealer manual dan shrink tunnel yang menyebabkan banyak masa terbuang semasa proses ini dijalankan. Dicadangkan penyelidik menginovasikan L sealer manual dan shrink tunnel sedia ada yang berasingan kepada satu gabungan mesin lebih efisien dan kos efektif. Oleh itu, satu rekabentuk mesin atau proses yang sesuai sangat diperlukan untuk memudahkan kerja/proses yang sedia ada supaya kapasiti kilang secara keseluruhan dapat dioptimalkan dan pada masa yang sama kos pengeluaran dapat dikurangkan. Dengan pengubahsuaian mesin, ia dapat membantu melicinkan proses pembungkusan dari segi masa dan secara tidak langsung syarikat dapat meningkatkan pengeluaran supaya permintaan daripada pelanggan dapat dipenuhi kerana syarikat tidak dapat menampung permintaan yang ada sekarang.</p>	
31	<p>YOSH VENTURES SDN BHD Isa Bin Johari 013-2864748 isa.yoshventures@gmail.com</p>	<p>Trading, Media and Bussiness Consultancy</p> <ul style="list-style-type: none"> • Insufficient inventory information system. Currently, our company is still using traditional management system that has several weaknesses, especially in terms of stock accounting. We faced a problem where we are unable to forecast our inputs and outputs. Secondly, we also cannot predict our stock, determine the optimum level of stock, and hence project our growth or expansion. Thirdly, due to this problem, we always have a problem on more stock-out. • Weak generation of bill system. A well-developed bill system will help our company to be more efficient and 	<p>Services (Management System & ICT)</p>

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
		<p>collect our payment directly once the stock arrived at our clients' store. Currently, the conventional bill system that our companies adopt has restricted us from generating the bill of material and net input requirement of material automatically. When the customers suddenly change their order either increasing or reducing it, we are unable to generate the invoice or receipts as per required. As a result, we failed to collect the cash as per transaction.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The automatic bill generated device. Due to our weak inventory information system, we could not afford to have a proper bill generated device during delivery product to customer. The device is essential to our company in order to have an elastic order system that can complement with our needs. Hence, due to this constraint, we cannot generate standard receipt or bill of materials for each immediate finished item requested by our customers. Besides that, we also have a weak management control reporting system. 	
32	<p>ADHMIE ENTERPRISE Siti Nor Adhlina binti Ahmad Ruslan 0133946248/01339462454 chesitishirt@gmail.com</p>	<p>Kedai Percetakan Pakaian</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memerlukan mesin pencetak baju semi automatic/automatic untuk mencetak baju dengan lebih cepat dan mempunyai ketetapan marking yang tinggi kerana kaedah manual sedia ada tidak mencukupi dan lambat untuk menampung keperluan syarikat. • Memerlukan mesin curing dye plastisol yang lebih praktikal memandangkan penggunaan heat gun tidak sesuai dan memakan masa yang lama disamping proses curing yang tidak sekata menyebabkan dye plastisol akan tertanggal 	<p>Manufacturing (Mechanical Engineering)</p>

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
		dari baju.	
33	KOROPO FOOD INDUSTRIES SDN BHD Noridah binti Harun 0129897008	Produk Makanan Ringan Berkhasiat (Seaweed Based) <ul style="list-style-type: none"> Memperbaiki teknologi atau cara penyediaan rumpai laut dari proses menggoreng, mengeringkan minyak sekaligus mengekalkan rasa asli rumpai laut dan memanjangkan jangka hayat produk apabila dipacking. 	Manufacturing (food science and technology & Mechanical engineering)
34	TRU WARAH TRADING Nawarah Abdullah binti Seman @ Abdullah 0173449889 sambasedappedas@gmail.com norwarah74@gmail.com	Sambal <ul style="list-style-type: none"> Memerlukan formulasi untuk ketahanan jangka hayat sambal hitam. Memerlukan mesin yang separa automatik/automatik pengisian cecair untuk produk sambal hitam. Kaedah yang digunakan ialah pengisian mengikut masa untuk mendapatkan berat yang dikehendaki. 	Manufacturing (food engineering, food science and technology & Mechanical engineering)
35	IZAN TRADING Norhaizan Bt Shood 017-3743990 izanstrade@gmail.com	Minuman Kandungan khasiat yang tinggi pada minuman rumpai laut iaitu; <ul style="list-style-type: none"> gula yang kurang tiada pewarna rumpai laut didalam minuman sekurang-kurangnya 35% untuk tambah serat Pada masa kini perniagaan tidak mampu mencapai kritiria tersebut diatas.	Manufacturing (Food engineering, food science and technology & Mechanical Engineering)

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
36	HJ. MANSOR ENTERPRISE Mohd Fahmi Bin Mansor 017-2517004 mansorkandati@gmail.com	Jus Belimbing Buluh <ul style="list-style-type: none"> Bahan mentah utama iaitu buah belimbing buluh cepat rosak. Selepas dipetik ia harus diproses segera. Ia hanya dapat bertahan selama 1 hari sahaja. Pernah dicuba dengan meletakkan dalam chiller tetapi tetap rosak. Kalau diangkut dari tempat lain setengah hari pun sudah rosak. Banyak yang terpaksa dibuang kerana tidak sempat diproses. 	Manufacturing (Food engineering, food science and technology & Mechanical Engineering)
37	MURTABAK CHEESE WARIS Norazwin Binti Yahya 016-4400028 azlan_azif@yahoo.com	Murtabak <ul style="list-style-type: none"> The company requires a recipe/formulation that can help expand shelf life of their frozen murtabak, so that the product can last up to 6 months when kept frozen. Their current dough machine has the capacity to process 6kg of dough at a time. This capacity does not meet their customer's demand. Because of their small capacity, dough has to be made few times in order to fulfill their needs. 	Manufacturing (Food engineering, food science and technology & Mechanical Engineering)
38	MUHAMMADIYAH FOOD INDUSTRIES SDN BHD Hjh. Norazlin Bt Saiffuddin Hong 012-7230737 cottagefood_m@yahoo.com.my	Murtabak mini sejuk beku <ul style="list-style-type: none"> Mesin 'fully' automatik yang digunakan untuk membuat murtabak pada ketika ini adalah buatan dari Syarikat Lian Huat Machinery yang melakukan proses mencanai tepung sehingga ke pengisian inti. Mesin ini mampu mengeluarkan kapasiti sebanyak 30,000 keping murtabak sehari. Mesin tersebut mempunyai banyak 'rejection' kerana mesin yang digunakan untuk membentuk doh tidak sempurna kerana terlalu banyak murtabak yang pecah. Ini adalah kerana inti murtabak tersebut mempunyai campuran telur dan bawang mentah. Untuk mengimbangkan kapasiti pengeluaran oleh mesin 	Manufacturing (Food engineering, food science and technology & Mechanical Engineering)

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
		<p>'fully' automatic, syarikat terpaksa menggunakan oven untuk membakar murtabak tersebut. Ini adalah kerana pengeluaran murtabak dengan mesin yang banyak tidak dapat ditampung dengan proses 'pan fried'. 'Pan fried' memerlukan masa yang lebih lama dan kuantiti yang dihasilkan hanya sedikit. Isunya adalah oven yang digunakan tidak dapat menghasilkan kualiti seperti 'pan fried'.</p>	
39	<p>REDTONE IOT SDN BHD Gopinath Rao 012-3760579 Gopinath.sinniah@redtone.com</p>	<p>Mobile application</p> <ul style="list-style-type: none"> • The existing system- not attractive to users. • The available system in the market - using 2D viewing techniques, using advanced technology & hardware like Google Glass, has AR software which is costly and difficult to customize. 	<p>Services (IT)</p>
40	<p>INTAN ZACK ENTERPRISE Hasanah Ghazali 014-2730962 -tiada email-</p>	<p>Karipap</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memerlukan mesin pembuat karipap secara automatik yang boleh menghasilkan sekurang-kurangnya 5000 biji sehari. 	<p>Manufacturing (Mechanical Engineering)</p>
41	<p>SEVEN MEGA MEMORY ENTERPRISE Nor Azura Abd Manap 019-335357 bfc171272@gmail.com</p>	<p>Karipap pusing frozen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bagi karipap pusing ini, proses pembuatan doh menggunakan kaedah manual. Ini menyebabkan setiap doh yang dibuat tidak mempunyai berat dan saiz yang sama. Oleh itu, kami memerlukan bantuan bagi memastikan saiz karipap pusing yang dibuat mempunyai saiz dan berat yang sama supaya kualiti terjaga dan 	<p>Manufacturing (Food engineering, food science and technology & Mechanical)</p>

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
		<p>terjamin.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proses penyejukan dilakukan secara manual dimana selepas proses menggoreng ia perlu disejukan dan ini mengambil masa yang lama iaitu selama 30 minit sebelum pembungkusan. Kami memerlukan kaedah penyejukan yang lebih singkat. • Ketahanan produk kami ketika ini ialah selama 6 bulan. Kami memerlukan penyelesaian untuk memanjangkan jangka masa ketahanan produk kami ini kepada setahun tanpa melibatkan penggunaan bahan pengawet. 	Engineering)
42	<p>TOYYIBUN FOOD INDUSTRIES SDN BHD Liyana Binti Zainal 014-6611696 toyyibun.bakeri@gmail.com</p>	<p>Roti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempoh hayat roti jenis 'savoury' keluaran syarikat hanya mampu bertahan sekitar 2 hari sahaja manakala untuk roti jenis manis pula bertahan sehingga 3-4 hari. Syarikat buat masa ini cuba mengelakkan penggunaan bahan pengawet di dalam semua jenis produknya. • Syarikat mempunyai masalah dari segi bentuk roti yang dihasilkan kadangkala tidak naik sekata dan terdapat juga keadaan di mana saiz roti tidak besar selepas 'proofing' dan selepas tempoh 1 hari pula didapati bentuk dan saiz roti tersebut mengecut dan mengecil. Syarikat tidak menggunakan bahan tambahan seperti 'bread improver' dan 'bread softener' di dalam produknya bagi tujuan membesarkan saiz roti kerana agak ragu-ragu dengan status halal bahan tersebut walaupun diakui halal oleh pendedar bahan tersebut. Syarikat memohon bantuan dari segi membuat pengesahan status barang tersebut melalui ujian makmal sekiranya didapati bahan tersebut harus 	<p>Manufacturing</p> <p>(Food engineering, food science and technology & Mechanical Engineering)</p>

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
		digunakan juga untuk mendapat kualiti roti yang bermutu.	
43	DUA BADAK INDUSTRIES (M) SDN. BHD Rosli Ariffin 012-9011323/0129009262 dbicalcafe@gmail.com rosli262@gmail.com	Minuman <ul style="list-style-type: none"> • Buat masa ini, produk mempunyai jangka hayat di pasaran selama 6 bulan. Jangka hayat produk sebegini boleh menjangkau 15 bulan. • Pengeluaran semasa ialah 500 kilogram sehari (12,500 sebulan). Kaedah pengeluaran ialah secara konvensional dan pengeluaran semasa tidak dapat ditingkatkan lagi kecuali dengan penambahan mesin. Syarikat merancang untuk meningkatkan pengeluaran kepada sekurang-kurangnya 700 kilogram sehari. Syarikat memerlukan teknik/proses kerja yang lebih efisien untuk tujuan ini. 	Manufacturing (Food engineering, food science and technology & Mechanical Engineering)
44	DRAGON HEART SDN BHD. Sharifah Norazren Syed Ali 016-7744122 dragonheartmelaka@gmail.com	Durian Butter Cookies <ul style="list-style-type: none"> • Menerusi kaedah pembuatan biskut secara manual, pengeluaran adalah ditahap yang minimum dan pihak syarikat terpaksa menolak sesetengah permintaan untuk di pasarkan. Syarikat ini inginkan bantuan untuk mencari penyelesaian yang terbaik untuk membuat Durian Butter Cookies, agar proses pembuatan biskut ini dapat di lakukan dengan menggunakan mesin yang bersesuaian supaya proses membuat biskut lebih cepat. • Pekerja di syarikat ini harus membalik-balikan biskut tersebut di dalam oven agar semua bahagian biskut dibakar dengan sempurna. Jika biskut-biskut ini tidak di balik-balikan, sesetengah bahagian akan hangit. Oven yang dimiliki oleh syarikat ini tidak mampu untuk membakar biskut tersebut secara rata tanpa mengalihkan biskut-biskut 	Manufacturing (Mechanical Engineering)

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
		<p>tersebut.</p> <ul style="list-style-type: none"> Syarikat ini ingin mendapatkan pertolongan dan nasihat cara yang berkesan untuk memanjangkan jangka hayat biskut lebih dari setahun tanpa perlu mengubah rasa dan teksture biskut tersebut. 	
45	<p>AJ FOOD INDUSTRIES (M) SDN BHD Ainual Azhar Jasmi 019-3102087 ainualjasma@gmail.com/ info@jasmafood.com.my</p>	<p>Mayonis</p> <ul style="list-style-type: none"> Jangka hayat produk yang dikeluarkan hanya bertahan antara 6-8 bulan. Bagi memasuki pasaran eksport syarikat perlu memastikan produk mampu bertahan dan mempunyai tempoh matang lebih dari setahun kerana ia merupakan syarat asas yang diletakkan. Selain itu, didapati produk juga mempunyai bau yang tengik apabila produk sudah hampir pada tempoh tamat dan warna produk juga berubah dimana kadangkala warna akan menjadi pucat. Syarikat turut mengalami masalah kelikatan/kepekatan mayonis dimana adakalanya mayonis yang dipasarkan menjadi cair. Bagi memastikan kelikatan mayonis, buat masa ini syarikat menggunakan kaedah manual untuk mengukur kepekatan mayonis yang dihasilkan. Syarikat juga memastikan mayonis ini mematuhi piawaian sebelum dipasarkan. 	<p>Manufacturing</p> <p>(Food engineering, food science and technology & Mechanical Engineering)</p>
46	<p>ANAK JASA (M) SDN BHD Mohd Hisammuddin Ab Wahid 017-3301538 hisammuddin@yahoo.com</p>	<p>Rempah</p> <ul style="list-style-type: none"> Produk tidak dapat bertahan lama sehingga 18 bulan. Ianya hanya boleh dilakukan dengan kaedah 'retort'. Produk dapat dihasilkan dengan rasa yang enak sekiranya dicampur santan dan kerisik. Walau bagaimanapun, ianya tidak dapat dilakukan di dalam rempah serbuk kerana 	<p>Manufacturing</p> <p>(Food engineering, food science and technology &</p>

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
		<p>menghasilkan rasa yang kurang sedap dan produk cepat basi selepas disediakan. Syarikat telah mencuba menghasilkan dalam bentuk 'paste' juga mendapati hasil yang sama iaitu kurang enak dan cepat basi. Cadangan syarikat adalah menghasilkan dalam bentuk kiub yang diandaikan dapat mengekalkan kualiti dan rasa seperti asal. Beberapa penyelidikan teknologi makanan harus dilakukan dimana syarikat tidak berupaya dari segi kemampuan kewangan dimana syarikat telah cuba mendapatkan khidmat makmal OEM, walau bagaimanapun kosnya amat tinggi dan kerahsiaan resepi syarikat agak dikhuatiri sekiranya dilakukan disitu.</p>	<p>Mechanical Engineering)</p>
47	<p>ADILAH PRODUCTS Syed Mashor Bin Syed Ahmad 019-9316932 adilahproduct@gmail.com</p>	<p>Sos tiram & sos lada hitam</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sos tiram tidak tahan lama. Ia akan berubah menjadi cair dalam jangkamasa yang singkat. (3 bulan) • Sos lada hitam. Tidak tahan lama. Mudah cair dan bertukar warna dalam jangka masa yang singkat. 	<p>Manufacturing (food science)</p>
48	<p>KRUSS SUCCESS ENTERPRISE SDN BHD Dayangku Puziah Bt Mohd Ikhwan 016-7542666 krussuccess@gmail.com</p>	<p>Madu Lebah</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pihak syarikat memerlukan sebuah inovasi yang dapat direkabentuk untuk menyelesaikan masalah pengisian madu kedalam botol dalam skala yang besar secara semi-automatik. Dengan menggunakan teknologi yang dapat direkabentuk ini, pihak syarikat akan dapat mengurangkan tenaga kerja yang diperlukan untuk membuat proses pengisian madu ke dalam botol secara manual. Kuantiti produk yang dapat dikeluarkan juga dapat ditingkatkan dan masa pengeluaran dapat disingkatkan. Bekalan dan 	<p>Manufacturing (Mechanical Engineering)</p>

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
		penghantaran produk dapat dilakukan pada kesemua agen, stokes dan farmasi pada masa yang ditetapkan.	
49	ZIQ BAKERY & CAKE SDN BHD Nurul Fatin Bt Ismail 014-5009171 ziqbakery@gmail.com	Cake <ul style="list-style-type: none"> To increase shelf life to at least 2 weeks for apple crumble, swiss roll & chiffon cake. 	Manufacturing (food science)
50	ANSAR COTTAGE Sabariah Sharif 012-3126979 anfarcottage@gmail.com	Frozen Pizza <ul style="list-style-type: none"> Ketahanan base pizza dan cheese Produk akan sediki berair semasa bakar dalam oven 	Manufacturing (food science)
51	ASAS MATAHARI SDN BHD Ismail@Ibrahim Bin Mustaffa 016-2210273 asasmatahari@yahoo.com	Popia mini <ul style="list-style-type: none"> Pada masa sekarang, popia mini di syarikat ini dilipat secara manual oleh perkerja yang mahir. Proses melipat popia mini ini mengambil masa yang agak lama. Inti popia ini terdiri daripada serunding ayam dan daging yang kering dan ringan. Pada ketika ini, Syarikat Asas Matahari melakukan proses pembungkusan secara manual di mana perkerja akan menimbang dahulu serunding-serunding ini sebelum dimasukkan ke dalam plastic untuk pembungkusan. Ciri-ciri serunding yang kering, gebu dan teksturnya yang berbentuk kapas membuatkan proses penimbangan dan pembungkusan menggunakan mesin tidak tepat dan amat sukar. 	Manufacturing (Mechanical Engineering)

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
52	BKB WAFA ENTERPRISE Mohammad Rowandi bin Halim 017-9304878 wandy_sport87@gmail.com	Patty & bread <ul style="list-style-type: none"> • For 1 hour, the company produces 20 pieces of patty. For 1 day, the company can produce only 200 pieces of patty. The company needed 500 pieces of patty for 1 day. • The need of longer shelf life for the patty and can produce in large quantity. During the preparation (grilled), the patty did not emit great smell which cannot attract the customer to buy it. 	Manufacturing (food science and technology & Mechanical Engineering)
53	TRUFFLES BREAD & CAKE Farah Umami Qhairunnisa 0168577473 farahtbc@gmail.com	Bread <ul style="list-style-type: none"> • After 3 days, the bread became a bit hard and stale. The freshness of the bread can be maintained for a few days only. We assume the problem may be related to the packaging techniques and preservatives that we use not suitable. The shelf life of our product also too short. 	Manufacturing (food science and technology & Mechanical Engineering)
54	DYZIE MULIA ENTERPRISE Roziyah Muhammad Zin 013-6946494 cikgees@gmail.com	Produk Salai <ul style="list-style-type: none"> • Smoke machine- penyalaaian secara manual dan 100% menggunakan tempurung, proses amat memerlukan masa dan tenaga kerja yang banyak. 	Manufacturing (Mechanical Engineering)
55	RMK TIMUR QASEH SDN BHD Rokiah bt M. Koyakuty 0129891848 rmktimurqaseh@gmail.com	Cookies <ul style="list-style-type: none"> • Need to maintain the shelf life of the cookies that could not be consumed after 6 months (International Trade). • Raw materials such as flour, sugar, icing and others that are not sustained for long time. 	Manufacturing (Food technology)

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
56	DESA SOUTHERN FOOD PRODUCTS SDN BHD Ch'ng Chen Qi 016-7526237 chenqi@miaow.com.my	Nuts <ul style="list-style-type: none"> • The peanut product such as coated peanut is made up of raw peanut coated with flour and syrup. However, this coating process is time consuming due to a lot of layer need to be coated before further cooking process and it is done manually. Therefore, we wish to obtain a cooking process and it is done manually. Therefore, we wish to obtain a semi or fully automatic machine which may automatically feed the syrup and flour for this coating process. • The coated peanut products undergo baking process in a rotary baking machine. This heat is supplied through 10 gas nozzles down and 10 infrarde up of the baking tray. However, these heat sources do not able to cut on and off automatically and hence the cooking temperature keeps increasing. Thus, we could not able to set a fixed temperature during baking process and the quality is not consistent and hard to control. • Using manually sorting which wholly rely on manpower in picking out the defected peanuts. Manpower sorting is a costly process which is very low in efficiency and production output. 	Manufacturing (food science and technology & Mechanical Engineering)
57	FARMASI ERA BARU SDN BHD Tang Soo Siang 012-2400560 soosiang@live.com	Whosale <ul style="list-style-type: none"> • Need to load the goods from upstairs to lorry by manpower. Average weight of a carton is about 15kg-25kg. Out store-keeper also need to unloading and carry all goods in carton on incoming goods from downstairs to upstairs. 	Manufacturing (Mechanical Engineering)

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
58	TOK AYAH FOOD INDUSTRIES SDN BHD Farah Binn Abdullah 012-719 6678 tokayahfood@gmail.com	Roti, tembosa <ul style="list-style-type: none"> • Kami memerlukan mesin bagi membentuk doh kepada bentuk bulat yang kecil, mampat dan pantas bagi menghasilkan produk yang banyak dalam sehari mengikut tempahan yang diterima • Kami memerlukan iifresin yang boleh mengelim tembosa a.k.a karipap seperti kelim tangan kerana pelanggan cukup menggemari kelim tangan hasil pembuatan dari kami 	Manufacturing (Mechanical Engineering)
59	FEA FOOD SDN BHD Suffiah Said Adzim 017-2455620 hello@delifea.com fiya.adzim@gmail.com	Pasta Sauce <ul style="list-style-type: none"> • Ineffective manufacturing process of carbonara sauces- During the manufacturing trials of our carbonara sauces, our company found that the retort processing technology failed to produce the sauces because the milk and cream (the main ingredient for Carbonara sauces paste) were damaged during the heating process. Until now, our company have failed to figure out the best approach to take for our carbonara sauces to proceed to the next stage of processing. • Ineffective cost combination of manufacturing- As a small company, we could not afford to purchase a retort machine. The retort machine we are currently using is rented from another company. We need to use the retort technology to produce sauces with a long shelf life and that are free from man-made preservatives. The aim is to comply with our company's objective, which is to produce natural and organic products. We hope that the research can help us develop a new user-friendly method or a new formulation to increase the shelf life of our products 	Manufacturing (food science and technology & Mechanical Engineering)

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
		<p>without having to depend on the retort technology. We hope that the university can develop a new organic or natural preservative for our products.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ineffective formulation for dried pasta- Currently, our company attempts to produce our own dried pasta using the technology that we have. However, until now we have failed to have the perfect formulation for our gluten-free dried pasta and the shaping of our pasta also fails to meet the standard. • Ineffective Information system- Our company currently uses Repsly information system which is not user friendly. It would be a great opportunity for us if the researchers can help our company develop our own comprehensive companion program to help us to track our merchandiser purchase and sales through our mobile phones and database. We need a program that is designed to meet the stock accounting needs. The program functionality must be based on our input forecast or production plan. 	
60	<p>JITRAGRO RESOURCES Mohd Shamirizal bin Abdullah 0195905156 jitragro@yahoo.com shamirizal@yahoo.com</p>	<p>Detox Foot Patch</p> <ul style="list-style-type: none"> • Masalah kami adalah tempoh jangka hayat (expiry date) bagi produk yang ada sekarang adalah maksima 8 bulan (dinyatakan pada produk 6 bulan dari tempoh pengilangan). Ini berpandukan kepada kajian dan pemerhatian kami sepanjang tahun 2014 dan 2015. Masalah ini menjadikan produk kami sukar untuk menembusi pasaran yang lebih jauh atau pasaran antarabangsa. Kami memerlukan sekurang-kurangnya jangkahayat selama satu atau dua tahun bagi 	<p>Manufacturing (Mechanical Engineering)</p>

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION
		<p>menyesuaikan dengan pasaran.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proses pembuatan secara manual ini tidak dapat menampung permintaan yang semakin tinggi selain kos yang semakin tidak efektif dan kualiti yang tidak konsisten. Antara proses yang kritikal yang menjadi 'bottle neck' adalah: Pembuatan sachet dan pengisian serbuk. Sachet yang dikeluarkan adalah unik yang mana ianya sebelah fabrik manakala disebelah lagi plastik. Pembuatan plaster – yang kini diimport, akan tetapi didapati terdapat bahan yang amat sesuai untuk dikilangkan disini cuma memerlukan kajian dan rekabentuk proses. Penjimatan kos dijangkakan mencecah 80-90% kerana ianya menggunakan bahan tempatan, Permintaan terhadap plaster juga telah sedia ada. 	