

**List of Technical Problem Need Solutions – UPSI**  
**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 03-8870 5090/ 5095 / 5101 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.	Kamishah Binti Abdullah Kamari Tel : 012-5461956 Email:	<p><b>Makanan Sejuk Beku</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penghasilan makanan seperti kuih muih, kerepek dan makanan sejuk beku dibuat secara tradisional. Jika penghasilan diperlukan dalam kuantiti yg banyak, ia memerlukan kakitangan yg ramai dan mengambil masa yg lebih untuk dihasilkan. Pengusaha memerlukan mesin atau peralatan yang sesuai seperti oven, pengukus, mesin membuat kerepek, peti ais dan mesin pembungkusan.</li> <li>2. Tempat penyimpanan dan pembuatan juga menjadi masalah untuk hasil yang banyak.</li> </ol>	<p>Manufacturing</p> <p>(Food Tech)</p>	<p>12 Jan. 2016 (TUESDAY) 8.30AM Room 1@ IBN NAQIB 1</p>
2.	Mimi Rosita @ Sadiyah Binti Narawi Tel : 013-6749369, 012-5384576 Emel :	<p><b>Makanan (Kek Lapis)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pemotongan kek adalah tidak “identical” iaitu tidak sama saiz yang menyebabkan setiap kek mempunyai berat yang berbeza.</li> <li>2. Ketahanan kek adalah tidak lama. Ia cepat rosak pada suhu bilik iaitu 3-5 hari selepas dibungkus (3 bulan sekiranya disimpan didalam peti sejuk).</li> </ol>	<p>Manufacturing</p> <p>(Food Tech)</p>	<p>12 Jan. 2016 (TUESDAY) 10.00AM Room 1@ IBN NAQIB 1</p>

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
3.	Sharifah Baizura Bin Syed Amir Tel : 012-4480846 Emel : bghomemade_64@yahoo.com	<p><b>Makanan (Gralic Spread)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengusaha memerlukan pendapat pakar bagi menyelesaikan masalah tentang kualiti produk dimana produk (garlic spread) sekarang mudah cair.</li> <li>2. Pengusaha memerlukan reka bentuk bekas yang sesuai untuk pasaran export.</li> <li>3. Masalah pengendalian produk.</li> </ol>	Manufacturing  (Food Tech)	12 Jan. 2016 (TUESDAY) 11.30AM Room 1@ IBN NAQIB 1
4.	Norhafiza Bt Ahmad Tajuddin Tel : 019-5796571 Emel : sidratul_industri@yahoo.com	<p><b>Makanan dan Minuman / Kosmetik</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Produk berasaskan susu tepung: Perlukan penambahbaikan untuk setup line untuk production supaya produk lebih berkualiti, tempoh jangka hayat yang lebih lama.</li> <li>2. Produk RTD (Ready to Drink): Perlukan bantuan teknikal supaya minuman terus untuk diminum tahan lama. Masalah daripada penggunaan bahan pengawet yang lebih sesuai dan teknologi dan mesin yang diperlukan.</li> <li>3. Produk roti, kek dan biskut: Perlukan bantuan dari segi teknikal supaya produk lebih tahan lama. Yang paling utama bahan yang digunapakai ialah bahan yang <b>halal</b>.</li> <li>4. Produk bertaraf kosmetik untuk kegunaan SPA</li> </ol>	Manufacturing  (Food Tech)	12 Jan. 2016 (TUESDAY) 8.30AM Room 2@ IBN NAQIB 2

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
		<p>seperti scrub muka dan badan yang menggunakan bahan berasaskan semulajadi. Perlukan bantuan teknikal supaya produk mempunyai jangka hayat yang lebih panjang. Contoh : 2 tahun</p> <p>5. Produk berasaskan krim dan losyen: Produk menghadapi masalah seperti menyusut dan minyak terpisah dengan air. Perlukan bantuan teknikal supaya produk lebih stabil dan tahan lama.</p>		

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
5.	Zubaida Binti Zakaria Tel : 011-12458160 Emel :	<b>Makanan (Bahulu)</b>  1. Pemprosesan makanan – khusus dalam menghasilkan makanan tradisional iaitu bahulu.  2. Memerlukan teknik terbaru dalam pembungkusan untuk memastikan ia mengikut peredaran semasa.	Manufacturing  (Food Tech)	12 Jan. 2016 (TUESDAY) 10.00AM Room 2@ IBN NAQIB 2
6.	Norridahwatty Binti Mohammad Nawi Tel : 0194728818	<b>Biskut (Cookies)</b>  1. Jangka Hayat Produk – penambahbaikan pembungkusan yang sesuai  2. Kapasiti Pengeluaran – mencipta mesin atau line production yang mengeluarkan produk yang banyak terutama biskut yang masih dibuat secara manual.  3. Inovasi Produk  - mengubah bentuk produk menjadi lebih menarik dan mudah dibawa serta mudah dimakan (menjadi makanan ringan atau makanan harian).  - Ini adalah persiapan untuk export produk	Manufacturing  (Food Tech & Menchanical Engineering)	12 Jan. 2016 (TUESDAY) 11.30AM Room 2@ IBN NAQIB 2

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
		dimana syarikat dalam pembincangan dengan negara China dan Bangladesh.		
7.	Lalida Maenoh Tel : 0135883862 Emel : roselida_81@yahoo.com	<p><b>Coklat Buatan Tangan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Masalah Produk – coklat tidak tahan lama (berkulat/ulat)</li> <li>2. Chocobar dan produk lain tidak sama berat.</li> <li>3. Cara manual memasukkan coklat ke dalam acuan mengambil masa yang lama.</li> <li>4. Teknik pengurusan yang cekap dan efektif – mohon idea atau teknik yang berkesan.</li> </ol>	Manufacturing  (Food Tech)	12 Jan. 2016 (TUESDAY) 8.30AM Room 3@ IBN BAITAR 1

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
8.	Junaidah Binti Abdul Moin Tel : 011-12450200 Emel : misslahasilansoya@gmail.com	<p><b>PRODUK BERASASKAN KACANG SOYA SEPERTI COKLAT, CREPE DAN TEMPE SEGAR</b></p> <p>Masalah yang dihadapi adalah premis terlalu kecil untuk pemrosesan. Mohon penambahbaikan untuk proses halal, mesti dan tujuan pengeksportan.</p>	Lain-lain	12 Jan. 2016 (TUESDAY) 2.00PM Room 1@ IBN NAQIB 1
9.	Zani Bin Mohd Diyar Tel : 012-5050490 Emel : sufihealingresouces@gmail.com	<p><b>PRODUK BERASASKAN BUNGA ROS HIJAU</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penanaman secara potong dan tanam tidak memenuhi kualiti kerana tidak semua pokok tumbuh untuk menghasilkan produk memerlukan kuantiti pokok yang banyak.</li> <li>2. Perlukan penyeliidikan.</li> <li>3. Penghasilan produk dengan cara primitif tidak konsisten kerana pelaksanaan (seperti suhu) tidak dapat dikawal dengan tepat.</li> <li>4. Cara pemrosesan setiap produk adalah secara manual menyebabkan sistem dan carta alir tidak kemas,</li> </ol>	Primary Agriculture	12 Jan. 2016 (TUESDAY) 3.30PM Room 1@ IBN NAQIB 1

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
10.	Muhammad Faiz Bin Alias Tel : 0194549886 Emel : muhamadfaizalias@yahoo.com	<b>SOS CILI</b>  1. Sos tidak tahan lama (4 Bulan)  2. Had pengeluaran sangat terhad (sehari maximum 80 botol)  3. Rasa tidak konsisten  4. Bawang putih mengambil masa lama untuk dikupas.  5. Keselamat pengguna sos cili (mesin dari cast iron)  6. Pengisian sos satu persatu (manual)  7. Kos barangan (import) mahal.  8. Pengairan dan penapisan bahan buangan.  9. Penulisan tarikh luput manual (tuliskan tangan).  10. Terdapat gelembung udara (air bubble) setelah mengisi sos kedalam botol.  11. Biji tidak diasingkan daripada cili (perlu mesin mengasingkan biji cili).	Manufacturing  (Food Tech)	12 Jan. 2016 (TUESDAY) 10.00AM Room 3@ IBN BAITAR 1

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
11.	Mohd. Jaid B. Aspar Tel : 0135014044 Emel : jedindustri@yahoo.co.uk	<b>MAKANAN (DODOL)</b>  1. Dodol yang tidak sama rasa kerana kehangitan dan kemuluran.  2. Penyukat kemuluran dodol supaya seragam (penyukat tiada dipasaran)  3. Dodol yang dibungkus dan di vacuum pack tahan setahun manakala dodol piramid dibalut plastic tidak tahan lama (shelf life).	Manufacturing  (Mechanical Engeneering)	12 Jan. 2016 (TUESDAY) 11.30AM Room 3@ IBN BAITAR 1
12.	Fazilah Binti Sani Tel: 019-4726581 E-mel: <a href="mailto:ainaina2005@yahoo.com">ainaina2005@yahoo.com</a>	<b>MAKANAN (KEREPEK PISANG)</b>  1. Memerlukan mesin mengupas dan menyagat pisang bagi mempercepatkan proses penggorengan supaya pisang tidak rosak.  2. Memerlukan kaedah formula untuk mengekalkan rasa, kerangupan serta memanjangkan jangka hayat produk.	Manufacturing  (Mechanical Engineering & Food Tech)	14 Jan. 2016 (THURSDAY) 2.00PM Room 1@ IBN NAQIB 1



NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
13.	Puteri Hajar A'Syirah Binti Tuan Nordin Tel : 019-318 7313 Emel : aquabiolife@gmail.com	<p><b>PENTERNAKAN UDANG GALAH</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isu penularan wabak virus eksotik seperti WSSV, HPV dan MBV telah menjadi penghalang kepada perkembangan industri ini. Justeru pendekatan teknologi biosekuriti bebas penyakit (SPF) menjadi keutamaan projek syarikat.</li> <li>2. Membina sistem asuhan larva udang galah baka bebas penyakit yang praktikal, efektif dan produktif.</li> <li>3. Matlamat utama kemudahan SPF adalah untuk menghasilkan generasi udang yang bebas daripada penyakit dan mengandungi genetic yang baik untuk akuakultur.</li> <li>4. PSF merupakan satu gerak kerja yang akan menjerumus kepada proses meminimakan kebarangkalian satu jenis patogen untuk dipindahkan yang akhirnya akan merebak dari satu lokasi ke lokasi yang lain. Modul merupakan set prasarana digunakan untuk penghasilan produk berjadual teratur lagi sistematik dengan kawalan kualiti.</li> </ol>	Primary Agriculture	12 Jan. 2016 (TUESDAY) 2.00PM Room 2@ IBN NAQIB 2

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
14.	Mohd Irfan B. Amanulla Khan Tel : 012-376 9098 / 05-6251621 Emel : syarikat.ameen@gmail.com	<b>PATI MINUMAN BERPERISA</b>  1. Penghasilan produk memerlukan proses “heating” dimana bancuhan perlu dipanaskan.  2. Mesin sedia ada memerlukan tenaga kerja yang ramai, dua orang dibahagian ‘bottle rinsing’ dan dua orang di bahagian ‘capping’ serta mengambil masa yang lama.	Manufacturing  (mechanical engineering)	12 Jan. 2016 (TUESDAY) 2.00PM Room 3@ IBN BAITAR 1
15.	Hasnisham Bin Mahmud Tel : 016-553 7277 / 05-2814785 Emel : <a href="mailto:sharin_hlfgw@yahoo.com">sharin_hlfgw@yahoo.com</a> / <a href="mailto:cahayatrading10@yahoo.com.my">cahayatrading10@yahoo.com.my</a>	<b>HOT APPLIED THERMOPLASTIC</b>  1. Raw material very expensive which is imported from overseas (to replace raw material with local available).  2. Suggested to come out with better quality product such as more reflective during night or rain.	Manufacturing	12 Jan. 2016 (TUESDAY) 3.30PM Room 2@ IBN NAQIB 2

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
16.	Normi Binti Ramli Tel : 019-5614003 Emel : eraempaimaju@gmail.com	<p><b>MAKANAN (DODOL)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memerlukan teknik terbaru dalam pembungkusan pemakanan untuk memastikan ia mengikut peredaran semasa contohnya penghasilan dodol dalam bentuk SUMI (tidak melekat ditangan serta mudah untuk dimakan).</li> <li>2. Memerlukan mesin packaging yg boleh membungkus produk seperti sumi (mesin terdapat dipasaran tetapi terlalu mahal dah tidak menepati keperluan pengusaha).</li> </ol>	Manufacturing  (mechanical engineering)	12 Jan. 2016 (TUESDAY) 3.30PM Room 3@ IBN BAITAR 1
17.	Pn. Noryati Bt Alias Tel : 0199810862 Emel : nori_alias@yahoo.com	<p><b>MAKANAN (KUIH BEKANG)</b></p> <p>a) Mengekalkan rasa</p> <p>Masalah seterusnya adalah untuk mengekalkan rasa kuah bekang ini apabila dikeluarkan dalam kuantiti yang banyak. Yang mana kuah ini diperbuat daripada santan dan ikan yang mana berisiko untuk basi. Untuk memasak kuah bekang mengambil masa yang lama bagi mengelak daripada tercemar atau basi.</p> <p>b) Jangka hayat singkat</p> <p>Produk ini mempunyai jangka hayat yang terlalu singkat iaitu ia sesuai dimakan dalam</p>	Manufacturing  (Food Tech)	14 Jan. 2016 (THURSDAY) 2.00PM Room 3@ IBN BAITAR 1

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
		<p>masa satu hari sahaja. Ini disebabkan kuah yang diperbuat dari santan yang tidak tahan lama yang mana mudah mendapat risiko basi jika tidak dimasak dengan cara yang betul. Untuk memasak kuah ini mengambil masa selama dua jam.</p>		
18.	<p>Azri Bin Mamat Tel : 0192305019 / 0133908412 Emel : <a href="mailto:azrimamat@gmail.com">azrimamat@gmail.com</a></p>	<p><b>MAKANAN (JERUK DAN JUS MENTIMUN)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ketahanan produk.</li> <li>2. Buah mentimun yang dijeruk kurang rangup.</li> </ol>	<p>Manufacturing  (Food Tech)</p>	<p>12 Jan. 2016 (TUESDAY) 8.30AM Room 4@ IBN BAITAR 2</p>

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
19.	Norhashimah Bt. Hashim Tel : 0192105151 Emel : shim9090@gmail.com	<p><b>SOS DAN REMPAH BBQ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rempah BBQ                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rasa yang tidak sekata.</li> <li>- Rempah akan mengeras pada jangkamasa tertentu.</li> </ul> </li> <li>2. Mesin isi sos                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Secara manual.</li> <li>- Selalu tersumbat.</li> <li>- Lambat untuk mengisi botol.</li> </ul> </li> </ol>	Manufacturing  (Food Tech & Mechanical Engineering)	12 Jan. 2016 (TUESDAY) 10.00AM Room 4@ IBN BAITAR 2
20.	Suri Binti Abdul Ghani Tel : 0139695041 / 09-6186404 Emel : -	<p><b>MANISAN NIRA KELAPA / DODOL</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mencari pengganti kepada daun mengkuang bagi membuat manisan nira kelapa memandangkan daun mengkuang agak sukar didapati sekarang.</li> <li>2. Mesin memotong manisan dan dodol yang sesuai dan tidak melekat tiada dipasaran.</li> <li>3. Mesin pengacau dodol dan manisan yang sesuai untuk kegunaan.</li> </ol>	Manufacturing  (Food Tech & Mechanical Engineering)	12 Jan. 2016 (TUESDAY) 11.30AM Room 4@ IBN BAITAR 2

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
21.	Azmah Binti Che Abdullah Tel : 0129624382 Emel : -	<b>PRODUK SPA</b>  1. Kualiti minyak urut tidak ditahap yang sepatutnya.  2. Proses pembuatan minyak urut bermasalah.  3. Minyak urut daripada herba2 tradisional diperlukan (consultation).	Services	14 Jan. 2016 (THURSDAY) 2.00PM Room 2@ IBN NAQIB 2
22.	Mohamad Hanif Bin Mustafar Tel : 013-4328493 Emel : hanifmustafar_1288@yahoo.com. my	<b>PRODUK PERTANIAN DAN TERNAKAN AYAM KAMPUNG</b>  1. Tumbesaran ayam kampung asli yang terlalu lambat untuk dijual (6 – 12 bulan).  2. Tahap keselamatan makanan ternakan.	Primary Agriculture	12 Jan. 2016 (TUESDAY) 2.00PM Room 4@ IBN BAITAR 2

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
23.	Muhammad Zuraidi Bin Sulaiman Tel : 014-2121541 / 017-9723238 Emel : -	<b>TERNAKAN AYAM KAMPUNG</b>  1. Mempercepatkan proses pembesaran ayam.  2. Penetasan ayam secara OVEN.	Primary Agriculture	12 Jan. 2016 (TUESDAY) 3.30PM Room 4@ IBN BAITAR 2
24.	Mohd Aidil Rosman Muda Tel : 013-9922932	<b>PENTERNAKAN, PEMBUATAN KUIH MUIH / KETUPAT / MEE KUNING DAN PERTANIAN.</b>  1. Penternakan. - Cara pembuatan makanan lembu dengan menggunakan tandan kelapa sawit. - Cara pernianan lembu (suntikan baka). - Menghasilkan anak lembu yang cepat besar. - Menghasilkan benih ayam kampung yang lebih tahan dan cepat besar.  2. Pembuatan. - Meningkatkan ketahan kuih dan ketupat supaya tidak cepat basi dan berbau tanpa menggunakan bahan kimia. - Mengganti kulit ketupat daun palas tanpa menghilangkan rasa original ketupat daun	Primary Agriculture & Manufacturing	14 Jan. 2016 (THURSDAY) 2.00PM Room 4@ IBN BAITAR 2

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
		<p>palas.</p> <p>3. Pertanian.</p> <p>- Bagaimana hendak membasmi penyakit bagi tumbuhan ubi kayu, getah dan kelapa sawit.</p>		
25.	<p>Hasnida Masyitah Binti Muhammad Tel : 013-6607566 / 09-8221352 Emel : suradajaya@yahoo.com</p>	<p><b>MAKANAN (BURUNG PUYUH SEJUK BEKU)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Produk cepat rosak walaupun telah menggunakan mesin kedap udara.</li> <li>2. Tidak tahu apakah ramuan yang sesuai untuk menjadikan produk tahan lebih lama (ramuan tambahan).</li> <li>3. Memerlukan SOP yang betul dalam penyediaan produk.</li> <li>4. Produk tiada bar code dan maklumat nutrisi makanan.</li> </ol>	<p>Manufacturing  (Food Tech)</p>	<p>13 Jan. 2016 (WEDNESDAY) 8.30AM Room 1@ IBN NAQIB 1</p>



NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
26.	Che Rashirah Yaacob Tel: 019-9208688 Emel: shirahsteviakita@yahoo.com	<b>PRODUK BERASASKAN STEVIA</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. To improve packing from box to bag / sachet as required by domestic market.</li> <li>2. The product needs the nutritional information that increases confident level of consumer.</li> <li>3. The product needs the scientific formulation to produce the product.</li> </ol>	Manufacturing  (Food Tech & Mechanical Engineering)	13 Jan. 2016 (WEDNESDAY) 10.00AM Room 1@ IBN NAQIB 1
27.	Muhammad Zamri B. Tel: 012-9592661 Emel: <a href="mailto:zamzilah1974@gmail.com">zamzilah1974@gmail.com</a>	<b>BATIK</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pembuatan kain batik lukis – Kain pasang, jubah dan lain-lain.</li> <li>2. Memerlukan bahan tambah dalam cat kerana cat yang sedia ada luntur bila kena air dan warna nampak pudar dan tidak menyerlah (berkilau).</li> <li>3. Memerlukan bahan tambah dalam cat supaya cat tidak perlu dimatikan warna.</li> <li>4. Cat air yang digunakan menjadi basah bila hari hujan atau terkena air.</li> </ol>	Manufacturing	13 Jan. 2016 (WEDNESDAY) 11.30AM Room 1@ IBN NAQIB 1

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
		<p>5. Menjadi masalah pada hari hujan dan musim hujan. Kain yang lambat kering menyebabkan cat pada kain akan bercampaksebab lilin pada kain hilang. Berlkau pada kain tebal seperti cotton dan fuji.</p> <p>6. Cat akan keluar semula sebab warna tidak melekat 100% pada kain.</p>		
28.	<p>Abd. Halim Zamani Jusoh Tel: 019-9242007 Emel: halimzamani@gmail.com</p>	<p><b>MADU DAN KOSMETIK BERASASKAN MADU</b></p> <p>1. Penyimpanan bahan mentah seperti madu, Bee Bread dan Propolis supaya tahan lama (jangka hayat) komposisi tak dikenal pasti penting untuk labeling.</p> <p>2. Mengambil masa yang lama untuk mendapatkan komposisi madu selepas di fomuler.</p>	<p>Manufacturing  (Food Tech)</p>	<p>13 Jan. 2016 (WEDNESDAY) 2.00PM Room 1@ IBN NAQIB 1</p>

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
29.	Hj. Wan Fairuz Firdaus Bin Wan Hasan Tel: 019-9345403 Emel: <a href="mailto:saujanaexim@yahoo.com">saujanaexim@yahoo.com</a>	<p><b>SARANG BURUNG</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isu menentukan saiz kabinet yang sesuai dengan setiap jenis rumah burung.</li> <li>2. Mengambil masa yang lama untuk membuat sarang kerana melambatkan produktiviti kerana sekali kutipan sarang 120 sarang per kilo.</li> </ol>	Primary Agriculture	13 Jan. 2016 (WEDNESDAY) 3.30PM Room 1@ IBN NAQIB 1
30.	Wan Musliha Binti Wan Mustafa Tel: 09-6711177 / 013-9189883 E-mel : -	<p><b>PRODUK PENCUCI KIMIA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Meningkatkan pembangunan produk kepada yang memenuhi kriteria produk mesra alam dan produk syarikat belum menjalankan ujian untuk mengenalpasti sama ada produk kami mesra alam atau tidak.</li> <li>2. Produk pencuci yang digunakan di pelantar minyak akan terus dibuang ke laut.</li> </ol>	Manufacturing  (Chemical Engineering)	14 Jan. 2016 (THURSDAY) 3.30PM Room 1@ IBN NAQIB 1

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
31.	Zainon Binti Husain Tel: 016-9806129 Wan Harisah Bt. Wan Hassan Tel : 013-9252009 E-mel : -	<p><b>MADU KELULUT DAN STEVIA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quality of food when added specific deteriorates, the food become sweeter. The longer the stevia is in the food, the sweeter the food becomes hence affecting taste. Stevia ia added into food as Satay sauce, cordial &amp; any other food containing liquid.</li> <li>2. Stevia crop does not met harvest well after recent food. The quality of the leaf is interior hence affecting the quality of the food when added.</li> <li>3. To food out the cultiration methods to improve the quality of the leaves.</li> </ol>	Manufacturing  (Food Tech)	13 Jan. 2016 (WEDNESDAY) 8.30AM Room 2@ IBN NAQIB 2
32.	Asmahan Binti Humaidi Tel: 019-9000425 Emel: <a href="mailto:jieha155_gha@yahoo.com">jieha155_gha@yahoo.com</a>	<p><b>PRODUK KECANTIKAN BERASASKAN SARANG BURUNG</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memerlukan penyelesaian teknologi untuk kaedah pencucian sarang burung walit yang lebih efisien kerana :                         <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Pencucian secara maual adalah pilihan terbaik tetapi memerlukan tempoh masa yang lama.</li> <li>b) Penggunaan mesin sedia ada akan merosakkan khasiat burung walit.</li> </ol> </li> </ol>	Manufacturing  (Mechanical Engineering)	13 Jan. 2016 (WEDNESDAY) 10.00AM Room 2@ IBN NAQIB 2

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
33.	Norhayati Bt Embong Tel: 0112-9481606	<p><b>PRODUK KECANTIKAN</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Produk ini setelah dimasukkan di dalam pembalut ianya bersifat fragile dan mudah pecah dibahagian sisi. Ini mengurangkan kualiti produk.</li> <li>2. Formula yang digunakan perlu dikaji dalam memastikan hasil yang tidak fragile dan juga bentuk yang sesuai dalam acuan.</li> </ol>	Manufacturing	13 Jan. 2016 (WEDNESDAY) 11.30AM Room 2@ IBN NAQIB 2
34.	Norsamsuzi Binti Zakaria Tel: 011-33750850 Emel: <a href="mailto:exquisiteheritage@gmail.com">exquisiteheritage@gmail.com</a>	<p><b>PRODUK BATIK</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penciptaan semula pen canting, supaya wax boleh cair dalam periukwax dan disalurkan terus ke pen canting.</li> <li>2. Mereka bentuk sejenis kerusi memudahkan kerja melukis / mencanting supaya pelukis tidak perlu berdiri lama.</li> <li>3. Mencadangkan penciptaan dye dari bahan semulajadi. Natural dye dari pohon, bunga dan herba.</li> <li>4. Mencari solusi yang boleh menggantikan sodium salicate 100 yang tidak berkualiti, mencari solusi yang lebih eco-friendly.</li> </ol>	Manufacturing	13 Jan. 2016 (WEDNESDAY) 8.30AM Room 3@ IBN BAITAR 1

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
35	Abdul Madik Bin Muda Tel: 017-9222148 Emel: <a href="mailto:madah_agro@yahoo.com">madah_agro@yahoo.com</a>	<b>JUS KORDIAL ROSELLE</b>  1. Mengutip hasil : a) Teknik yang sedia ada memerlukan kos yang tinggi dan tenaga kerja yang ramai.  2. Buang biji Roselle : a) Teknik sekarang 50% bahan mentah tidak dapat digunakan.  3. Mengekalkan kualiti produk – Kordial a) Mengekalkan vitamin C dan Antioksida serta memanjangkan jangka hayat dari 6 bulan ke 24 bulan.	Manufacturing  (Food Tech & Mechanical Engineering)	13 Jan. 2016 (WEDNESDAY) 10.00AM Room 3@ IBN BAITAR 1
36.	Mohd Lutfi Mohd Arshad No tel: 016-9809440 Email: <a href="mailto:desaspora9440@yahoo.com">desaspora9440@yahoo.com</a>	<b>CENDAWAN</b>  1. Masalah penyakit yang menyerang cendawan tidak pernah selesai.  2. Pengeluaran yang tidak konsisten.	Primary Agriculture	14 Jan. 2016 (THURSDAY) 3.30PM Room 2@ IBN NAQIB 2

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
37.	Rusila Yusof No tel: 012-6221149	<p><b>CENDAWAN</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penghasilan beg cendawan                             <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Proses ini memerlukan tenaga yang agak kuat.</li> </ol> </li> <li>2. Masalah pengurusan beg rosak / beg lupus                             <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Cara proses pengurusan beg rosak atau membuat pusat pengumpulan.</li> </ol> </li> <li>3. Pengekstrakan cendawan Gano Derma                             <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Perlukan mesin bersesuaian atau cadangan kajian / inovasi penggunaan poduk.</li> </ol> </li> <li>4. Benih tidak berkualiti                             <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Banyak masalah dalam benih yang dibeli.</li> </ol> </li> </ol>	Primary Agriculture	13 Jan. 2016 (WEDNESDAY) 2.00PM Room 2@ IBN NAQIB 2
38.	Muhd Rumzi Bin Abdullah No tel: 019-9544250 Email: <a href="mailto:muhdrumzi@gmail.com">muhdrumzi@gmail.com</a>	<p><b>UDANG GALAH DAN IKAN AIR TAWAR</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kadar hidup ternakan rendah.</li> <li>2. Kadar pembesaran ternakan rendah.</li> <li>3. Kesukaran untuk menghasilkan induk udang galah matang dalam tangki (kapasiti).</li> </ol>	Primary Agriculture	13 Jan. 2016 (WEDNESDAY) 3.30PM Room 2@ IBN NAQIB 2

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
39.	Wan Naimah Bt Wan Mat Ali No tel: 016-2226695	<p><b>PRODUK BERASASKAN CENDAWAN</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Teknologi pengeluaran benih berkualiti                             <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Ketahanan beg cendawan melawan penyakit.</li> <li>b) Kualiti hasil cendawan (berat dan tahan lama).</li> </ol> </li> <li>2. Teknologi atau sistem pengurusan sisa buangan atau inovasi dalam penggunaan sisa buangan .</li> <li>3. Pengawalan serangga / penyakit secara organik dan efisien.</li> </ol>	Primary Agriculture	13 Jan. 2016 (WEDNESDAY) 2.00PM Room 3@ IBN BAITAR 1
40.	Siti Nadia Bt Sopian No tel: 013-4037294	<p><b>CENDAWAN</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kesukaran mendapatkan bahan mentah (habuk kayu getah) bai penanaman cendawan.</li> <li>2. Memerlukan bahan alternatif yang lain untuk menggantikan medium asal (habuk kayu getah) yang mempunyai nutrien yang sama.</li> </ol>	Primary Agriculture	13 Jan. 2016 (WEDNESDAY) 3.30PM Room 3@ IBN BAITAR 1



NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
41.	Megat Mohd Saiful Rahmat B. Zaaba No tel: 019-5025251 Emel: <a href="mailto:saiful_ila87@yahoo.com">saiful_ila87@yahoo.com</a>	<b>TAUGE / BEAN SPROUT</b>  1. Tauge yang dihasilkan menjadi hitam dan lebam serta tidak dapat disimpan lama. Tauge menjadi rosak dalam tempoh tidak sampai sehari. Akibatnya tauge tidak dapat dijual secara berterusan.	Primary Agriculture	14 Jan. 2016 (THURSDAY) 3.30PM Room 3@ IBN BAITAR 1
42.	'Aisyah Ayob No tel: 013-9415787 Emel: <a href="mailto:adeqsue@adeqsue.com">adeqsue@adeqsue.com</a>	<b>PASTE AND SAUCE</b>  1. Kilang pengeluaran pes dan sos termasuklah pes ikan, pes ikan bakar petai, sos 3 rasa, tepung serbaguna, pes ikan bilis, dan lain-lain.  2. Memerlukan penambahbaikan dari segi teknologi pembungkusan dan pelabelan.  3. Penambahbaik tempoh hayat pes ikan bakar petai.	Manufacturing (Food Tech)	13 Jan. 2016 (WEDNESDAY) 11.30AM Room 3@ IBN BAITAR 1

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
43.	Zubaidi Bin Mohamad No tel: 011-16800093	<p><b>TERNAKAN IKAN BAUNG 'MYSTUS SPP'</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. The productivity of 'ikan baung' or mystus spp.</li> <li>2. The shelf life of 'ikan baung' only 20%.</li> </ol>	Primary Agriculture	13 Jan. 2016 (WEDNESDAY) 8.30AM Room 4@ IBN BAITAR 2
44.	Armadila Alias No tel: 017-9387573	<p><b>MAKANAN (IKAN MASIN)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kekurangan pekerja untuk menyang ikan.</li> <li>2. Ikan masin tidak tahan lama (antara 1 minggu ke 2 minggu).</li> <li>3. Pengeringan hanya di bawah cahaya matahari.</li> <li>4. Masalah stok tidak cukup semasa musim hujan.</li> <li>5. Selepas 1 bulan ke atas, kesegaran ikan masin semakin berkurang.</li> </ol>	Manufacturing  (Mechanical Engineering)	13 Jan. 2016 (WEDNESDAY) 10.00AM Room 4@ IBN BAITAR 2

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
45.	Mohd Habibuddin Bin Hashim No tel: 014-5211776 Emel: <a href="mailto:habibnest@yahoo.com">habibnest@yahoo.com</a>	<b>MINUMAN SARANG BURUNG</b>  1. Shelf life of drinks  2. Jelly (sidement formation) Precipitation  3. Off-taste in 2 weeks  4. Off-colour in 2 weeks	Manufacturing  (Food Tech)	13 Jan. 2016 (WEDNESDAY) 11.30AM Room 4@ IBN BAITAR 2
46.	Ahmad Basiri Bin Rijallulah No tel: 013-9169590	<b>MEE KUNING</b>  1. Noodles have short shelf-life  2. Need method to improve the noodles shelf life.	Manufacturing  (Food Tech)	13 Jan. 2016 (WEDNESDAY) 2.00PM Room 4@ IBN BAITAR 2

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
47.	Shamry Mubdi Bin Subra Mullisi No tel: 019-2350585 Emel: <a href="mailto:shamry@gmail.com">shamry@gmail.com</a>	<p><b>SMART AGRICULTURE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rumah Perlindungan Hujan di tapak tanaman berkulat dan bertompok serta menghalang penyerapan cahaya matahari kepada tanaman. Ini menyebabkan hasil tanaman hanya mencapai 60% sahaja.</li> <li>2. Kegagalan syarikat untuk mempraktiskan 100% climate control kerana kekangan teknologi dan peralatan meyebabkan usaha ini tidak tercapai.</li> </ol>	Primary Agriculture	13 Jan. 2016 (WEDNESDAY) 3.30PM Room 4@ IBN BAITAR 2
48.	Mohd Badarudin bin Abu Bakar Tel : 016-9217131 E-mel : <a href="mailto:badar_abubakar@yahoo.com">badar_abubakar@yahoo.com</a>	<p><b>PRODUK BERASASKAN PLASTIK</b></p> <p>Memerlukan mesin pencetak plastik yg berskala kecil kerana yang terdapat di pasaran cuma yang berskala industri.</p>	Manufacturing (Mechanical Engineering)	14 Jan. 2016 (THURSDAY) 3.30PM Room 4@ IBN BAITAR 2

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
49.	Hamidy b. Hassan Tel : 013-4987288 E-mel : midyqka1280@gmail.com	<p><b>PRODUK BERASASKAN KOPI</b></p> <p>Memerlukan sistem automasi lengkap untuk menuang, merata dan menyejukkan biji kopi kerana yang terdapat dipasaran cuma mesin penuang biji-biji kopi yang telah masak ke atas plat besi menggunakan kuasa hidraulik dan kosnya amat tinggi serta tidak memenuhi keperluan syarikat.</p>	Manufacturing  (Mechanical Engineering)	14 Jan. 2016 (THURSDAY) 8.30AM Room 1@ IBN NAQIB 1
50.	Mohamad Azlan Bin Mohamed Shapie Tel : 012-2308217 E-mel : azlan@summitfeatures.com	<p><b>PRODUK BIOMEKANIK (ADHESIVE SKIN INTERFACE)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Keperluan bahan guna habis meningkat dan selalu tidak mencukupi dan ia mengambil masa dan dana untuk melengkapkan kepada pihak yang akan menggunakan alat Electromyography tersebut.</li> <li>2. Walaupun jenis elektrod tersebut dalam keadaan tanpa wayar tetapi masih ada sedikit laluan wayar yang bersambung kepada adhesive skin tersebut. Wayar ini kadangkala akan mengganggu prospek semasa mengambil bacaan EMG disebabkan pergerakan apabila diletakkan pada Upper Body dan Lower Body.</li> </ol>	Lain-lain  (bio electrical engineering)	14 Jan. 2016 (THURSDAY) 10.00AM Room 1@ IBN NAQIB 1

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
51.	Shaharom Bt. Yusoff Tel: 012-5748941 E-mel: <a href="mailto:grshaniff1002@yahoo.com">grshaniff1002@yahoo.com</a>	<p><b>PES KARI DAN SAMBAL</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Produk hanya mampu dikeluarkan dalam kuantiti yang sedikit pada satu-satu masa kerana tiada mesin khas untuk mengadun bahan mentah mengikut sukatan yang berbeza.</li> <li>2. Usahawan menghadapi masalah dengan kesegaran produk kerana hanya mampu bertahan dalam jangka masa yang singkat.</li> <li>3. Masalah proses pembungkusan produk.</li> <li>4. Produk memerlukan penambahbaikan dari segi pemilihan bahan mentah, kaedah adunan dan proses pembungkusan produk bagi membolehkan produk dapat kekal dalam suatu tempoh yang panjang.</li> </ol>	Manufacturing  (Food Tech & Mechanical Engineering)	14 Jan. 2016 (THURSDAY) 11.30AM Room 1@ IBN NAQIB 1

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
52.	Nor Idawati Bt. Mat Isa Tel: 018-9496962 E-mel: <a href="mailto:profitmakmur.ent@gmail.com">profitmakmur.ent@gmail.com</a>	<p><b>MINUMAN BOTOL HERBA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memerlukan kaedah / formulasi untuk jangka hayat minuman lebih lama (sekarang cuma 6 bulan).</li> <li>2. Rasa berubah setelah menambah penstabil dan pengawet ke dalam minuman.</li> <li>3. Proses pembuatan minuman adalah secara manual dan campuran herba dan rempah mengikut formula sendiri namun warna dan rasa yang kurang menarik terhasil.</li> <li>4. Tekstur minuman herba tidak sekata (selepas dua jam akan terbentuk dua lapisan).</li> </ol>	Manufacturing  (Food Tech & Mechanical Engineering)	14 Jan. 2016 (THURSDAY) 8.30AM Room 2@ IBN NAQIB 2
53.	Syarkinah Binti Othman Tel: 016-4567902 E-mel: <a href="mailto:syarkinahothman@yahoo.com">syarkinahothman@yahoo.com</a>	<p><b>MAKANAN (KEK)</b></p> <p>Syarikat memerlukan sebuah mesin pelbagai fungsi yang dapat menjalankan proses mengadun, membancuh, menyukat dan mengisar adunan memandangkan mesin yang digunakan sekarang tidak komprehensif serta menyukarkan untuk menyiapkan jumlah kek yang banyak dalam satu-satu masa. Mesin yang terdapat dipasaran juga tidak memenuhi keperluan dan tidak terdapat dipasaran.</p>	Manufacturing  (mechanical engineering)	14 Jan. 2016 (THURSDAY) 10.00AM Room 2@ IBN NAQIB 2

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
54.	Zuhaida Binti Zakaria Tel: 0111-6569765	<p><b>MAKANAN (KEK DAN ROTI)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memerlukan mesin pembuatan kulit cheese tart boleh laras maksimum 25 lubang (dipasaran hanya terdapat mesin 4 lubang dan menyukarkan untuk menghasilkan kuih dalam kuantiti yang banyak).</li> <li>2. Memerlukan mesin menguli, mencanai dan membentuk doh roti secara serentak (mesin tidak terdapat dipasaran).</li> <li>3. Memerlukan teknik pembuatan, penyediaan pembungkusan yang sesuai bagi menambah tempoh jangkahayat struktur cheese tart dari 3 hari kepada sekurang-kurangnya 3 minggu.</li> <li>4. Ketahanan produk yang melibatkan teknik pengukusan tidak tahan lama. Perlukan alat pengukusan tanpa memerlukan air atau ramuan selain pengawet bagi memanjangkan tempoh jangkahayat produk yang dikukus.</li> </ol>	<p>Manufacturing</p> <p>(Mechanical Engineering &amp; Food Tech)</p>	<p>14 Jan. 2016 (THURSDAY) 11.30AM Room 2@ IBN NAQIB 2</p>



NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
55.	Rohana Hj Basiri Tel: 04-5823164 / 012-4709554 / 013-4909554	<p><b>MAKANAN (KEK &amp; DURIAN CREPE)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kek kurma tidak tahan lama dan masam selepas 3 hari. Usahawan ingin memanjangkan ketahanan produk kepada 6 bulan melalui kaedah sejuk beku untuk menembusi parasan yang lebih luas.</li> <li>2. Usahawan ingin mendapatkan kaedah atau teknik yang boleh menghasilkan produk 'durian crepe' dan kek kurma yang tahan lama tanpa mengubah rasa dan tekstur produk untuk dipasarkan ke seluruh Malaysia.</li> </ol>	Manufacturing  (Food Tech)	14 Jan. 2016 (THURSDAY) 8.30AM Room 3@ IBN BAITAR 1
56.	Rohaya Binti Ahamad Tel: 012-4991572	<p><b>MAKANAN (KACANG BOTAK)</b></p> <p>Usahawan memerlukan mesin untuk menghasilkan kacang botak bagi memenuhi permintaan yang meningkat setiap hari. Mesin yang terdapat dipasaran tidak memenuhi spesifikasi yang diperlukan oleh sebab semasa proses menyalut tepung secara manual dilakukan iaitu secara mendatar menggunakan besan berbanding proses yang dilakukan oleh mesin sedia ada di pasaran iaitu secara 360 darjah (bulat).</p>	Manufacturing  (mechanical engineering)	14 Jan. 2016 (THURSDAY) 10.00AM Room 3@ IBN BAITAR 1

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
57.	Mahani Binti Abdul Rahim Tel: 012-4665513 E-mel: <a href="mailto:mahaniabdulrahim@gmail.com">mahaniabdulrahim@gmail.com</a>	<p><b>MAKANAN SEJUK BEKU</b></p> <p>Kualiti bancuhan tepung cepat rosak</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kualiti tepung yang digunakan tidak stabil sedangkan sukatan yang digunakan adalah dalam kuantiti yang sama.</li> <li>- Sesetengah produk apabila digoreng akan rangup dan sesetengah lagi tidak.</li> <li>- Produk juga akan mudah berkulat jika diletakkan di dalam 'chiller'.</li> </ul>	Manufacturing  (Food Tech)	14 Jan. 2016 (THURSDAY) 11.30AM Room 3@ IBN BAITAR 1
58.	Nazwim Binti Md Daud Tel: 018-4722034	<p><b>MAKANAN (ROTI)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Produk yang dihasilkan adalah produk makanan berasaskan roti. Di inovasikan kepada beberapa jenis produk seperti roti sosej, roti tawar/benggali, roti sarang lebah, roti pizza dan bun manis. Memerlukan penambahbaikan dari segi kualiti kerana jika cuaca sekeliling ketika pembuatan berada pada suhu rendah, doh yang berada dalam proses pengembangan tidak akan dapat mengembang dengan elok.</li> <li>2. Memanjangkan jangka hayat roti sosej (cuma 3 hari sekarang).</li> <li>3. Memerlukan mesin automatik agar pembahagian doh dapat dilakukan dengan</li> </ol>	Manufacturing  (Food Tech & Mechanical Engineering)	14 Jan. 2016 (THURSDAY) 8.30AM Room 4@ IBN BAITAR 2

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
		<p>sekata dan cepat.</p> <p>4. Kaedah pembungkusan roti perlukan penambahbaikan untuk menambah jangka hayat roti.</p>		
59.	<p>Salmiah Binti Che Pin Tel: 017-5987587 E-mel: <a href="mailto:ad.ly71@yahoo.com">ad.ly71@yahoo.com</a> Fazuri Binti Idrus Tel: 016-4864199 E-mel: <a href="mailto:ifazuri@yahoo.com">ifazuri@yahoo.com</a></p>	<p><b>MAKANAN</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memerlukan mesin yang dapat membantu memperbanyakkan dan mempercepatkan penghasilan biskut bermula dari peringkat awal bancuhan ramuan sehingga ke peringkat pembakaran.</li> <li>2. Memerlukan kaedah atau formula mencairkan dan mengekalkan suhu coklat pada tahap yang dikehendaki dalam kuantiti yang banyak untuk memastikan biskut yang dicelup ke dalam coklat adalah sekata sekali gus.</li> <li>3. Memerlukan kaedah, formula atau mesin lain yang bersesuaian bagi memastikan kualiti produk yang dihasilkan serta mengurangkan masa</li> </ol>	<p>Manufacturing  (Mechanical Engineering &amp; Food Tech)</p>	<p>14 Jan. 2016 (THURSDAY) 10.00AM Room 4@ IBN BAITAR 2</p>

NO	COMPANY PERSON INCHARGE	PROBLEM/ISSUE/TECHNOLOGICAL NEEDS	SECTOR AS PER SUBMISSION	MATCHING SESSION (WORKSHOP)
		<p>dalam proses pembuatan kek dan biskut.</p> <p>4. Memerlukan mesin khusus untuk proses pembungkusan kek dan biskut.</p>		
60.	<p>Shuhaili Binti Saffia @ Soffia                      Tel: 016-4000931                      E-mel: suesoffia@gmail.com</p>	<p><b>FESYEN</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tiada mesin jahit yang boleh menggabungkan kesemua fungsi menjahit ke dalam satu mesin.</li> <li>2. Dengan mengambil stok barangan dari kedai, kos harga sentiasa meningkat dan keuntungan semakin mengecil.</li> <li>3. Persaingan harga dari peniaga lain disebabkan produk yang sama di kawasan sekitar.</li> <li>4. Fesyen yang sedi ada agak ketinggalan dan perlukan reka bentuk yang menarik mengikut peredaran fesyen terkini.</li> </ol>	<p>Manufacturing                       (Mechanical Engineering &amp; Fashion Desiging)</p>	<p>14 Jan. 2016                      (THURSDAY)                      11.30AM                      Room 4@                      IBN BAITAR 2</p>