

INTRODUCTION

What is fat and oil?

Fat is one of the largest nutrients in our body. Its function to provide energy and help the absorption of vitamins A, D, E and K.

Fat is solid at room temperature.

While oil is a liquid fat such as palm oil and olive oil.

Fat Function

Instead widely used in food industry, fat also plays important roles in cosmetic and pharmaceutical industry in our country.

One of the main functions in food is to provide the desired shape such as solidity, viscosity, and increase the palatability of food.

However, we need to concern with the fat sources as many products contain these ingredients.



RECOGNIZED HALAL MALAYSIA LOGO

- Eight-pointed star in the center of the circle;
- The Arabic word "حلال" at the center of stars;
- Followed by Rumi Word "HALAL";
- In the circle of logo contains the word "MALAYSIA" in Roman word and "ماليزيا" in Arabic word;
- Two small five-pointed star placed to separate the Roman and Arabic word.

Do you know, fat sources can be obtained by animals and plants?

SOURCE

ANIMAL



Cow, Fish,
Tallow,
Lard

PLANT



Palm Oil,
Olive Oil,
Sesame, Nuts

Fatty Acids

- As food stabilizer
- Examples of fatty acids:

Butyric
Acid

Fatty acids from
animal base

Palmitic
Acid

Lauric
Acid

Fatty acids from
plant base

Oleic
Acid

Linolenic
Acid

Linoleic
Acid

Products contain fats and oils:



Ingredients that based fats and oils:

Emulsifier

- A substance to stabilize an emulsion (fats and oils).
- Example: mono and diglycerides, lecithin

Glycerine

- May be derived from petrochemical (synthetic)
- Used to retain moisture and improve texture of the product.
- Example: emollient and humectants.

BAHAGIAN HAB HALAL
JABATAN KEMAJUAN ISLAM MALAYSIA

Phone: 03-8892 5000 / 03-8892 5001
Fax: 03-8892 5005
www.halal.gov.my

INGREDIENTS THAT BASED FATS AND OILS

HALALKAN LEMAK DAN MINYAK?

www.halal.gov.my



PENGENALAN

Apa itu Lemak dan Minyak?

Lemak merupakan salah satu sumber nutrien yang terbesar dalam badan kita. Fungsi lemak adalah untuk membekalkan tenaga dan membantu penyerapan vitamin A, D, E dan K. Lemak berbentuk pepejal pada suhu bilik.

Manakala minyak merupakan lemak dalam bentuk cecair seperti minyak kelapa sawit dan minyak zaitun.

Fungsi Lemak

Selain digunakan secara meluas dalam industri makanan, lemak juga berperanan dalam industri kosmetik dan farmaseutikal di Negara kita.

Salah satu fungsi utama lemak dalam makanan adalah untuk memberi bentuk yang dikehendaki seperti kepejalan, kelikatan, dan menambah kesedapan makanan.

Walaupun begitu, kita perlu mengambil berat tentang sumber lemak tersebut kerana terdapat banyak produk yang mengandungi bahan ramuan ini.



LOGO HALAL MALAYSIA YANG DI IKTIRAF

- Bintang berbucu lapan di tengah-tengah bulatan;
- Perkataan Arab – "حلال" di tengah bintang;
- Diikuti tulisan rumi "HALAL";
- Bulatan logo tertulis perkataan "Malaysia" dalam tulisan Rumi dan "ماليزيا" dalam perkataan Arab;
- Dua bintang kecil berbucu lima diletakkan bagi memisahkan tulisan rumi dan perkataan Arab tersebut.

Tahukah anda, sumber lemak boleh didapati dari haiwan dan tumbuhan?

SUMBER

HAIWAN



Lembu, ikan,
biri-biri (tallow),
khinzir (lard)

TUMBUHAN



Kelapa Sawit,
buah zaitun,
biji, kekacang

Asid Lemak

- Berfungsi sebagai penstabil produk makanan.
- Contoh asid lemak:

Asid
Butarik

Asid lemak yang mudah
diperolehi dari sumber
haiwan

Asid
Laurik

Asid
Palmitik

Asid lemak yang mudah
diperolehi dari sumber
tumbuhan

Asid
Oleik

Asid
Linolenik

Asid
Linoleik

Antara produk yang mengandungi Lemak dan Minyak:



Antara bahan ramuan yang berasaskan lemak dan minyak:

Pengemulsi (Emulsifier)

- Digunakan untuk mencampurkan air dan minyak.
- Contoh: mono dan diglycerides, lecithin.

Gliserin

- Boleh juga dihasilkan dari bahan petrokimia (sintetik)
- Digunakan untuk mengekalkan kelembapan, dan meningkatkan tekstur produk.
- Contoh: emollient (kosmetik), humectants (ubat berbentuk tablet).

BAHAGIAN HAB HALAL
JABATAN KEMAJUAN ISLAM MALAYSIA

Telefon: 03-8892 5000 / 03-8892 5001
Faks: 03-8892 5005
www.halal.gov.my

ANTARA BAHAN RAMUAN YANG BERASASKAN LEMAK DAN MINYAK

FAT AND OIL: HALAL?

www.halal.gov.my

