

Lampiran 2**Maklumat Inovasi 2014**

Tajuk Inovasi	FASSO (Ayam Masak Lemak Cilipadi Berlidi)
Ketua Kumpulan	  MOHD HELMI B. MOHD SHAARI
Ahli Kumpulan	MOHD SHAARI B. NORDIN FUZIYAH BT. ZAKARIA SYAMIMI BT. MOHD SHAARI IDA DIANA BT. MOHD SHAARI MOHD FADZLEY B. MOHD SHAARI
Latarbelakang	<u>FAS DELICIOUS FOODS</u> <ul style="list-style-type: none">• Ditubuhkan pada tahun 2010.• Mempunyai seramai 7 orang kakitangan yang bertindak sebagai penasihat dan ahli lembaga syarikat.• Beroperasi di Seri Kembangan, Selangor.• Mempunyai lebih daripada 13 jenis produk daging seperti daging burger, bebola, sosej dan lain-lain.• Dibawah bimbingan Jabatan Veterinar Selangor, MARDI, FAMA (MyAgrosis), Program Agroprenuer Muda, MOA.
Ringkasan Inovasi	FASSO Ayam Masak Lemak Cilipadi Berlidi Produk Fasso merupakan produk inovasi baru berdasarkan masakan melayu asli iaitu ayam masak lemak cili padi yang dihasilkan dalam bentuk sosej berlidi.

Faedah Inovasi	<ul style="list-style-type: none"> Dapat memperkenalkan masakan Melayu ke peringkat antarabangsa. Menambah variasi produk daging sedia ada di pasaran serta mengikut citarasa masyarakat dengan mengekalkan rasa yang asli. Memudahkan penyediaan dan memastikan aspek kebersihan dijaga melalui penggunaan lidi. Mengandungi pelbagai khasiat yang terdapat dalam cilipadi. Antaranya : <ul style="list-style-type: none"> Agen penghalang kanser di mana ianya mempunyai sifat anti oksidan yang tinggi Mengaktifkan denyutan jantung Merangsang dan perbaiki peredaran darah Merangsang pengeluaran gas dari dalam sistem pencernaan Membunuh cacing dalam perut
Maklumat Lanjut	<p>Nama : MOHD HELMI B. MOHD SHAARI Alamat : NO.33 JLN 4/2 TMN SRI ANDALAS 43300, SERI KEMBANGAN SELANGOR No. HP : 017-3337353 Email : fasdeliciousfoods@gmail.com Webmail :fasdeliciousfoods.blogspot.com</p>

Gambar Produk Inovasi





Carta alir pemprosesan Fasso



CHOPPING MACHINE VACUUM PACK MANUAL STUFFER MACHINE

Foto/illutrasи yang menerangkan inovasi samada produk, proses, teknologi, peralatan dan yang berkaitan yang menerangkan sebelum dan selepas inobasi, kelebihan inovasi dari segi kualiti, kuantiti, kos dan lain-lain yang berkaitan.