

## Maklumat Inovasi 2012

<b>Tajuk Inovasi</b>	Produk Hasilan Tambahnilai Sarang Burung Walit (Produk Klasik dan Kontemporari)
<b>Ketua Kumpulan</b>	Ng Yit Foong Pengurus Nespure Birdnest Sdn Bhd. No 247-C, Jln PCB, Kg Cina. 15350 Kota Bharu  Website: wwwnespure.com
<b>Ahli Kumpulan</b>	
<b>Tahun Penciptaan/ Penambahbaikan</b>	
<b>Latarbelakang</b>	<p>Nespure Birdnests Sdn Bhd (Nespure) adalah sebuah syarikat pengeluar dan pengedar produk sarang burung walit (SBW) yang memiliki rantaian pengeluaran daripada rumah burung hingga kepada pemrosesan produk. Nespure ditubuhkan pada tahun 2005 dan mempunyai tempat pemprosesan serta galeri produk di Bandar Kota Bharu.</p> <p>Nespure telah menerokai bidang pemakanan baru dan nilai tambah produk SBW dengan mempelbagaikan produk makanan yang menarik.</p>
<b>Ringkasan Inovasi</b>	<p>Nespure telah memberi nilai tambah produk SBW dengan mempelbagaikan produk kepada menu klasik dan kontemporari. Antara contoh menu klasik ialah sajian stew gula batu SBW, stew sirap ginkoes; sementara menu komtemporari ialah puding longan SBW, jus yogurt SBW, tat telur SBW, dan stew susu segar SBW.</p> <p>Produk-produk berasaskan menu klasik ialah produk makanan atau minuman seperti sajian stew gula batu SBW, stew sirap ginkoes SBW, stew kurma merah SBW dan stew ginseng SBW.</p> <p>Produk yang berasaskan menu komtemporari ialah bentuk sajian yang dipermodenkan seperti puding longan SBW, jus yogurt SBW, tat telur SBW, air soya SBW, stew susu segar SBW dan jus pisang SBW.</p>
<b>Faedah Inovasi</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Syarikat Nespure telah dapat mempelbagaikan produk SBW untuk</li> </ol>

	<p>menembusi pasaran tempatan dan antarabangsa. Strategi 'lautan biru' ini telah membuka luas pasaran produk 'siap untuk dimakan' dari SBW.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Produk-produk ini telah diterima oleh orang ramai dari berbagai peringkat umur dan kumpulan ethnik.</li> <li>3. Mempelbagaikan produk pemprosesan telah meningkatkan permintaan kepada produk 'raw-cleaned' SBW dan menggalakkan aktiviti pemprosesan dalam negara.</li> <li>4. Antara menu yang dicipta melibatkan penggunaan telur dan susu segar yang secara tidak langsung turut meningkatkan penggunaan hasil ternakan yang lain.</li> </ol>
<p><b>Status Komersial</b> <i>(jika ada)</i></p>	
<p><b>Pencapaian / Anugerah</b> <i>(jika ada)</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Skim Keselamatan Makanan(SKIM) Jabatan Kesihatan Malaysia</li> <li>2. Sijil Akreditasi Ladang Ternakan (SALT)-2011, Untuk Rumah Burung Di Tok Uban,Pasir Mas.</li> </ol>
<p><b>Maklumat Lanjut</b></p>	<p>Tel-09-7418599          Fax-09-7418598          H/p-012-9839598          Emel: info@nespure.com</p>
<p><b>Gambar Produk Inovasi</b></p>	