

## Bukolyte, ang pinakabagong powdered drink ng DOST

Ni Rosemarie C. Señora, DOST-STII

**I**pinakilala ng Department of Science and Technology (DOST) noong ika-24 ng Nobyembre sa SM City Davao, Ecoland, sa pangunguna ng food innovation facility ng DOST Regional Office XI (DOST-XI), ang nadebelop nitong bagong coconut juice drink.

Ito ay ang bukolyte, na isa lamang sa maraming pagkaing produkto ng Food Processing Innovation Center-Davao (FPIC-Davao) na isang one-stop shop na food research and development hub para sa mga lokal na food processor, mga estudyante, teknolohiya ukol sa pagkain, at mga mananaliksik kung saan maaari silang magtulong sa paggawa ng value-adding food product. Ito ay isang kolaborasyon sa pagitan ng DOST-XI, Philippine Women's College Davao, Department of Trade and Industry XI, at ng Food Processors Association of Davao (FPAD), Inc.

Ang naturang powdered juice drink ay nadebelop gamit ang spray drying technology ng FPIC na may kakayahang gawing powder or pulbos ang likidong katas ng prutas habang napapanatili ang importanteng mga nutrisyon nito. Maganda itong alternatibo sa iba pang inuming nabibili sa merkado dahil wala itong dagdag na artipisyal na pampalasa at preserbatibo.

sundan sa pahina 2

## Mga Nilalaman

Eksperto mula sa DOST, nagbahagi ng kaalaman sa paggawa ng tsokolate.....p3

Mga RTE Arroz Caldo at Rice-Mongo-Sesame blend ipinamahagi ng DOST-V sa CEST beneficiary-communities ..... p4

## Katangi-tanging SETUP entrepreneurs pinarangalan sa nagdaang 2021 NSTW Virtual Celebration

Ni Jerossa A. Dizon, DOST-STII



Screengrab mula sa Virtual SETUP PRAISE Awards for MSMEs Awarding Ceremony

**L**imang katangi-tanging micro, small, and medium enterprises (MSMEs) ang nakatanggap ng SETUP PRAISE Awards na ginanap noong ika-23 ng Nobyembre 2021 kasabay ng selebrasyon ng National Science and Technology Week (NSTW).

Pinili ang top five finalists at apat na runner-ups na nakatanggap ng pagkilala sa pamamagitan ng mga sumusunod na kategorya: Most Productive, Most Resilient, Most Agile, Most Innovative, at ang National Winner.

Sa unang pagkakataon rin ay nagkaroon ng isang special award - Most Industry 4.0-Ready Award o ang i-Ready Award, na ibinigay sa MSME na nagpakita ng kahandaan at kakayahan na makibagay sa Industry 4.0 technologies sa kanilang operasyon.

Ang mga sumusunod ang nagwagi sa 2021 SETUP PRAISE Awards for MSMEs (hindi

partikular na pagkakasunud-sunod):

- Herbanext Laboratories, Inc. - itinanghal bilang Most Agile MSME. Kilala sa paggamit ng mga halamang gamot para sa kanilang healthcare at paggawa ng mga produktong pangkalusugan sa tulong ng DOST developed technologies. Isa sa pinakamalaking naging kontribusyon nila ay ang Herbanext Botanical Garden na nagpo-promote ng biodiversity conservation dito sa bansa;
- VL Food Products - ang Most Productive MSME. Nagsimulang maliit hanggang sa anti-unting umunlad dahil sa kanilang mga katangian at pagbabago. Sa pamamagitan ng DOST, lumago ang isa sa kanilang mga produkto kung saan mula sa limang klase ng tuna products ay naging 42 klase ito. Napalawig din nila ang kanilang operasyon at isinama ang Halal R&D activities para

sundan sa pahina 2

## Katangi-tanging... Mula sa pahina 1

mas mapaunlad ang lasa at flavor ng kanilang mga produkto na naging daan para mai-export sa ibang merkado, lalo't higit sa Muslim community;

- Allen Stick and Trading - kinilala bilang Most Innovative MSME. Ang kompanya ay pagmamay-ari ni Dr. Allen Salvatierra, isang rural health doctor na nakaimbento ng Allen Stick - isang heightboard na portable at mas pinadaling paraan para masukat ang haba at taas ng isang bata. Sa tulong ng DOST, napataas ang kanilang produksyon at mas napaganda ang kalidad ng produkto. Nakatulong din ito para makagawa ng mga bagong produkto ang kompanya;
- Ideatechs Packaging Corporation - ang nakapaguwi ng 2021 National Winner award. Isang kompanya na nagmula sa Portero, Malabon City na gumagawa ng mga paper-based packaging materials na disposable, biodegradable, at highly recyclable. Bukod rito, nagbigay daan ang technological interventions ng DOST para adagdagan ang kanilang mga produkto, bilang ng empleyado, at kapasidad sa produksyon kung saan mula sa mano-mano ay naging awtomatiko ang produksyon. Nakapagtayo rin sila ng dalawang sales office sa Cebu at Cavite; at,

- C and H Cosmetic Industry - na tumanggap ng Most Resilient MSME at ang unang special award, ang i-Ready Award. Nagsimula sa limang libong pisong kapital, hanggang sa nag-upgrade na sa Industry 4.0. Nag-apply ang kompanya para sa DOST-SETUP noong 2014 at nakatangap ng maraming suportang pangteknolohiya sa kanilang product line - mga sabon at produktong pampaganda. Sa gitna ng pandemya, nakagawa sila ng mga bagong produkto gaya ng alcohol at sanitizer. At maliban rito ay nakapalawak din ang kanilang market sa maraming lugar sa Asya, UAE, Africa, North America, at Australia.

Sa mensahe ni DOST Secretary Fortunato T. de la Peña, nalulugod aniya siya dahil sa kabila ng pandemya, karamihan sa mga tinutulungang MSME ng DOST ay nagpapatuloy sa kanilang operasyon at matapang na hinaharap ang mga pagsubok na dala ng 'new normal'.

Dagdag pa niya, ang mas lalong nakakagalak ay ang inisyatibo ng mga kompanya na masuklian ang komunidad sa pamamagitan ng kanilang mga produkto at serbisyo sa konsepto ng pandemya.

Kabilang sa mga dumalo sa awarding ceremony ay sina Undersecretary for

Regional Operations, Engr. Sancho A. Maborang, DOST-NCR Regional Director

Jose Patalinjug III, DOST-VII Regional Director Ernesto Granada, at University of the Philippines Institute for Small-Scale Industries (UPISSI) Director, Prof. Melanie M. Moraga-Leano.

Samantala, para mapabilang sa isa sa mga SETUP PRAISE Awardees, ang mga MSMEs ay kinakailangan na may SETUP iFund at naideklara ng kinabibilangang DOST Regional Office bilang SETUP PRAISE Regional Winner.

Bilang karagdagan, narito ang mga cash prize na ibinigay sa mga nanalo sa 2021 SETUP PRAISE Awards: P10,000.00 - Provincial Winner; P20,000.00 - Regional Winner; P50,000.00 - Finalists; at P100,000.00 - National Winner, kung saan ang kabuuang cash prize na nakuha ng nanalo ay P180,000.00.

Idinaos ang 2021 NSTW noong ika-22 hanggang ika-28 ng Nobyembre na may temang, "Agham at Teknolohiya: Tugon sa Hamon ng Panahon". Para sa karagdagan detalye maaaring bisitahin ang NSTW website, <http://nstw.dost.gov.ph/> at pwede rin i-follow ang NSTW Facebook Page, <https://web.facebook.com/nstwdost>. (Impormasyon mula kay Rachel R. Perez, DOST-STII)

## Bukolyte, ang... Mula sa pahina 1

Ang bukolyte ay punong puno ng sustansya at mineral at may sangkap na apat na electrolyte, ang potassium, sodium, calcium, at magnesium, na kilalang nakatutulong upang mapabilis ang hydration ng katawan. Partikular din itong dinisenyo para sa modernong on-the-go hydration na nakatutulong sa mga konsumer na uminom ng sabaw ng buko saanman o kailanman nila naisin.

Nakatutulong din ang bukolyte upang malunasan ang dehydration na dulot ng labis na pagsusuka at pagtatae, labis na pamamawis dahil sa ehersisyon at init, at sa hangover dulot ng alak.

Kilala bilang 'tree of life', ang buko o niyog ay itinuturing na isa sa mga pangunahing pananim sa bansa dahil sa kapakinabangang dulot nito bilang panggatong, pagkain at inumin, sa konstruksyon, pampaganda, medisina, at iba pa. Ilan sa mga popular na



Kung ikaw ay ahaw, subukan ang Bukolyte!

produktong maaaring sangkapan ng buko o niyog ay pie, cake, ice cream, kendi at jam.

Ang naturang launching ay bahagi ng birtwal na selebrasyon ng DOST ng National

Science and Technology Week mula ika-22 hanggang 28 ng Nobyembre na may temang "Agham at Teknolohiya: Tugon sa Hamon ng Panahon." (Impormasyon mula sa DOST-IX)

# Esperto mula sa DOST, nagbahagi ng kaalaman sa paggawa ng tsokolate

Ni Allan Mauro V. Marfal, DOST-STII



**H**umigit sa isang libong mahihilig sa matatamis na tsokolate ang nagsama-sama sa isang webinar na inorganisa ng Department of Science and Technology (DOST) Region XI noong ikatlo ng Nobyembre 2021.

Mga estudyante, guro, empleyado ng gobyerno, negosyante at mga chocolate enthusiasts mula Luzon, Visayas, at Mindanao ang natuto ng iba't ibang kaalaman tungkol sa tsokolate.

Si Vina R. Antopina, director ng Provincial Office ng DOST sa Bohol at nagsisilbing DOST consultant at chocolatier, ang nagbahagi ng kaniyang mga kaalaman lalo na sa siyensya sa likod ng paggawa ng tsokolate, mga sangkap, terminolohiya sa proseso, at teknik sa paggawa, at iba pang scientific principles.

Naging parte rin ng diskusyon ni Antopina ay ang mga hakbang sa produksyon at pag-monitor sa paghahanda sa paggawa ng tablea bar mula sa dry cacao bean. Binigyang-diin din niya ang kahalagahan ng maayos at magandang packaging sa mga produktong tsokolate.

"I find it very timely because Davao was recently declared as the Philippine's chocolate capital," bahagi ni Antopina. "I

know that there are a lot of seasoned and newbie chocolate makers and chocolatiers in town who offer chocolates in various shapes, textures, and even colors," dagdag pa niya.

Noong ika-27 ng Mayo 2021, pinirmahan ni Pangulong Rodrigo Duterte ang Republic Act 115471 kung saan idinedklara ang Lungsod ng Davao bilang "Chocolate Capital of the Philippines" at ang rehiyon ng Davao bilang "Cacao Capital of the Philippines". Dahil sa lokasyon at naangkop na klima, nakilala ang rehiyon ng Davao bilang pinakasentro ng paggawa at produksyon ng cacao at naghahatid ng malaking kontribusyon sa ekonomiya at kabuhayan ng mga lokal na residente at magsasaka.

"Start learning now and never stop learning. Join free webinars and online chocolate classes. If the talent is not fit but the interest is there, you hire talented people. Always remember that if it can be imagined, it can be done," payo ni Antopina.

Ang Science of Chocolate webinar ang ilan sa mga aktibidad na isinagawa ng DOST-XI sa katatapos lamang na 2021 Regional Science and Technology Week celebration sa Rehiyon ng Davao noong ikatlo hanggang ikalima ng Nobyembre 2021. (Impormasyon mula sa DOST-XI)

# Mga RTE Arroz Caldo at Rice-Mongo-Sesame blend ipinamahagi ng DOST-V sa CEST beneficiary-communities

Ni Jerossa Dizon, DOST-STII

**TURN-OVER OF READY-TO-EAT ARROZ CALDO TO LGU Viga**

**AGHAM AT TEKNOLOHIYA: TUGON SA HAMON NG PANAHON**

**19 NOVEMBER 2021 | FRIDAY**

www.nstw.dost.gov.ph | NSTWDOST | DOSTph | #NSTW2021 | #ScienceforthePeople

**JASMIN JOYCE P. SEVILLA**  
Editor-in-Chief

**ALLAN MAURO V. MARFAL**  
Managing Editor

**JAMES B. INTIA**  
Layout Artist/Photo Editing

**ROSEMARIE C. SEÑORA**  
Proofreader

**FERDINAND M. CARTAS**  
Circulation

Ang Balitang RapiDOST ay buwanang lathalain ng Institusyon ng Impormasyon sa Agham at Teknolohiya (STII) para sa Kagawaran ng Agham at Teknolohiya (DOST).

Para sa inyong mga tanong at suhestiyon, maaari po kayong mag-email sa [balitangrapidost@gmail.com](mailto:balitangrapidost@gmail.com) o tumawag sa DOST trunkline (632) 8837-2071 ext. 2148/Telefax: (632) 8837-2195.

**M**atagumpay na naipamahagi ng Department of Science and Technology (DOST)-Region V ang mahigit 2,500 na Ready-to-Eat (RTE) Arroz Caldo sa mga bayan ng Viga at Pandan sa Catanduanes noong nakaraang ika-19 ng Nobyembre 2021.

Nagbigay din ang nasabing regional office ng 4,680 packs ng Rice-Mongo-Sesame Blend for Complementary Feeding sa 39 na mga batang may matinding kakulangan sa timbang sa Pandan, Catanduanes bilang tugon ng Community Empowerment thru Science and Technology (CEST) Program sa Disaster Risk Reduction Management.

Ang mga RTE Arroz Caldo na agarang makakain sa oras ng sakuna ay kabilang sa mga food packs na ipinamahagi sa mga pamilyang naapektuhan tuwing may kalamidad habang ang Rice-Mongo-Sesame

Blend for Complementary Feeding naman ay kabilang sa Health and Nutrition Intervention ng programa na layuning mapataas ang estadong pangkalusugan ng mag batang may mababang timbang sa nabanggit na lugar.

Para sa karagdagang impormasyon sa mga kaganapan at aktibidad, maaaring magtungo sa NSTW website na <http://nstw.dost.gov.ph/> at sa kanilang

Facebook page, <https://web.facebook.com/nstwdost>.

Ang NSTW Virtual Celebration ay ginanap noong nakarang ika-22 hanggang 28 ng Nobyembre kung saan nagkaroon ng iba't ibang online activities tulad ng mga webinar, virtual exhibits, at display ng S&T knowledge products para ipakita ang pinabagong teknolohiya, programa at serbisyo sa publiko ng DOST. (Impormasyon mula kay Murvi S. Cua, DOST-STII)