



Beras Enak Rendah Gula *Delicious Rice Low Sugar*

Teknologi Produksi Beras dengan Indeks Glikemik Rendah

Penderita *diabetes melitus* umumnya mengurangi makan nasi dan menggantinya dengan umbi-umbian karena beras dianggap pangan ber-Indeks Glikemik (IG) tinggi. Jika dikonsumsi, beras biasa dapat meningkatkan kadar gula darah dengan cepat.

Inovasi ini dapat mengubah gabah menjadi beras ber-IG rendah dengan proses teknologi pratanak yang unik. Melalui proses pratanak ini, tingkat kandungan vitamin (B1, B2, B3, B6), mineral (Mg, Ca, K, Na, Fe, Zn), amilosa dan serat pangan dalam beras meningkat, namun kadar gula, daya cerna pati dan IG menurun. Dengan mengonsumsi beras IG rendah (IGr) secara teratur maka kadar gula darah dapat diturunkan dan dikendalikan.

Patients suffering diabetes mellitus eat less rice because it is considered to be food with high Glycemic Index (GI).

The innovation processes paddy into rice with low GI through a unique parboiled technology. This innovative process increases levels of dietary fiber, vitamins and minerals in rice yet reduce the starch digestibility, sugar content and thus the GI.

What?

Perspektif

Memberi solusi pola hidup sehat bagi masyarakat dengan mengurangi resiko terkena diabetes, mengontrol berat badan, juga bagi penderita diabetes yang ingin tetap makan nasi

Keunggulan Inovasi

- Kadar gula darah dapat diturunkan dan dikendalikan dengan mengkonsumsi beras IGr secara teratur dan pola hidup sehat
- Teknologi pratanak pada invensi ini dapat menghasilkan beras berkadar IG rendah namun rasa nasi tetap enak dan pulen

Potensi Aplikasi

Inovasi dapat diaplikasikan pada industri makanan atau restoran sebagai makanan fungsional bagi penderita *diabetes melitus* dan obesitas



Inovator

Nama : Dr. Ir. Sri Widowati, M.App.Sc
Institusi : Balai Besar Pascapanen, Badan Litbang Pertanian
Alamat : Jl. Tentara Pelajar No 12, Bogor
Status Paten : TELAH DIDAFTARKAN

Prospek Inovasi

KESIAPAN INOVASI 
KERJASAMA BISNIS 
PERINGKAT INOVASI 



Why?