



Susu Jagung Yoghurt Corn Milk Yogurt

Maysgurt (Susu Fermentasi Jagung), Minuman Probiotik Berbasis Biodiversity

Minuman yoghurt baik karena mengandung bakteri yang dibutuhkan dalam proses melawan mikroorganismе yang merugikan pencernaan. Sayangnya kebanyakan yoghurt dibuat dari susu hewani yang tidak bisa diterima oleh mereka yang alergi laktosa. Juga penggunaan pemanis gula ataupun sintesis, tidak baik untuk penderita diabetes.

Maysgurt dapat menjadi solusi, yaitu minuman fermentasi yang berbahan dasar susu jagung. Jagung kaya akan protein tetapi rendah kadar gulanya sehingga cocok untuk dibuat susu karena memiliki kandungan gizi yang lengkap. Maysgurt memiliki karakteristik organoleptik terbaik dan dapat berfungsi sebagai terapi bagi penyakit diabetes menjaga stabilitas flora dalam saluran pencernaan.

Different from regular yogurt, Masygurt is a fermented corn milk. Masygurt does not use regular milk which makes it acceptable for the lactose intolerant. Not only that, corn is one of the approved diet for diabetics person and is rich with protein and nutrition.

Masygurt offers a new way to enjoy yogurt for us, and ultimately the lactose intolerant and the diabetics, with all the good things like the original one.

What?

Perspektif

Mengembangkan bahan-bahan pangan substitusi agar bisa dinikmati oleh mereka yang menderita alergi atau alasan kesehatan lainnya, dan pada akhirnya menjadi tren yang diterima oleh masyarakat.

Keunggulan Inovasi

- Toleran bagi orang-orang yang memiliki gula darah tinggi
- Serta mengandung bakteri yang dapat menyehatkan pencernaan
- Bahan baku nabati yang mudah diperoleh serta harga yang terjangkau
- Rasa dan aroma yang khas, karena terbuat dari jagung
- Rendah kolestrol

Potensi Aplikasi

Bahan baku yang melimpah dan proses pembuatan melalui bioteknologi konvensional. Maysgurt dapat diaplikasikan oleh siapa saja dan dapat meningkatkan nilai tambah bagi produk jagung



29

Inovator

Nama : Lismayana Hansur S.Si; Haslinah SKM, M.Kes;
Ir. Muslih Radhi Abdullah MP.
Institusi : Badan Penelitian dan Pengembangan Daerah Sulsel
Alamat : BTN Tabaria Blok V No. 7 Jl. Urip Sumoharjo No. 269
Makassar
Status Paten : DALAM PROSES PENGAJUAN

Prospek Inovasi

KESIAPAN INOVASI 
KERJASAMA BISNIS   
PERINGKAT INOVASI 

Why?