



Susu Listrik Sehat dan Aman *Safe and Healthy Electric Milk*

"Laban Electric" Alat Pasteurisasi Susu Kejut Listrik Tegangan Tinggi (Pulsed Electric Field) Menggunakan Flyback Transformer

Susu merupakan sumber nutrisi yang lengkap dan baik bagi tubuh untuk tumbuh dan berkembang. Susu perah hasil peternakan umumnya masih mengandung mikroorganisme yang bisa merugikan. Tanpa penanganan yang tepat, susu hasil perah kualitasnya akan berkurang, masam, atau bahkan basi.

Laban Electric adalah alat 'pasteurisasi' susu kejut listrik tegangan tinggi (*Pulsed Electric Field / PEF*) menggunakan *flyback transformer* yang membunuh bakteri dalam susu tanpa merusak kandungan gizinya. Penerapan inovasi ini dapat mengurangi tingkat kerusakan susu pada peternak sapi perah dan mengurangi kerugian yang mungkin terjadi.

38

Pulsed Electric Field (PEF) method is a non-thermal food processing technology using high-intensity electric shocks applied to liquid materials.



Laban Electric for milk 'pasteurization' produces high voltage electricity from a fly-back transformer and kills bacteria in milk while keeping its nutritional value. It is an effective and efficient technology used by farmers to prevent loss due to bacteria contamination of milk.



What?

Perspektif

Meningkatkan kualitas produksi pertanian secara efektif dan efisien, dengan menggunakan teknologi yang mudah diaplikasikan, agar peternak dapat memastikan kualitas produk yang dihasilkan

Keunggulan Inovasi

- Menggunakan bahan produksi yang sederhana, salah satu bagian komponen elektronik dari TV tabung untuk pembangkit pulsa tegangan tinggi
- Tergolong sederhana dan aplikatif, dimana alat ini mudah dioperasikan serta praktis penggunaannya
- Harga jual yang lebih murah dari alat pasteurisasi yang sudah ada
- Membunuh bakteri tanpa merusak gizi susu atau minuman

Potensi Aplikasi




Selain pada susu dan produk olahannya, alat ini dapat digunakan untuk '*pasteurisasi*' berbagai macam jus buah, sirup, dan air mineral agar aman untuk dikonsumsi secara langsung



Inovator

Nama : Hadi Apriliawan; Veri Andriawan; Farizqi B. P
Institusi : Universitas Brawijaya
Alamat : Jl. Veteran 2, Malang 65145
Status Paten : TELAH DIDAFTARKAN

Prospek Inovasi

KESIAPAN INOVASI 
KERJASAMA BISNIS 
PERINGKAT INOVASI 

Why?