



Vitamin dari Minyak Sawit Merah *Vitamin from Red Palm Oil*

Mikroenkapsulat Minyak Sawit Merah dan Proses Pembuatannya

Mikroenkapsulat minyak sawit merah merupakan suatu produk emulsi berupa tepung/bubuk dengan kandungan tinggi akan β -karoten (provitamin A) dan α -tokoferol (vitamin E). Dalam bentuk bubuk, produk ini mudah diaplikasikan sebagai bahan suplemen (farmasetikal atau nutrasetikal) dan fotifikan atau ingredien produk pangan sumber provitamin A dan vitamin E.

Dalam bentuk mikroenkapsulat, efektifitas minyak sawit merah lebih baik dibandingkan jika digunakan dalam bentuk minyak. Hal ini disebabkan oleh bahan penyalut mikrokapsul dapat melindungi dan memperpanjang *shelf life* karoten pada minyak sawit merah yang mudah rusak oleh proses oksidasi.

Red Palm Oil in powder form can easily be used as fortifier or main ingredient for β -carotene (provitamin A) and α -tocopherol (vitamin E) supplement in pharmaceuticals and nutraceuticals.

In microencapsulated form, red palm oil proved to be more effective, since the microencapsulation protects and lengthens the shelf life of the easily oxidized β -carotene.

What?

Perspektif

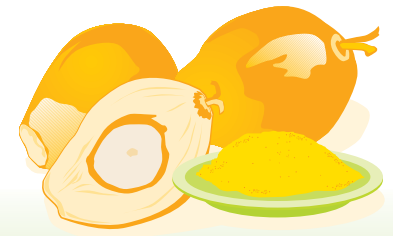
Mencari bentuk lain dari produk minyak sawit merah dengan nilai tambah yang tinggi, sekaligus melindungi nutrisi utama, memperpanjang *shelf life*, dan membuka potensi aplikasi baru sebagai sumber provitamin A dan vitamin E untuk bahan suplemen (farmasetikal dan nutrasetikal) maupun fortifikasi atau *ingredient* produk pangan.

Keunggulan Inovasi

- Memberi nilai tambah baru pada minyak sawit merah dalam bidang pangan
- Proses mikroenkapsulasi yang relatif mudah dan sederhana
- Bahan-bahan dan peralatan yang digunakan mudah diperoleh
- Hasil mikroenkapsulasi dapat diaplikasikan pada produk pangan lain
- Efektivitas bentuk mikroenkapsulasi diharapkan menjadi lebih baik dibandingkan jika digunakan dalam bentuk minyak

Potensi Aplikasi

Sebagai sumber provitamin A dan vitamin E dalam industri pangan yang siap diaplikasikan dalam bentuk bubuk/tepung, seperti pada susu bubuk, mie instan, minuman dan produk pangan lainnya.



Inovator

Nama : Dr. Ir. Nuri Andarwulan, MSi
Institusi : SEAFast Center - IPB
Alamat : Jl. Puspa No.1, Lingkar Kampus IPB
Darmaga Bogor
Status Paten : TELAH DIDAFTARKAN

Prospek Inovasi

KESIAPAN INOVASI 
KERJASAMA BISNIS   
PERINGKAT INOVASI  

Why?