



Mak Comblang Minyak Sawit Palm Oil Matchmaker

Proses Kimiawi Pembuatan Emulsifier Mono- dan Di-AsilGliserol (MDAG) dari Minyak Sawit (RBDPO)

Pengemulsi (*emulsifier*) adalah bahan yang mampu menyatukan dua jenis larutan yang umumnya tidak bisa menyatu, seperti air dan minyak. *Emulsifier* banyak digunakan di industri obat-obatan, kesehatan dan makanan, seperti es krim, margarin, *mayonnaise* dan lain-lain.

MonoAcylGlycerol (MAG) dan *DiAcylGlicerol* (DAG) atau biasa disingkat mono- dan di-asilgliserol (MDAG) adalah salah satu *emulsifier* yang aman digunakan sebagai bahan makanan dan bernilai ekonomis tinggi.

MDAG secara alami terdapat pada lemak hewan seperti sapi, atau pada minyak nabati seperti kedelai dan kanola. Proses sintesis MDAG kini dilakukan menggunakan bahan dasar *Refined Bleached Deodorized Palm Oil* (RBDPO) melalui proses kimiawi yang aman dengan biaya relatif lebih murah.

Emulsifier is a surfactant, promoting the formation and stabilization of an emulsion of 2 or more liquid substances that usually do not mix, like water and oil. Mono- and Di-AcylGlycerol (MDAG) is an emulsifier for food industries such as ice cream, margarine, mayonnaise, etc.

Usually derived from soybean and canola oil, MDAG can now be chemically synthesized from Refined Bleached Deodorized Palm Oil (RBDPO).

What?

Perspektif

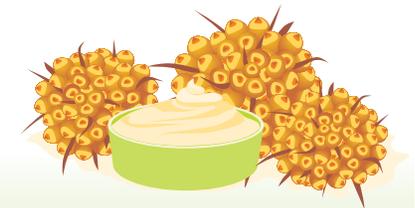
Mengembangkan produk baru dari minyak sawit yang sangat berbeda dari produk asal, dan dibutuhkan oleh industri makanan dalam negeri atau luar negeri dengan nilai komersial tinggi.

Keunggulan Inovasi

- Meningkatkan nilai tambah minyak sawit yang telah diolah menjadi RBDPO
- Biaya produksi sintesis MDAG dari RBDPO relatif lebih murah
- Bahan baku alami untuk produk makanan lebih disukai

Potensi Aplikasi

Bahan emulsi MDAG baru berbasis minyak sawit RBDPO yang relatif lebih murah bagi industri pangan, dan membuka pasar baru bagi industri sawit yang mengolah minyak sawit menjadi bahan industri berbasis gliserol.



Inovator

Nama : Dr. Ir. Purwiyatno Hariyadi, MSc
Institusi : SEAFast Center - IPB
Alamat : Jl. Puspa No.1, Lingkar Kampus IPB
Darmaga Bogor
Status Paten : TELAH DIPATENKAN

Prospek Inovasi

KESIAPAN INOVASI 
KERJASAMA BISNIS   
PERINGKAT INOVASI  

Why?