



Yoghurt Jus Buah Tropis Asli *Authentic Tropical Fruit Juice Yogurt*

Bio-Fruitghurt merupakan generasi baru minuman probiotik fermentasi asam laktat yang bermanfaat bagi kesehatan dan kecantikan. Berbeda dengan yoghurt yang berbahan baku susu, *Bio-Fruitghurt* menggunakan sari buah sebagai substrat fermentasi tanpa susu (*non-dairy based*), seperti sari buah jeruk, nanas, stroberi dan apel.

Inovasi ini hadir untuk menjawab tingginya permintaan pasar terhadap minuman probiotik berbahan baku tanpa susu, seiring dengan perkembangan jumlah penderita *lactose-intolerant* (alergi laktosa) di dunia. *Bio-Fruitghurt* memiliki keunggulan antara lain mengandung antioksidan (vitamin C) yang tinggi, probiotik unggul (*Plant Originated Lactic Acid Bacteria*-POLAB) dan berasal dari sari buah yang minim zat alergen, tidak mengandung lemak dan kolesterol.

Bio-Fruitghurt : A New Generation of Healthy Probiotic Drink derived From Tropical Fruit Juices Fermentation by Lactic Acid Bacteria

Bio-Fruitghurt is a new generation of probiotic drinks derived from tropical fruit juices, such as oranges, pineapples, strawberries or apples, processed through unique Lactic Acid Fermentation. It has competitive advantages that are low allergenic, low cholesterol and also low fat. The consumers will also get other benefits due to its high antioxidant content and superior probiotic properties.

This innovation is designated to answer the high market's demand of non-dairy based probiotic drinks, specially for the lactose-intolerants.

What?

Perspektif

Menjawab tuntutan segmen pasar tertentu yang membutuhkan standar khusus, dan sekaligus membuat varian produk baru yang bisa diterima oleh segmen pasar yang sudah ada menjadikan sebuah inovasi memiliki potensi pasar yang luas.

Keunggulan Inovasi

- Kandungan Vitamin C (antioksidan) yang tinggi, minim zat alergen dan rendah lemak
- Bakteri asam laktat unggul dari kelompok POLAB
- Bahan baku dari buah tropis alami
- Proses produksi mudah bahkan untuk industri skala rumah tangga.

Potensi Aplikasi

Produk ini dapat dikembangkan dalam industri skala rumah tangga hingga industri besar. Teknologi ini merupakan salah satu upaya dalam mendukung ketahanan pangan terkait preservasi buah-buah tropis yang mudah membusuk.



KESIAPAN INOVASI



KERJASAMA BISNIS

PERINGKAT INOVASI



Prospek Inovasi

Ali Budhi Kusuma; Andini Warih Wedaringtyas;
Inovator : Riszki Alrita Putri; Mohammad Iqbal

Institusi : Institut Teknologi Bandung

Alamat : Jl. Sangkuriang No. 16 Kel. Dago Kec. Coblong, Kota Bandung 40132

Status Paten : DALAM PROSES PENGAJUAN

Inovator

Why?