



Keju Sehat *Healthy Cheese*

Keju merupakan sumber protein dan kalsium yang digemari dan banyak diaplikasikan pada berbagai bahan pangan lainnya. Namun, tingginya kandungan asam lemak jenuh pada keju menjadi hambatan sekelompok orang untuk mengkonsumsinya.

Inovasi pada produk keju lunak ini dilakukan dengan mengganti lemak susu dengan minyak jagung atau minyak bekatul dalam susu sapi *skim*. Kandungan asam lemak linoleatnya 41.5% dan linoleatnya 3.9% cukup tinggi, dan memiliki fungsi yang baik untuk menurunkan total kolesterol dalam darah. Proses pembuatannya menggunakan starter *Streptococcus lactis* sp., *Bifidobacteria longum*, dan rennet dari *Marschall* kapang *Mucor meihei*.

Teknologi Pembuatan Produk Keju Rendah Lemak untuk Pencegahan Penyakit Jantung

Cheese is a source of protein and calcium, popularly used in many foods. Some people cannot consume cheese due to its high saturated fatty acid content.

*This innovative soft cheese process replaces the milk fat with corn oil or rice brine oil in skimmed milk. The linoleat fatty acid content is 41.5% and the linoleat content is 3.9%, proven to reduce total cholesterol in blood. The process uses starter *Streptococcus lactis* sp., *Bifidobacteria longum*, and rennet from Marschall, the *Mucor meihei* mold.*

What?

Perspektif

Bayangkan, produk keju yang tidak hanya enak di lidah, tetapi juga baik bagi jantung.

Keunggulan Inovasi

- Kadar lemak 21,9 % (bk) lebih rendah dibandingkan keju padat lemak susu 39,6 %
- Penyajian 70 g keju (1 keping) setara dengan mengonsumsi 154 kkal energi, 14.35 g protein, 7 g lemak, 8.47 g karbohidrat
- Teknologi pembuatan menggunakan prinsip emulsi minyak nabati yang kaya asam lemak tidak jenuh.

Potensi Aplikasi

Bagi perusahaan pembuat keju.



KESIAPAN INOVASI



KERJASAMA BISNIS



PERINGKAT INOVASI



Prospek Inovasi

Inovator : Prof. Dr. Ir. Evy Damayanthi. MS

Institusi : Institut Pertanian Bogor

Alamat : Kantor Direktorat Riset dan Kajian Strategis IPB
Gedung Rektorat Andi Hakim Nasoetion Lt. 5
Kampus IPB Darmaga - Bogor 16680

Status Paten : DALAM PROSES PENGAJUAN

Inovator

Why?