



Makan Ikan dengan Aman *Eating Fish Safely*

Reaksi histamin pada tubuh seseorang berbeda-beda. Beberapa orang tidak bisa mentoleransi histamin, yang memberikan gejala alergi parah pada pernapasan, seperti napas sesak, mata berair dan bisa menyebabkan kematian.

Pada beberapa jenis ikan, aktivitas bakteri maupun enzim dapat menghasilkan senyawa histamin. Bagi industri pengolahan ikan, menjaga kualitas dan memastikan tidak ada bahan yang membahayakan konsumen, termasuk histamin adalah suatu kewajiban.

Test kit histamin ini dirancang dengan memanfaatkan reaksi pewarnaan. Histamin dengan kadar kecilpun akan terindera secara visual. Biaya produksinya murah dan bersaing, penggunaannyapun praktis.

Test Kit Uji Kandungan Histamin

Some people are allergic to histamine, and can cause fatalities in some cases. Some fish are known to produce histamine, due to bacteria or enzymatic activities. On the other hand the quality assurance of its raw materials is a must in fish processing industries.

This kit is designed to utilize the staining reaction, so that even small levels of histamine can be perceived visually. Moreover, cost of producing this test kit is low and competitive, and it is more practical to use.

What?

Perspektif

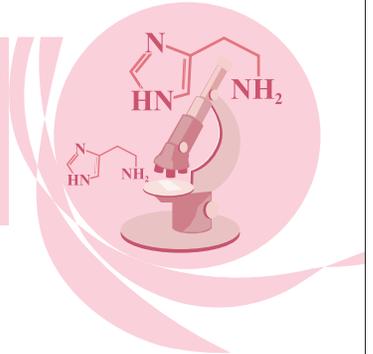
Dalam kualitas berlaku hukum 1 – 10 – 100. Kalau masalah mutu tertangkap di hulu ongkosnya satu, kalau diketahui di tengah ongkosnya sepuluh, kalau ketahuan saat dikonsumsi ongkosnya seratus bahkan seribu. *Test kit* ini bisa menjadi yang ongkosnya hanya satu.

Keunggulan Inovasi

- Dapat digunakan dengan mudah dan relatif cepat (satu jam)
- Standar deteksi histamin *test kit* ini dapat memenuhi menurut standar Uni Eropa
- Dapat diproduksi dengan harga yang lebih murah dari produk serupa (sekitar 50% dari harga *test kit* di pasaran)
- Analisis lebih akurat dan tidak memerlukan peralatan uji lainnya.

Potensi Aplikasi

Berkat harga yang kompetitif, tingkat akurasi uji yang cukup tinggi, serta kepraktisan dan kemudahan dalam penggunaan; *test kit* histamin ini dapat segera menggantikan produk *test kit* histamin yang telah ada di pasar.



KESIAPAN INOVASI



KERJASAMA BISNIS

PERINGKAT INOVASI

Prospek Inovasi

Rudi Riyanto, M.Sc; Dwiwitno, M.Sc;

Dra. Jovita Tri Murtini, MS; Ir. Farida Aryani, M.Sc;

Inovator : Nandang Priyanto, SSi; Prof. Dr. Endang Sri Heruwati

Institusi : BB Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan

Alamat : Jl. K.S. Tubun, Petamburan VI, Jakarta 10260

Status Paten : TELAH DIDAFTARKAN

Inovator

Why?