

Pengemulsi Alami Nan Aman *All Natural and Safe Emulsifier*



Pati Taut-Silang Fosfat (PTSF) merupakan teknologi modifikasi pati yang banyak digunakan dalam industri makanan/minuman, sebagai bahan pengental, emulsifier, pati resisten, dan kebutuhan farmasi. Berbagai PTSF menggunakan material yang bersifat toksik dengan kondisi basa khusus.

Inovasi ini menawarkan penggunaan sago sebagai bahan baku PTSF, yang dapat disintesis pada kondisi asam menjadikan proses sintesis lebih efektif dan efisien.

Crosslinked-sago-starch-phosphate (SgP) is a technology of phosphate modification which widely used in food and pharmacy industries. Various SgPs are using toxic ingredients in its process. This innovation offers the use of sago as the main ingredient of SgP, which is safe and can be synthesized in acidic environment, to make the process more effective and efficient.

Pati Sagu Taut Silang Fosfat: Biomaterial Beraplikasi Luas

what

“Sagu sudah sering disebut sebagai sumber karbohidrat yang kurang dimanfaatkan. Namun lebih jarang lagi kajian potensi turunan sago, sebagai biomaterial yang bernilai tinggi.”

PROSPEK INOVASI

KESIAPAN INOVASI : PROTOTYPE
KERJASAMA BISNIS : TERBATAS

PATEN

STATUS : DALAM PROSES PENGAJUAN

KEUNGGULAN TEKNOLOGI

- » PTSF disintesis dengan bahan ramah lingkungan pada suasana asam yang lebih efektif dan efisien
- » Derajat Substitusi Fosfat yang dicapai dapat diatur berdasarkan 4 parameter, yaitu pH, suhu, waktu reaksi, dan laju pengadukan
- » Menggunakan sagu lokal sebagai sumber pati yang murah

INOVATOR

Sri Sugiarti
Tun Tedja Irawadi
Jorion Romengga



INSTITUSI

Institut Pertanian Bogor

Direktorat Riset dan Inovasi IPB
Gedung Rektorat Andi Hakim Nasoetion Lt. 5
Kampus IPB Darmaga Bogor 16680

KATEGORI TEKNOLOGI



001



002



003



004



005



006



007



008



009



010



011

why