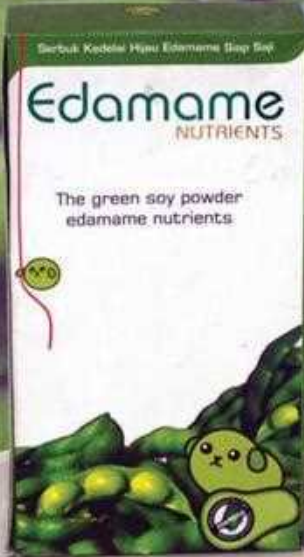




Bubur Hijau Kaya Protein *Protein Rich Green Porridge*

Edamame merupakan kedelai muda yang awalnya banyak di konsumsi di Jepang dan Cina. Kacang ini mengandung protein nabati dan lengkap dengan asam amino esensial, serta mengandung isoflavon, safonin, anti oksidan, lemak tak jenuh, lecithin, fiber, vitamin E, mineral dan rendah lemak jenuh. Saat ini konsumsi edamame sebagai salah satu penganan tren gaya hidup sehat mulai diminati di Indonesia.

Salah satu permasalahan dalam panen edamame adalah masa simpan yang terbatas, terutama ketika saat panen melimpah. Tepung edamame instan adalah salah satu opsi untuk memperpanjang umur simpan edamame dengan tetap mempertahankan nutrisi yang dimiliki.

Tepung Sereal Edamame Instan

Edamame is young soybeans which are widely consumed in Japan and China. It contains complete plant protein and essential amino acids, isoflavon, safonin, anti-oxidants, unsaturated fats, lecithin, fiber, vitamin E, minerals and also low saturated fat. The main problem of edamame consumption is the limited shelf life, especially during bountiful harvest. Therefore, instant edamame flour is an option to extend the shelf life while maintaining its nutritional quality.

PERSPEKTIF

Masa simpan (*shelf-life*) adalah salah satu permasalahan utama Indonesia sebagai negara agraria. Inovasi ini menjawab permasalahan tersebut.

what?



why?

NIKMATI
KAPAN SAJA

PROSPEK INOVASI

Keselapan Inovasi : Uji Lapangan Simulasi
Kerjasama Bisnis : Terbatas

PATEN

Status : Telah Didaftarkan
Nomor : P00201100623

KEUNGGULAN INOVASI

- Memperpanjang daya simpan edamame
- Dapat diproduksi pada skala industri
- Bernilai gizi tinggi dan berkalori tinggi, mengandung isoflapon, safonin, antioksidan, mineral, dan vitamin
- Dapat langsung dikonsumsi dan praktis

KATEGORI TEKNOLOGI



INOVATOR : Ir. Mukhamad Angwar, M.Sc
Son Innamor Victor P

INSTITUSI : Lembaga Ilmu Pegetahuan Indonesia (LIPI)

ALAMAT : UPT BPPTK LIPI
Desa Gading, Kecamatan Playen
Kabupaten Gunung Kidul 55861 Yogyakarta