



Angkak Bebas Was-Was *Risk-free Red Yeast Rice*

Angkak sebagai produk fermentasi dari *monascus* bermanfaat sebagai obat, pewarna makanan serta kosmetik. Namun pada proses produksi angkak dihasilkan kandungan beracun *sitrinin* yang dapat mengganggu kesehatan organ dalam, terutama ginjal dan hati.

Hingga saat ini, belum ditemukan kultur starter *monascus* yang bisa menghasilkan produk dengan kandungan *sitrinin* rendah atau bahkan nol. Inovasi ini menawarkan metode pembuatan starter *monascus* untuk memproduksi fermentasi beras yang bebas dari *sitrinin*, sehingga hasilnya aman dan layak dikonsumsi oleh masyarakat.

Mengonsumsi Beras Merah Angkak tanpa Keracunan

Red yeast rice is a fermented product of monascus. It has many benefits and applications in diverse sectors, such as medicine, color additive, and cosmetic industry. However, in the production of red yeast rice a toxic compound called citrinin is being emitted and this is considered to be detrimental for the health. The innovation is a method to make red yeast rice through fermentation of monascus with a very low or even zero concentration of citrinin.

PERSPEKTIF

Memastikan keamanan produk kesehatan tradisional yang luas digunakan masyarakat, adalah inovasi modern yang tepat-guna.

what?



why?

CARA SEHAT
YANG 100% AMAN

PROSPEK INOVASI

Keselapan Inovasi : Skala Laboratorium
Kerjasama Bisnis : Terbuka

PATEN

Status : Telah Dipatenkan
Nomor : P00201407489

KEUNGGULAN INOVASI

- Produk fermentasi beras *Monascus* tidak menghasilkan atau rendah toksin sitrinin
- Teknologi pembuatan starter *Monascus* produksi lokal
- Aman bagi kesehatan
- Mengandung bahan bioaktif yang relatif tinggi yang baik untuk kesehatan seperti *gamma aminobutyric acid* (GABA) dan lovastatin

KATEGORI TEKNOLOGI



Drs. R. Nandang Suharna
Dr. Novik Nurhidayat
Dra. Ernawati Kasim, MSc.
Dra. Titin Yulinery
Evi Triana, MKes.
Ir. Sri Hartin Rahayu

INOVATOR :

INSTITUSI : Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia

ALAMAT : Pusat Penelitian Bioteknologi LIPI
Jl. Raya Cibinong Km 46 Cibinong
Bogor 16911 Jawa Barat