Judul : **Ekstraksi Buah Vanili Setengah Kering**

No. reg/ID : P00200600798

Tanggal Pendaftaran : 28Â DesemberÂ 2006

Inventor : **Dr. Ir. Dwi Setyaningsih, M.Si**
Melawati, S.TP

Jenis Paten : Paten

Abstrak

Ekstrak vanili adalah larutan hidroalkoholyang mengandung zat terekstrak dari buah vanili. Ekstrak vanili dibuat dari buah vanili setengah kering dengan metode maserasi pada suhu ruang selama 12 jam. Perbandingan bahan dan pelarut adalah 1:10. Pelarut terdiri dari campuran 70% etanol, 30% air dan ditambah dengan 7% sukrosa dan 4,7% gliserin. Ekstrak dibuat dengan cara buah vanili setengah kering dipotoong 0,2-0,5 cm, kemudian direndam dalam pelarut selama 12 hari. Setelah itu, ekstrak disaring. Ekstrak yang dihasilkan memiliki kadar vanillin yang tinggi, memiliki karakteristik yang sesuai dengan standar internasional dan memiliki flavor *sweet, vanilla, coconut-like, green, buttery,* dan aroma khas yang dihasilkan dari reaksi *maillard*.