

Abstrak	Klaim	Deskripsi	Gambar	Smart Technology Offer
<p>Judul : Proses Produksi Sari Buah Pala Instan</p> <p>No. : ID 0000418 S reg/ID</p> <p>Inventor : Dr. Ir. Sugiyono, M.App.Sc Ir. Hanifah N. Lioe Siti Nurjanah, S.TP Asep Wawan Permana, S.TP Susanti Ni Nengah Lasmiati</p> <p>Tanggal Pendaftaran : 24?Juli?2001</p> <p>Jenis Paten : Paten Sederhana</p>				
Abstrak				
<p>Sari buah pala instan dibuat dari buah pala utuh dengan menggunakan metode kristalisasi. Produk ini berbentuk granula kecil dan berwarna merah muda serta mempunyai rasa dan aroma menyegarkan Sari buah pala ini dibuat untuk memanfaatkan buah pala yang produksinya melimpah di Indonesia, terutama di wilayah Sumatera dan Indonesia bagian timur. Tujuan pembuatan produk ini adalah untuk memperpanjang umur simpan, memudahkan distribusi, memperluas pemasaran dan memberikan kemudahan dalam penyajiannya. Harga produk ini relatif murah dibandingkan dengan sari buah lain yang dibuat dengan menggunakan spray drier. Selain itu, peralatan yang digunakan cukup sederhana, sehingga aplikasi dalam proses produksi relatif mudah.</p>				