Judul : **Proses Produksi Tahu Tepung Whey Tahu dengan Teknik Pengeringan Semprot (Spray Drier)**

No. reg/ID : P00200300630

Tanggal Pendaftaran : 8 Desember 2003

Inventor : Dr. Ir. Purwiyatno Hariyadi, MSc
Nur Wulandari, STP, MSi
Imron Fajri, MSi
Sapta Wijayanti, STP
Asep Wawan Permana, STP
Risris Arisyanti,STP
Nurwanto

Jenis Paten : Paten

Abstrak

Tepung whey tahu dengan kandungan isoflavon tinggi dibuat dari limbah cair tahu yang masih segar (*fresh*) dengan metode pengeringan semprot (*spray drier*). Invensi ini menggunakan bahan pengisi dekstrin, gum arab, pati singkong dan pati jagung. Dapat digunahan sebagai ingredient pangan dan fortifikasi isoflavon pada produk pangan.