Judul : **Proses dan Komposisi Mie Instan dari Pati dan Gluten Jagung**

No. reg/ID : P00200600052

Tanggal Pendaftaran : 26 Januari 2006

Inventor : **Dr Ir Dahrul Syah**
Dr Ir Slamet Budijanto, M.Agr
Dr Ir Sugiyono, M.AppSc
Sutrisno Koswara, M.Si
Budiyah, STP
Diana Eka Purwanti, STP
Zen Fauzan Sholehuddin, STP

Jenis Paten : Paten

Abstrak

Mie jagung instan dibuat dari bahan baku pati jagung dan protein jagung (*Corn Gluten Meal*) dan bahan tambahan lainnya. Bahan-bahan diproses melalui tahapan: pencampuran, pengukusan pertama, pengulian, pengukusan kedua, pembentukan dan pengeringan dengan oven.

Invensi ini menghasilkan mie jagung instan yang memiliki waktu pemasakan sebentar, kehilangan total padatan akibat pemasakan rendah, nilai gizi baik, warna dan penampakan yang menarik, serta rasa khas jagung. Selain itu alat produksi yang dibutuhkan untuk industrialisasi mie jagung sudah tersedia dan mudah didapatkan.