

Judul : **Produksi Siklodekstrin dari Pati Garut**

No. : P00200500754
reg/ID

Tanggal Pendaftaran :
28 Desember 2005

Inventor : Dr. Ir. Erliza Noor

Jenis Paten : Paten

Abstrak

Penelitian ini menghasilkan siklodekstrin dengan penambahan enzim CGT-ase optimum pada dekstrin yang telah dihasilkan dari proses hidrolisis pati garut. Proses likuifikasi pati garut dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu pH, suhu dan buffer yang digunakan. Faktor-faktor tersebut disesuaikan dengan kondisi optimum masing-masing enzim.

Proses likuifikasi pati garut menghasilkan dekstrin optimal untuk enzim tunggal berkisar antara 20-86 g/L dan untuk enzim ganda berkisar 32-98 g/L. Hasil likuifikasi ini dijadikan dasar proses siklikasi pati garut. Pada proses siklikasi, pati garut ditambahkan enzim GTC-ase dengan tiga konsentrasi enzim, yaitu 50, 100 dan 150 U/mg substrat. Perolehan siklodekstrin dengan menggunakan kondisi di atas berkisar antara 70-80 g/L.