

Abstrak	Klaim	Deskripsi	Gambar	Smart Technology Offer
<p>Judul : Proses Produksi Tahu Tepung Whey Tahu dengan Teknik Pengeringan Semprot (Spray Drier)</p> <p>No. reg/ID : P00200300630 Tanggal Pendaftaran : 8 Desember 2003</p> <p>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</p>				
Abstrak				
<p>Tepung whey tahu dengan kandungan isoflavon tinggi dibuat dari limbah cair tahu yang masih segar (<i>fresh</i>) dengan metode pengeringan semprot (<i>spray drier</i>). Invensi ini menggunakan bahan pengisi dekstrin, gum arab, pati singkong dan pati jagung. Dapat digunakan sebagai ingredient pangan dan fortifikasi isoflavon pada produk pangan.</p>				