

Beras dengan Indeks Glikemik Rendah



Inventor: Sri Widowati, B.A.S. Santosa,
dan Made Astawan
Balai Besar Penelitian dan
Pengembangan Pasca Panen Pertanian

Status Perlindungan HKI :
Paten No. P 00200900288

Beras dengan indeks glikemik (IG) rendah dihasilkan melalui beberapa proses pengolahan, meliputi perendaman gabah kering giling dengan air hangat, penirisan gabah, lalu pengukusan. Kemudian gabah dikeringkan dalam dua tahap, yaitu pada suhu 100°C selama 1-2 jam dan pada suhu 55-65°C selama 25 menit, selanjutnya gabah pratanak digiling menjadi beras pratanak IG rendah dengan derajat soseh 95%.

Teknologi prosesing beras IG rendah menghasilkan beras dengan tekstur pulen dan rasa lebih enak. Beras IG rendah mengandung abu, amilosa, dan serat pangan lebih tinggi, namun daya cerna pati menurun.

Beras IG rendah dapat membantu mengendalikan kadar glukosa darah bagi penderita *diabetes melitus*.

Teknologi ini telah dilisensi oleh PT Petrokimia Gresik dengan produksi 1,71 ton beras IG rendah pada tahun 2011 dan 4,64 ton pada tahun 2012. Masa lisensi adalah 5 tahun, 2011-16.