



Es Krim VCO

Inventor : Rindengan Barlina, Steivie Karouw, dan Patrik M. Pasang
Balai Penelitian Tanaman Palma

Status Perlindungan HKI : P00201100117



Es krim ini berbahan baku minyak *Virgin Coconut Oil* (VCO) yang merupakan minyak nabati yang tidak mengalami hidrogenasi, dimana asam yang dihasilkan mudah diserap tubuh.

VCO yang berbentuk es krim ini lebih disukai oleh konsumen, sumber utama lemak rantai menengahnya aman dikonsumsi. Es Krim-VCO bermanfaat untuk kesehatan, terutama dalam bentuk cair. Teknologi ini prospektif dikembangkan oleh industri makanan dan farmasi.