



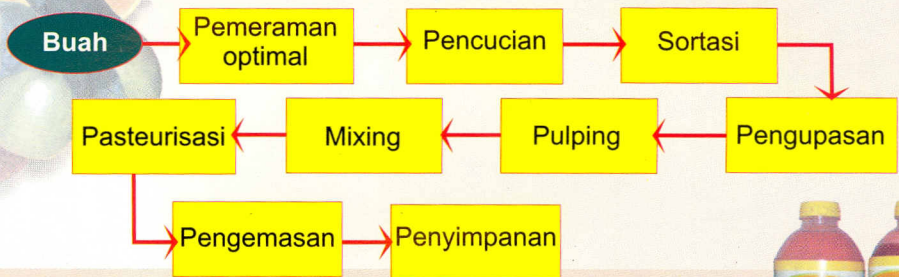
Teknologi

PUREE BUAH-BUAHAN



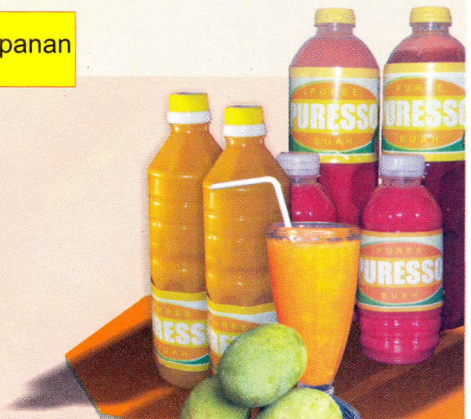
- Puree merupakan produk *intermediate*, merupakan teknik pengolahan buah untuk menyelamatkan hasil panen
- Puree sebagai bahan baku pembuatan minuman sari buah, nectar, selai, jeli atau permen.
- Puree mudah ditransportasikan, mutu produk lebih konsisten dan daya simpan lebih lama.

Proses pembuatan



Keunggulan

- Warna dan aroma alami.
- Total padatan terlarut sesuai standar Codex.
- Proses higienis.
- Daya simpan sampai 5 bulan pada suhu rendah (16°C).
- Vit. C stabil.



BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
BALAI BESAR PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PASCAPANEN PERTANIAN

Jl. Tentara Pelajar No.12 Kampus Penelitian Pertanian Cimanggu Bogor 16114
Tel : 62.0251. 8321762 Fax.0251. 8350920 E-mail: bb_pascapanen@litbang.deptan.go.id; bb_pascapanen@yahoo.com
Website: <http://pascapanen.litbang.deptan.go.id>