

## Mesin Pasturisasi

### *Pasteurizing Machine*

Inventor : Astu Unadi

Balai Besar Pengembangan Mekanisasi Pertanian  
*Indonesian Center for Agricultural Engineering  
Research and Development*



Pasturizer berbentuk silinder horizontal, dilengkapi dengan pipa untuk memanaskan juice, purée atau susu; dan dilengkapi pula dengan wadah pengemas. Media pemanas yang digunakan adalah air yang dipanaskan dengan kompor gas atau minyak tanah.

Untuk memasturisasi bahan pangan berbentuk cairan seperti sari buah, juice, purée atau susu, dengan mesin beroperasi pada suhu antara 90 - 100°C, sehingga produk yang dihasilkan bebas dari bakteri/jamur, dan tahan disimpan.

Kehadiran mesin ini sangat bermanfaat untuk meningkatkan mutu dan masa simpan, makanan dan minuman, sehingga prospektif dikembangkan oleh industri alsin pertanian.

*The pasteurising machine is horizontally cylindrical, equipped with pipes to heat the juice, purée or milk. It is also equipped with a packaging container. Water used as medium is heated by gas or kerosene stoves. To pasteurize liquid foodstuffs such as fruit juice, juice, purée or milk, the engine is operating at temperatures between 90 - 100 °C.*

*The product is free of bacteria and other microbial agents. The machine is very useful to improve the quality of food stuff and increase the shelf life.*