BADAN POM

ARIPIN Asupan Rabuan Pintar
Informasi Obat dan Makanan oleh
Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Jakarta

Susu : Minuman Kaya Akan Manfaat dan Nutrisi



Apa Manfaatnya ??



Susu

Susu adalah cairan dari sapi, kerbau, kuda, kambing, domba dan hewan ternak penghasil susu lainnya, baik segar maupun dipanaskan melalui proses pasteurisasi, uht (ultra high temperature) maupun sterilisasi.

Jenis Susu



Susu Segar : cairan dari ambing sapi, kerbau, kuda, kambing, domba, dan hewan ternak penghasil susu lainnya yang sehat yang diperoleh dengan cara pemerahan yang benar, yang kandungan alaminya tidak dikurangi atau ditambah sesuatu apapun, belum mendapat perlakuan apapun kecuali pendinginan.

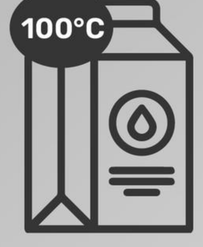


Susu pasteurisasi : susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang dipanaskan pada suhu 72°C dengan tujuan untuk membunuh semua mikroba patogen tanpa merusak nutrisi yang terkandung di dalamnya.



Susu UHT : Susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang disterilkan pada suhu tidak kurang dari 135°C dengan ukuran waktu pemanasan tidak kurang dari 3 menit dan dikemas segera dalam kemasan yang steril secara aseptis.

Apa Manfaat Susu ?

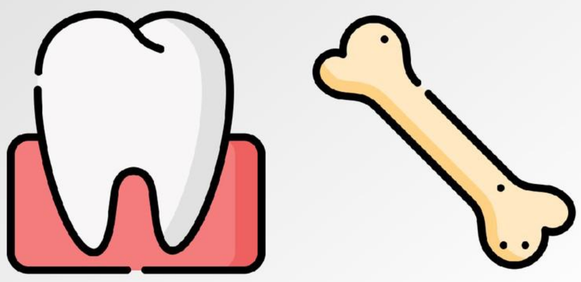


Susu sterilisasi : teknik pengolahan susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang dipanaskan pada suhu tidak kurang dari 100°C selama waktu yang cukup untuk mencapai keadaan steril komersial (dengan ukuran waktu pemanasan tidak kurang dari 3 menit) dan dikemas secara kedap (hermetis).

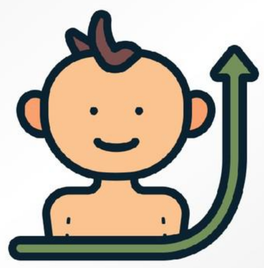


Minuman susu berperisa : minuman berbahan dasar susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi dengan penambahan perisa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dan disterilisasi atau dipasteurisasi serta dikemas secara kedap (hermetis). Contoh susu rasa cokelat/susu berperisa cokelat, susu rasa stroberi/susu berperisa stroberi.

Manfaat Susu



Menjaga kesehatan tulang dan gigi



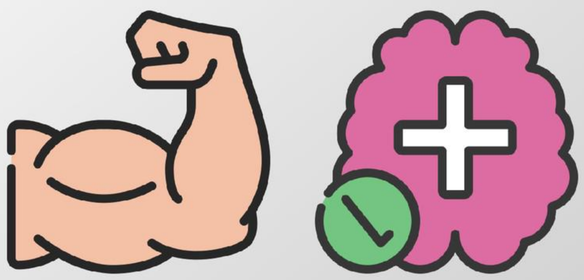
Mendukung tumbuh kembang anak



Membantu proses pemulihan tubuh



Meningkatkan imunitas



Memelihara massa otot dan fungsi otak

Bagaimana Cara Menyimpannya ?

Cara Penyimpanan Susu



Susu Segar : pastikan kemasan dalam kondisi bagus, produk harus selalu disimpan di lemari es pada suhu dingin 1-4 °C.



Susu Pasteurisasi : pastikan kemasan dalam kondisi bagus, produk harus selalu disimpan di lemari es dengan suhu dingin sekitar 2-6 °C, hindari didiamkan pada suhu ruang lebih dari 2 jam karena produk susu pasteurisasi akan lebih mudah rusak.



Susu UHT : pastikan kemasan dalam kondisi bagus, dapat disimpan di suhu ruangan maupun sejuk selama kemasan produk belum dibuka, produk tidak terkena sinar matahari langsung, wajib disimpan di lemari es setelah kemasan produk dibuka.



Susu Sterilisasi : Pastikan kemasan dalam kondisi bagus, dapat disimpan di suhu ruangan maupun sejuk selama kemasan produk belum dibuka, produk tidak terkena sinar matahari langsung, wajib disimpan di lemari es setelah kemasan produk dibuka.

BADAN POM

kata BPOM

SETARA BERDAYA BADAN POM

Pastikan Cek Klik !!

Cek Kemasan, Label, Izin Edar,
dan Kedaluwarsa.

@bpom.jakarta

021-84304046
021-84304048

@BPOMJakarta

bpom_jakarta@pom.go.id
ulpk_bbpomjkt@pom.go.id

082211267771

BPOM MOBILE



1500533 HALOBPOM

jakarta.pom.go.id