

Mie eksotik adalah mie yang dibuat dari pati murni. Retrogradasi pati selama proses pembuatannya memicu terbentuknya pati "eksotik", yaitu fraksi pati yang tak tercerna oleh enzim-enzim dalam saluran pencernaan. Adanya pati yang tidak tercerna memberi keuntungan bagi kesehatan karena:

- Memberi efek mengenyangkan
- Mencegah sembelit
- Mencegah kanker usus



## Karakteristik Mie Eksotik

Penampilan mie eksotik bervariasi dari transparan hingga "keruh", tergantung pada jenis patinya dan mengandung pati tak tercerna 4-5 kali lebih tinggi dari mie instant (terigu). Kadar air, protein dan lemak masing-masing sekitar 70%; 0,5% dan 5%.

## Cara Penyajian



Mie eksotik dapat disajikan sesuai selera. Mie eksotik dari pati sagu dapat menjadi pengganti gel sagu pada Kapurung, pangan khas Nusantara dari Sulawesi Selatan. Mie juga dapat dipasarkan dalam bentuk pangan praktis (*convenience food*).