

Nazwa technologii / rozwiązania:

Fermentowane napoje typu kombucha

PRZEDMIOT OFERTY

Opisz przedmiot oferty (licencja wyłączna/niewyłączna, sprzedaż praw, itp.):

Przedmiotem oferty jest udzielenie licencji wyłącznej/niewyłącznej/próbnjej/testowej na gospodarcze korzystanie z know-how na produkcję fermentowanych napojów typu kombucha z niestandardowych surowców.

FORMA OCHRONY

Patent nr:

-

Zgłoszenie patentowe nr:

-

Know-how:

Utwór:

DOJRZAŁOŚĆ TECHNOLOGII

TRL (Technology Readiness Level):

TRL 2 - Walidacja koncepcji

Koncepcja → Prototyp → Komerccjalizacja

ZAKRES OFERTY / OPIS TECHNOLOGII

Szczegółowy opis technologii/rozwiązania:

Zakres oferty obejmuje know-how na proces wytwarzania fermentowanego napoju typu kombucha, który umożliwia produkcję napoju zarówno o potencjalnych właściwościach prebiotycznych, jak i potencjalnie prozdrowotnych. Napój przygotowywany z surowców niestandardowych, bogatych w związki bioaktywne. Oferowane napoje charakteryzują się wyższą aktywnością przeciwutleniającą i wyższym stężeniem związków bioaktywnych niż ich niefermentowane odpowiedniki.

ZASTOSOWANIA / RYNKI DOCELOWE

Dla kogo i gdzie będzie zastosowana ta technologia:

Rozwiązanie może być zastosowane do produkcji napojów typu kombucha o podwyższonych właściwościach funkcjonalnych w stosunku do tradycyjnych napojów fermentowanych. Rozwiązanie umożliwia produkcję różnych wariantów smakowych.

TWÓRCY WYNAŁAZKU

Dane autora/twórcy (wpisz każdego w osobnej linii):

dr inż. Marta Wilk
Victoria Możejko
dr hab. inż. Mirosława Teleszko, prof. UEW
dr Adam Zając

WARUNKI HANDLOWE

Wstępna oferta techniczna jest zaproszeniem do zawarcia umowy licencji lub sprzedaży know-how i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu przepisów Kodeksu Cywilnego. Oferta cenowa zostanie złożona licencjodawcy po uzgodnieniu warunków licencji lub sprzedaży.