

Nazwa technologii / rozwiązania:

Sposób otrzymywania fermentowanego ekstraktu białkowego z ostropestu plamistego - Sylibum marianum

PRZEDMIOT OFERTY

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

Przedmiotem oferty jest udzielenie licencji niewyłącznej/próbniej/testowej na gospodarcze korzystanie z wynalazku pn. Sposób otrzymywania fermentowanego ekstraktu białkowego z ostropestu plamistego - Sylibum marianum.

FORMA OCHRONY

Patent nr:

Pat.248004

Zgłoszenie patentowe nr:

P,444467

Know-how:

Utwór:

DOJRZAŁOŚĆ TECHNOLOGII

TRL (Technology Readiness Level):

TRL 4 - Testy laboratoryjne

Koncepcja → Prototyp → Komerccjalizacja

ZAKRES OFERTY / OPIS TECHNOLOGII

Szczegółowy opis technologii/rozwiązania:

Przedmiotem wynalazku jest fermentowany ekstrakt białkowy z ostropestu plamistego - Sylibum marianum znajdujący zastosowanie w przemyśle spożywczym. Zawiera on od 3,87 do 8,19 g suchej masy/100 mL ekstraktu; od 0,77 do 2,3 g białka/100 mL ekstraktu; od 0,63 do 1,12 g węglowodanów przyswajalnych/100 mL ekstraktu; od 0,65 do 0,89 g cukrów ogółem/100 ml ekstraktu; od 1,19 do 3,32 g tłuszczu całkowitego/100 mL ekstraktu oraz od 0,03% do 0,06% soli. Zgłoszenie zawiera ponadto sposób otrzymywania fermentowanego ekstraktu białkowego z ostropestu plamistego - Sylibum marianum, który charakteryzuje się tym, że surowiec w postaci ostropestu plamistego rozdrabnia się przy prędkości obrotowej nie mniejszej niż 4400 obr./min przez 30 - 40 s, następnie do rozdrobnionego surowca dodaje się wodę o temperaturze 4°C - 20°C zachowując udział masowy surowca do wody między 1:5 a 1:15, całość intensywnie się miesza przez 15 - 20 s przy prędkości obrotowej min. 4400 obr./min, w kolejnym etapie do mieszaniny wody z rozdrobnionym surowcem dodaje się zasadę - bezwodny węglan sodu w takiej ilości, aby pH mieszaniny ekstrakcyjnej mieściło się w przedziale 7,8 - 8,2 przy temperaturze 37°C - 40°C i prowadzi się proces ekstrakcji białek ostropestu, po czym mieszaninę poddaje się wirowaniu przy 3500 - 4500 obr./min przez 5 - 10 min, do odwirowanego mleczka ostropestowego (supernatantu) dodaje się syrop buraczany w ilości 20 - 30 g syropu/1 L odwirowanego ekstraktu, a następnie mleczko poddaje się pasteryzacji lub sterylizacji, w końcowym etapie dodaje się liofilizowane szczepy bakterii kwasu mlekowego (LAB) i/lub bakterii probiotycznych w ilości 0,1 g liofilizatu/1 L mleczka, a następnie inkubuje się w temperaturze optymalnej dla wzrostu użytych w procesie bakterii kwasu mlekowego, przy czym proces fermentacji prowadzi się do momentu uzyskania pH fermentowanego mleczka ostropestowego w zakresie 4,50 - 4,70 otrzymując produkt finalny w postaci fermentowanego ekstraktu białkowego z ostropestu plamistego - Sylibum marianum.

ZASTOSOWANIA / RYNKI DOCELOWE

Dla kogo i gdzie będzie zastosowana ta technologia:

Metoda ekstrakcji białek ostropestowych w połączeniu z procesem kierowanej fermentacji mlekowej pozwala na uzyskanie ekstraktu, wpisującego się w kategorię tzw. novel food. Może znaleźć on zastosowanie w produkcji roślinnych zamienników wyrobów mlecznych, w szczególności jogurtów oraz kefiru oraz suszonego rozpyłowo produktu białkowo-lipidowego o wszechstronnych możliwościach aplikacyjnych w nowoczesnym, zrównoważonym przemyśle spożywczym (np. produkcja napojów, produktów przekąskowych, koncentratów spożywczych, czy suplementów diety).



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

dr hab. inż. Mirosława Teleszko, prof. UEW
dr Adam Zając
dr hab. Grzegorz Krzos, prof. UEW

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.

UNIwersytet Ekonomiczny we Wrocławiu

ul. Komandorska 118/120, 53-345 Wrocław

Tel: +48 71 36 80 230 | Email: ctwik@ue.wroc.pl

Centrum Transferu Wiedzy i Innowacji oraz Komerccjalizacji