

Nazwa technologii / rozwiązania:

**Żywność hybrydowa: sery słonecznikowo-serwatkowe**

## PRZEDMIOT OFERTY

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

Przedmiotem oferty jest udzielenie licencji wyłącznej/niewyłącznej/próbniej/testowej na gospodarcze korzystanie z know-how pn. GreenHybrid Food – opracowanie założeń technologii zrównoważonej żywności hybrydowej na bazie kwaśnej serwatki oraz białka z makuchów słonecznika w modelu GOZ.

## FORMA OCHRONY

Patent nr:

-

Zgłoszenie patentowe nr:

-

Know-how:

Utwór:

## DOJRZAŁOŚĆ TECHNOLOGII

TRL (Technology Readiness Level):

TRL 2 - Walidacja koncepcji

Koncepcja → Prototyp → Komercjalizacja

## ZAKRES OFERTY / OPIS TECHNOLOGII

Szczegółowy opis technologii/rozwiązania:

Przedmiotem know-how jest protokół technologiczny (know-how i karta jakości produktu), który umożliwia wytwarzanie stabilnej matrycy białkowo-lipidowej na bazie kwaśnej serwatki oraz makuchów słonecznika, tworząc zrównoważoną żywność hybrydową (mleczno-roślinną), wpisującą się w model Gospodarki o Obiegu Zamkniętym (GOZ) i cele zrównoważonego rozwoju Agendy 2030. Rozwiązanie opiera się na kontrolowanej destabilizacji koloidalnej oraz sieciowaniu (crosslinking) białek pochodzących ze strumieni ubocznych produkcji serów kwasowych i olejów roślinnych.

## ZASTOSOWANIA / RYNKI DOCELOWE

Dla kogo i gdzie będzie zastosowana ta technologia:

Rozwiązanie może być zastosowane do produkcji szerokiej kategorii wyrobów gotowych:

- hybrydowych produktów w typie serów zwarowych (kwasowych) – świeże sery otrzymywane bezpośrednio z matrycy białkowo-lipidowej, odwzorowujące konsystencję i właściwości tradycyjnych serów twarogowych, charakteryzujące się obniżoną zawartością tłuszczu i podwyższoną zawartością białka;
- hybrydowe desery białkowe oraz półprodukty do gastronomii i przemysłu piekarniczego (np. farsze do pierogów, pieczywa słodkiego, produkcja ciast);

## TWÓRCY WYNAŁAZKU

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

dr Adam Zając  
dr hab. inż. Mirosława Teleszko, prof. UEW  
dr inż. Marta Wilk  
mgr inż. Aniceta Ślęczka

## 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 licencjobiorcy po uzgodnieniu warunków licencji lub sprzedaży.