

ÜSİMP ULUSAL PATENT FUARI '23

22-23 Kasım 2023

BALIKETİ VE BALIK KILÇIĞI TOZU İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ GLUTENLİ/GLUTENSİZ MAKARNA

- **Sektör: GIDA**
- **Fikri Hak Koruma Durumu:** Ulusal Patent başvuru sürecinde
- **Başvuru/Tescil Tarihi:** 24.06.2019
- **Koruma İstenen Ülkeler:** Türkiye

ÖZET

Dünya ticaretinde önemli bir yere sahip olan glutenli/glutensiz makarnanın, besin değeri yüksek olan balıketi ve balık kılçığı tozu karışımıyla zenginleştirilmesi ve balık kokusu içermeyen lezzetli, fonksiyonel bir makarna elde edilmesi amaçlanmıştır.

Balık sevmeyen tüketiciyi balık içeren **ama balık kokusu olmayan makarna** ile sevdirmeyi; Genç nesiller için hızlı ve kolay hazırlanan bir ürün elde edilmesi; Fiyatlarının uygun olması nedeniyle makarnaya olan talebin artmasına bağlı olarak besin içeriği arttırılmış bir ürün elde edilmesi; Laktoz intoleransı olan insanlara protein ve kalsiyum açısından zengin bir gıda sunulması; Gluten intoleransı ve/veya çölyak hastalığı olan insanlara protein ve kalsiyum açısından zengin glutensiz makarna sunma imkânı hedeflenmiştir.

TANITIM

Buluşun Avantajları:

- Üretim yönteminin yüksek işletme maliyeti gerektirmeden uygulanabilirliğinin kolay olması
- Balıketi ve balık kılçığı, büyük yatırım maliyeti gerektirmeyen bir yöntemle toz haline getirildiğinden, ürünün birim maliyetinde büyük farklılıklar yaratmayacak, satış fiyatı da yüksek olmayacaktır.
- Ürünün içerisinde bulunan balıketi ve balık kılçığı tozu günlük kalsiyum alımının 1/3'ünü karşılayabilmekte ve besleyici değeri de yüksek olduğundan her yaş grubunun günlük besin ihtiyacını kolaylıkla karşılayabilecektir.
- Her türlü su ürünü deniz ve iç sularda yaşayan balık türleri kullanabilmektedir.

Beklenti

İlgili teknolojinin prototipi tamamlanmıştır. Seri üretim için gıda sektörüyle iş birliği yapılarak seri üretime geçmesi hedeflenmektedir.



Teknoloji Hazırlık Seviyesi

Prototip tamamlandı. TRL 6