

ÜSİMP ULUSAL PATENT FUARI '23

22-23 Kasım 2023

PROBİYOTİK BİR LOKUM ÜRETİM YÖNTEMİ

- Sektör: GIDA TEKNOLOJİLERİ
- Fikri Hak Koruma Durumu: TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU
- Başvuru/Tescil Tarihi: 2022/019505
- Koruma İstenen Ülkeler: TÜRKİYE

ÖZET

Bu buluşun amacı, yüksek protein, biyoaktif madde içeren mikroalg ve probiyotik bakteri ilavesi ile lokuma fonksiyonel özellikler kazandırılmasını ve besin değerinin yükseltilmesini sağlayan bir lokum üretim yöntemi gerçekleştirmektir.

TANITIM

Probiyotik bakterilerinin sağlığa faydaları çeşitli çalışmalarla kanıtlanmıştır. Mikroalgler de protein kaynağı olmaları nedeniyle fonksiyonel gıdaların üretiminde popüler olmaya başlamıştır. Lokum hem ulusal hem de uluslararası gıda alanında tanınan 300 yıldan daha fazla geçmişi olan popüler bir gıdadır. Lokuma probiyotik bakterilerin ve prebiyotik olduğu bilinen mikroalglerin ilave edilmesi Lokum ürününe fonksiyonel özellikler kazandırarak besin değeri daha yüksek faydalı ürün geliştirilmesini sağlayacaktır.

Beklenti

Türk Gıda Kodeksi Lokum Tebliği'nde "Şeker, nişasta, içme suyu ve sitrik asit veya tartarik asit veya potasyum-bi-tartarat ile hazırlanan lokum kitlesine gerektiğinde çeşni maddeleri, kuru ve/veya kurutulmuş meyveler ve benzeri maddelerin ilavesiyle tekniğine uygun olarak hazırlanan ürün" şeklinde tanımlanır.

Bu buluşta çeşni maddeleri yerine mikroalg türlerinden olan Chlorella (Chlorella vulgaris) veya Spirulina (Arthrospira platensis) ve probiyotik olarak Lactobacillus plantarum 299v suşu kullanılacaktır

Teknoloji Hazırlık Seviyesi

İlgili ortamda sistem/alt sistem modeli veya prototip gösterimi

TRL 6

