

ÜSİMP ULUSAL PATENT FUARI '23

22-23 Kasım 2023

SADE VE MEYVELİ BOZANIN KURUTULMASI VE ATIŞTIRMALIK BOZA ÜRETİMİ

- Sektör: Gıda
- Fikri Hak Koruma Durumu: Patent Tescil Edildi
- Başvuru/Tescil Tarihi: 22/04/2021
- Koruma İstenen Ülkeler: TR

ÖZET

Buluş, katı formda atıştırmalık boza ve bu atıştırmalık bozanın üretim yöntemi ile ilgilidir. Söz konusu katı formda atıştırmalık bozaya, tatlandırıcı içerikler eklenerek atıştırmalıklar çeşitlendirilebilmektedir. Buluş ile bozanın sahip olduğu tüm besin öğelerini içeren, soğuk zincirle taşınma ihtiyacı olmayan, raf ömrü uzun, taşınması ve tüketimi kolay, bozanın keskin tadının ve kokusunun azaltıldığı boza içerikli gıdaların geliştirilmesi sağlanmaktadır.

TANITIM

Freeze Dry adından da anlaşılacağı gibi dondurarak kurutma yöntemidir. Önce dondurma işlemi uygulanır sonra kurutma işlemi. Dünya da en gelişmiş kurutma yöntemi olan dondurarak kurutma yönteminde dondurma işlemi yapılan gıda ürünü vakum altında süblimleştirilir. Böylece gıda içerisinde bulunan nem içeriği süblimasyon yoluyla ara sıvı durumuna girmeden doğrudan bir katıdan gaz halini alır. Bu işlemde dondurularak kurutulmuş gıdalar minimum boyutta hücre yırtılmasıyla orijinal boyutunu ve şeklini korur. Gıdanın içerisinde ki nem oranı max %2-4 olacak şekilde kaldığı için gıdanın oda sıcaklığında bozulması önlenmiş olur. Çünkü hiçbir canlı organizmanın ortamda %30'un altında ki nem içeriğinde yaşaması mümkün değildir. Freeze dried boza, geleneksel Türk mutfağının lezzetli bir temsilcisini modern bir dokunuşla sunar. Bozanın ekşimsi tadını kırmak için içerisine öncelikle meyveler eklenir ve sonrasında da freeze dry yöntemi ile tüm suyu buharlaştırılarak hafif ve çıtır bir kıvam kazandırılır.



Beklenti

Ortak Girişim
Ortak Üretim
Yatırım
Lisanslama
Satış

Teknoloji Hazırlık Seviyesi

THS 9- Sistem Ticarileşti