

ÜSİMP ULUSAL PATENT FUARI '23

22-23 Kasım 2023

BİR ÇİKOLATA ÜRETİM YÖNTEMİ

- Sektör: GIDA TEKNOLOJİLERİ
- Fikri Hak Koruma Durumu: TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU
- Başvuru/Tescil Tarihi: 2022/011750
- Koruma İstenen Ülkeler: TÜRKİYE

ÖZET

Akkermansia muciniphila ve doğal antioksidan maddeler içeren gıdalar katılarak şekerli ve şekersiz çikolata üretimi (Probiyotik ve prebiyotik ilaveli)

Bu buluşta obezite, tip 2 diyabet, inflamatuvar bağırsak hastalıkları, hipertansiyon ve karaciğer hastalıkları gibi çeşitli hastalıkları önlemede etkili olduğu çeşitli çalışmalarla gösterilmiş Akkermansia bakterisi ile (Akkermansia muciniphila ARA1) çikolata üretimi gerçekleştirilecektir.

TANITIM

Obezite, karaciğer bozuklukları ve tip 2 diyabet gibi metabolik sendromla ilişkilendirilen sağlık sorunları dünya genelinde artış göstermektedir. Metabolik sendromun tedavisinde bağırsak mikrobiyotasının rolü incelenmektedir, özellikle Akkermansia muciniphila adlı bir bakterinin olumlu etkileri gözlemlenmiştir. Bu bakterinin probiyotikli çikolatalar aracılığıyla korunduğu gösterilmekte ve bu ürünün çeşitli sağlık sorunlarını önleme potansiyeli bulunmaktadır. Çalışmalar, Akkermansia muciniphila'nın obezite, tip 2 diyabet, inflamatuvar bağırsak hastalıkları, hipertansiyon ve karaciğer hastalıkları gibi hastalıkları önleme konusundaki etkilerini desteklemektedir.



Beklenti

Gözlenen sayısız korelasyonun yanı sıra, çok sayıda kanıt bu bakterinin çeşitli prelinik modellerde nedensel yararlı etkisini göstermiştir. Bu buluşta obezite, tip 2 diyabet, inflamatuvar bağırsak hastalıkları, hipertansiyon ve karaciğer hastalıkları gibi çeşitli hastalıkları önleme etkili olduğu çeşitli çalışmalarla gösterilmiştir. Akkermansia bakterisi ile (Akkermansia muciniphila ARA1) çikolata üretimi gerçekleştirilecektir.

Teknoloji Hazırlık Seviyesi

Çikolata başarı ile üretilmiş ve besin analizleri tamamlanmıştır

TRL 8