

ÜSİMP ULUSAL PATENT FUARI '23 22-23 Kasım 2023

Bir Mavi Küf Aromalı Çikolata ve Hazırlama Yöntemi

- **Sektör:** Gıda
- **Fikri Hak Koruma Durumu:** Ulusal Başvuru
- **Başvuru/Tescil Tarihi:** 27.12.2021
- **Koruma İstenen Ülkeler:** Ülkesel faz geçişi henüz yapılmamıştır.

ÖZET

Bu buluş, gıdaların aroma içerik bileşenleri dikkate alınarak, ortak kimyasal bileşenlere sahip iki farklı gıdanın bir arada kullanılması ile rokfor peyniri ve bitter çikolata arasındaki kimyasal bileşen uyumlarından ilham alınarak üretilen bir mavi küf aromalı çikolata ve hazırlama yöntemi ile ilgilidir.

TANITIM

Bu çalışma, çikolata pazarına elegant yeni bir lezzet sunmaktadır. Temel olarak mavi küf aromalı peynir ve bitter çikolatanın uygun bir şekilde bir araya getirilmesiyle ortaya çıkmış bu lezzet, çikolata ürün çeşitlerine dahil edilmiş yepyeni bir deneyim olarak tanımlanabilir. İlhamını bilimden alan bu yeni çikolata lezzetinde, mavi küf aromalı peynir ve bitter çikolatanın sahip olduğu aroma içerik bileşenlerinin birbirine olan tamamlayıcı etkisi kullanılmıştır. Böylelikle uzun ve karmaşık üretim süreçlerine ihtiyaç duymadan, yepyeni niş bir lezzet yaratılmıştır.



Beklenti

Buluşun lisans veya devir yolu ile ticarileştirilmesi planlanmaktadır.

Teknoloji Hazırlık Seviyesi

THS 5