

KEMİK ATIK YAĞINDAN SÜT TOZU VE PEYNİR ALTI SUYU PROTEİNİ İLE KAPLANMIŞ TOZ EMÜLGATÖR (E471) ÜRETİMİ



Baş Buluşçu:

Prof.Dr. Mahmut DOĞAN
Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü
Erciyes Üniversitesi

Araştırma Alanları:

- Gıda Kimyası
- Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi
- Kakao ve Çikolata Ürünleri Teknolojisi
- Gıda Katkı Maddeleri
- Beslenme ve Diyetetik
- Gıda Reolojisi
- Maillard Reaksiyon Ürünleri
- Fonksiyonel Gıdalar
- Gıda Tekstürü

İletişim:

Erciyes Teknoloji Transfer Ofisi
iletisim@erciyesteknopark.com

+90 352 224 81 12



ERU BBF2018/004

Teknik Alan

Buluş, gıda sektöründe kullanılmak üzere, rendering tesisi kemik atık yağından süt tozu ve peynir altı suyu proteini ile kaplanmış mono-,digliserit elde etme yöntemi ile ilgilidir.

Özet

Enkapsüle edilerek toz forma dönüştürülen emülgatörlerin kaplama malzemelerinin ucuz ve kolay ulaşılabilir olması, son ürünün toz halde olması nedeniyle kullanım kolaylığı sağlaması ve raf ömrünün uzaması gibi üstünlüklere sahiptir. Buluş ile rendering tesisi atık kemik yağından elde edilen mono-,digliserit emülgatörü püskürtmeli kutucu kullanılarak süt tozu ve peynir altı suyu proteini ile kaplanarak toz forma dönüştürülmesi ile ilgilidir.



Avantajlar

- Enkapsülasyon tekniği ile toz forma dönüştürme
- Süt tozu ve peynir altı suyu proteini ile kaplama
- Uzun raf ömrü
- Kullanım kolaylığı

Kullanım Alanı

- Ekmek üretimi (kullanım alanıyla en geniş sektördür)
- Gıda Endüstrisi (dondurma, margarin, mayonez ve şekerleme)
- Eczacılık sektörü
- Kimya endüstrisi

Buluş Olgunluk Seviyesi

TRL-4: Laboratuvar düzeyinde prototip geliştirme yapıldı.

Patent Koruması

Başvuru yapıldı. Süreç devam etmektedir.