

SIYAH ÇAY ÜRETİMİNDE YENİ BİR YÖNTEM



Baş Buluşçu:

Dr.Öğr.Üyesi Mustafa Fincan
Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü
Erciyes Üniversitesi

Araştırma Alanları:

- Teknik Bilimler
- Gıda Mühendisliği
- Gıda Teknolojisi
- Meyve, Sebze, Kuruyemiş
Teknolojisi
- Gıda İşleme
(Pastörizasyon, Sterilizasyon,
Soğutma, Kurutma)

İletişim:

Erciyes Teknoloji Transfer Ofisi
iletisim@erciyesteknopark.com
+90 352 224 81 12



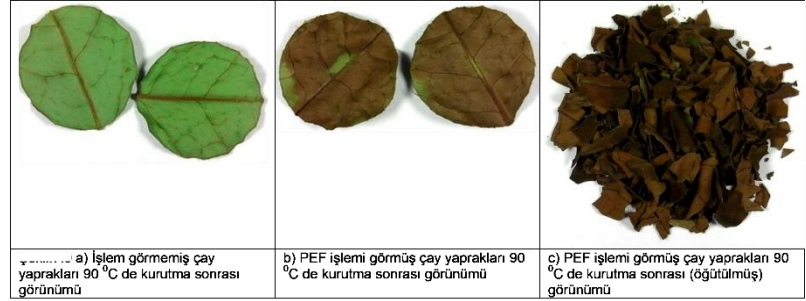
ERU BBF2019/074

Teknik Alan

Bu buluş, siyah çay işleme teknolojisinde yeni bir hücre parçalama tekniği kullanılarak ürün geliştirme ile ilgilidir.

Özet

Bu buluş; halihazırda uygulanan siyah çay üretim yöntemlerinde yer alan kıvrıma işleminin yüksek enerji maliyetlerini ve proses sürelerini düşürerek üretim verimini arttıran bir yöntem ile ilgilidir.



Avantajlar

- Soldurma ve kıvrıma aşamalarına göre daha düşük maliyetli
- Kıvrıma aşamasına göre oksidasyon süresinin kısa olması
- Kıvrıma aşamasına göre mamül çayın demlenme süresinin kısa olması
- Kıvrıma aşamasına göre mamül çayın siyahlığında azalma olmaması

Kullanım Alanı

- Tüm siyah çay üretimi yapan firmalar ve ar-ge bölümleri

Buluş Olgunluk Seviyesi

TRL-4 Laboratuvar Düzeyinde Prototip Geliştirme Yapıldı

Patent Koruması : Başvuru yapıldı. Süreç devam etmektedir.