KALORİSİ AZALTILMIŞ TEREYAĞI

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 Dietetik
- Gıda Reolojisi
- Maillard Reaksiyon Ürünleri
- Fonksiyonel Gıdalar
- Gıda Tekstürü

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

ERU BBF2015/060

Teknik Alan

Bu buluş, gıda endüstrisinde mamul madde olarak kullanılacak kalorisi azaltılmış probiyotik kahvaltılık modifiye tereyağı ile ilgilidir.

Özet

Tereyağı anti kanserojen özelliğinin yanında antimikrobiyal etkiye sahip oldukça fazla tüketilen bir üründür. Tereyağının bu önemli faydaları göz önünde bulundurulduğunda, son yıllarda kolesterolü artırdığı düşüncesiyle tereyağı tüketiminde azalmanın olduğu gözlenmiştir. Bu yüzden tereyağında bazı fonksiyonel modifikasyonları yapılmıştır. İnsanların tükettikleri besin maddeleri ve sağlıklı bir yaşam sürdürmeleri arasındaki ilişkiyi kavramaya başlamalarıyla, günümüz insanı, kolesterol ve kalp damar rahatsızlıklarını öne sürerek tereyağı tüketiminden uzak durmaya çalışırken, diyetetik, düşük yağlı ve lifli gıdaların tüketim eğilimi gittikçe artmaktadır. Kalorisi azaltılmış, prebiyotik kahvaltılık tereyağının model üretimi gerçekleştirilmiş ve özellikleri saptanmıştır. Tereyağına fonksiyonel özellik kazandırılması amacıyla yağ ikame özelliği olduğu bilinen inülin (reçetede en az %15 oranında) kullanılmıştır. Üründe kullanılacak olan yağ ikamesi malzemeler dolaylı olarak kalori değerini endirekt yolla azaltmış ve ürünlere aynı zamanda probiyotik özellik kazandırmıştır.

Avantajlar

- Yağ miktarı ortalama %40 seviyesindedir.
- Prebiyotik özellik ile daha sağlıklı tüketim.
- Ekonomik ve uzun raf ömrü.
- Daha yumuşak yapı ile ekmeğe sürümü kolay.
- Kalori değeri 438-450kcal/100gr.

Kullanım Alanı

- Gıda Endüstrisi

Buluş Olgunluk Seviyesi

TRL-5: Sanayi düzeyinde prototip geliştirme yapıldı.

Patent Koruması : Başvuru yapıldı. Süreç devam etmektedir.
Ticarileştirme Durumu: DEVİR yoluyla ticarileştirilmiştir.

ETTO TECHNOLOGY TRANSFER OFFICE
TEKNOLOJİ TEKLİFİ