GIDA POSALARINDAN, SAĞLIĞA ZARARSIZ, BİYOBOZUNUR, ÇEVRE DOSTU ÇÖZÜCÜLERLE KULLANIMA HAZIR GIDA RENKLENDİRİCİSİ ÜRETİMİ

Baş Buluşçu:

Arş. Gör. Duygu Aslan Türker
Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği
Erciyes Üniversitesi

Araştırma Alanları:

- Teknik Bilimleri
- Gıda Mühendisliği
- Gıda Bilimleri
- Gıda Kimyası
- Gıda Teknolojisi
- Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi

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

ERU BBF2020/091

Teknik Alan

Buluş; gıda posalarından yeşil kimya yöntemleri ile sağlığa zararsız, çevre dostu ve biyobozunur gıda renklendiricileri üretim yöntemi ile ilgilidir.

Özet

Buluşun öncelikli amacı; alçak ötektik solvent yönteminin kullanılmasıyla sağlığa zararsız, biyobozunur, çevre dostu ve daha az maliyetli beta karoten elde edilmesidir. Doğal renklendirici gruplarından biri olan ve vücutta A vitaminine dönüşebilen beta karoten havuç, ıspanak, marul, kavun ve kayısı gibi meyve ve sebzelerde bulunur. Beta karotenin elde edilme yöntemleri normalde maliyetli ve sağlık açısından zararlıdır. Buluşta ise meyve ve sebzelerin posalarının yeşil kimya yöntemi ile işlenmesi sonucunda sağlıklı bir şekilde beta karotenler elde edilir. Gıda posalarından faydalanıldığı için düşük maliyetli ve çevre dostu bir yöntemdir.

Avantajlar

- Gıda artıklarınıdan üretilmesi
- Daha üstün özelliklere sahip olması
- Sağlığa zararsız
- Biyobozunur
- Çevre dostu
- Düşük maliyetli

Kullanım Alanı

- Gıda sektöründe

Buluş Olgunluk Seviyesi

TRL-4: Laboratuvar Düzeyinde Prototip Geliştirme Yapıldı.

Patent Koruması :

Başvuru yapıldı. Süreç devam etmektedir.

TECHNOLOGY TRANSFER OFFICE
TEKNOLOJİ TEKLİFİ