

MASŁO O PODWYŻSZONEJ ZAWARTOŚCI WITAMINY D3 I CYNKU

Rozwiązanie obejmuje otrzymywanie masła o podwyższonej zawartości witaminy D3 oraz cynku dzięki zastosowaniu odpowiednio bakterii kwasu mlekowego oraz metalokompleksów metal-białko wraz z zapewnieniem analityki dla kontroli i zapewnienia jakości opracowywanych procesów.

AUTORZY

Dr hab. Paweł Pomastowski, prof. UMK

Dr Anna Król-Górniak

Dr Viorica Railean-Plugaru

Dr Michał Złoch

OPIS



Jednym z wyzwań w diecie człowieka jest niedobór witaminy D3 oraz wybranych mikroelementów (w tym cynku) oraz konieczność ich suplementowania. Masło jest doskonałym nośnikiem tej witaminy. Proponowane rozwiązanie bazuje na izolacji wybranych szczepów mikroorganizmów zdolnych do biosyntezy witaminy D3 oraz kompleksów cynk – białko, biofortyfikacja nimi masła oraz kontrola i zapewnienie jakości procesu.

ZALETY

- Stosunkowo prosty proces technologiczny;
- zwiększenie właściwości prozdrowotnych;
- wydłużenie czasu przydatności do spożycia;
- łatwiejsze smarowanie;
- wykorzystanie odpadów przemysłu mleczarskiego.

KONTAKT

Centrum Przedsiębiorczości Akademickiej i Transferu Technologii

mgr Michał Podczarski

Broker Innowacji

mpodczarski@umk.pl

787 606 511

SPRAWDŹ CO ROBIMY

Wspieramy komercjalizację badań naukowych. Nawiązujemy współpracę między naukowcami a światem biznesu.

Oferujemy:

- Konsultacje dla przedsiębiorców i mieszkańców w zakresie wdrażania nowoczesnych rozwiązań Uniwersytetu
- Szkolenia z zakresu ochrony własności intelektualnej
- Raporty i analizy

KONTAKT



Centrum Przedsiębiorczości Akademickiej i Transferu Technologii UMK

https://bit.ly/CPATT_UMK_FB



Centrum Przedsiębiorczości Akademickiej i Transferu Technologii UMK (CPATT UMK)

https://bit.ly/CPATT_UMK_IN



cpatt_umk

https://bit.ly/CPATT_UMK_INST



innowacje.umk.pl

ul. Jurija Gagarina 7
87-100 Toruń

tel. kom.: +48 56 611 26 40
e-mail: innowacje@umk.pl