

Oddział IBPRS w Poznaniu realizuje projekt Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka 2007-2013

w ramach:

- Priorytetu** 1. Badania i rozwój nowoczesnych technologii
- Działania** 1.3 Wsparcie projektów B+R na rzecz przedsiębiorców realizowanych przez jednostki naukowe
- Poddziałania** 1.3.2 Wsparcie ochrony własności przemysłowej tworzonej w jednostkach naukowych w wyniku prac B+R

Kwota dofinansowania projektu ze środków UE wynosi **217 200,- PLN**

Celem projektu jest międzynarodowa ochrona praw własności do wynalazku

„Makaron instant nowej generacji” powstałego w Instytucie. Zaplanowano ubieganie się o ochronę w Europie, USA, Chinach i Japonii.

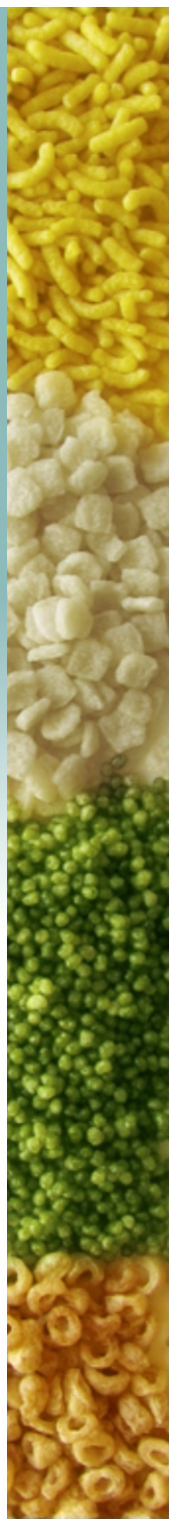
Uzyskanie międzynarodowej ochrony patentowej powinno ułatwić transfer innowacyjnej technologii do gospodarki.

Przedmiotem wynalazku jest makaron instant nowej generacji - wygodny w stosowaniu, prozdrowotny i proekologiczny.

Wystarczy zalać go wrzątkiem, np. wodą, zupą, mlekiem lub innym płynem spożywczym, a już po chwili jest gotowy do spożycia. Posiada też wyjątkową właściwość - możliwość przygotowania do spożycia przez zalanie wodą (lub innym płynem spożywczym) o temp. otoczenia, a nawet zimnym - bez konieczności dostarczania ciepła.

Jest lekkostrawny, beztłuszczowy (wytwarzany bez smażenia), bezcholesterolowy, zawierający składniki prozdrowotne (błonnik pokarmowy, w tym -glukany; naturalne przeciwutleniacze, w tym związki fenolowe). Może być w wersji **b e z g l u t e n o w e j**.

Dzięki możliwości odtwarzania przez rehydratację, bez dostarczania ciepła, sprzyja ochronie środowiska - wpływa na oszczędność energii i wody oraz ograniczenie emisji CO₂.



MAKARON INSTANT NOWEJ GENERACJI

prozdrowotny

zawiera naturalne składniki diety zdrowego żywienia
- o niskiej kaloryczności
- obniżające poziom cholesterolu
- działające hipoglikemicznie
- działające przeciwutleniająco

proekologiczny

wpływa na oszczędność energii i wody oraz ograniczenie emisji CO₂

wygodny w stosowaniu

gotowy po zalaniu wrzątkiem lub nawet zimnym płynem

Zastosowanie:

gospodarstwa domowe

gastronomia

turystyka

catering

przemysł spożywczy



www.pesso.pl

Opracowana innowacyjna technologia oparta jest na własnych prototypowych rozwiązaniach technicznych. Stosując odpowiedni skład surowcowy i sposób przetwarzania otrzymano wyrób charakteryzujący się strukturą wewnętrzną o dużej gęstości porowatości. Strukturę tę tworzy kompleks białkowo-skrobiowy wraz z siecią włókien roślinnych. Włókna tworzą trójwymiarowe mikrozbrojenie wspomagając w ten sposób usieciwienie struktury białkowo-skrobiowej. Pozwoliło to na otrzymanie wyrobu o wyjątkowych właściwościach rehydracyjnych.

Zalety:

- lekkostrawny
- beztłuszczowy
- bez cholesterolu
- bez dodatków chemicznych
- zawierający składniki prozdrowotne
- o wysokiej trwałości
- nie wymagający gotowania
- wygodny w stosowaniu
- odtwarzany również na zimno
- nie ulegający sklejanemu się
- proekologiczny

Technologia umożliwia wytwarzanie **różnych rodzajów makaronu**, w zależności od użytych surowców zbożowych i innych, wartościowych żywieniowo składników.