

Назва розробки: «ОЗДОРОВЧИ ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ З ПРОРОСТКІВ».

Автори: М С Гончаренко, Т.А. Ванакова.

Опис: запропонований спосіб здійснюється таким чином: проростки зернових, зернобобових, овочевих чи горіхоплідних культур миють, розміщують та сушать в конденсаційно - вакуумній, сублімаційній чи іншій аналогічній сушарці. Сушку здійснюють при температурі нижчій за 40°C та тиску 100 мм рт.ст. на протязі 12-15 годин. Готовий продукт вивантажують з сушарки, подрібнюють та зберігають у заданому середовищі. Отриманий порошок з проростків може додаватися до будь-яких страв як вітамінно-мінеральна добавка до харчування.

Інноваційні аспекти та переваги: запропонований винахід відрізняється від аналогів тим, що сушку проростків здійснюють при температурі нижче 40°C в безкисневому середовищі, наприклад, в конденсаційно - вакуумній сушарці, що сприяє збереженню максимальної кількості біологічно активних речовин проростків.

Поточна стадія розвитку: дослідний зразок.

Права інтелектуальної власності: деклараційний патент 39743 А, Україна, МПК А23L1/172. Спосіб одержання продуктів харчування з проростків. М.С.Гончаренко, Т.А.Ванакова (Україна). Гончаренко М.С., №2001010668, заявл.30.01.2001, опубл.15.06.2001, бюл. №5, 2001 р.

Існуючі та потенційні сфери застосування: медицина, харчова промисловість.

Тип потрібної співпраці: ліцензійна угода.