

Technologia produkcji pasztetu ze składnikami bioaktywnymi dla osób chorych na cukrzycę

Technologia została opracowana do stosowania jako element diety dla konsumentów cierpiących na cukrzycę typu I. Jako główny składnik aktywny zaproponowano liście morwy lub otrzymany z nich ekstrakt. Potencjalnie pozytywny wpływ opracowanej technologii na zdrowie konsumenta został potwierdzony w badaniach na pacjentach, prowadzonych w ramach projektu „Bioaktywna Żywność” <http://www.up.poznan.pl/biozywn/>. Stanowi ona przede wszystkim uzupełnienie diety konsumentów, może jednak także stanowić element dietoterapii opartej wyłącznie na opracowanych recepturach.

Forma komercjalizacji:

licencja niewyłączna

Forma ochrony:

Know-how

Data zawarcia umowy:

07.12.2015 r.



Wdrożenie:

Restauracja Concordia „PRO DESIGN” Sp. z o.o. Sp. k.

ul. Zwierzyniecka 3

60-813 Poznań

<http://www.pro-design.com.pl>

Nazwa handlowa:

Pasztet z suszonym liściem morwy białej.