

# Jabłko prażone bursztynowe

„Jabłko prażone bursztynowe” to nazwa handlowa innowacyjnej, nasączonej próżniowo, pasteryzowanej kostki jabłkowej w żelu, której receptura oraz technologia produkcji zostały opracowane oraz wdrożone w ramach prac współfinansowanych przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju w projekcie pt.: „Opracowanie technologii innowacyjnych półproduktów i produktów owocowych w oparciu o fizyczne i dyfuzyjne metody przetwarzania i utrwalania z uwzględnieniem aspektu czystej etykiety oraz walorów prozdrowotnych” (umowa nr POIR.01.01.01-00-0146/17-00). Wdrożenie miało miejsce w Przetwórni Gil Sp. z o. o., która była jednocześnie głównym beneficjentem projektu. Natomiast częścią badawczo-rozwojową projektu kierowali pracownicy Pracowni Analizy i Technologii Owoców i Warzyw Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.

## Forma komercjalizacji:

wdrożenie przez właściciela

## Forma ochrony:

zgłoszenia patentowe  
nr P.438423, P.438426 | know-how

## Wdrożenie:

Przetwórnia GIL Sp. z o.o.  
Stare Bojanowo, ul. Szkolna 30  
64-030 Śmigiel

<https://gil.com.pl/Jablko-prazone-bursztynowe.html>

