



Tytuł: Sposób otrzymywania kwasu propionowego i kwasu octowego przy użyciu bakterii *Propionibacterium freudenreichii* i szczep bakterii z gatunku *Propionibacterium freudenreichii*.

Nazwa jednostki: SZKOŁA GŁÓWNA GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO W WARSZAWIE,
Warszawa, PL

Kod oferty: 13/2020

OPIS:

Przedmiotem wynalazku jest sposób otrzymywania kwasu propionowego i kwasu octowego z ekstraktu z wycieków jabłkowych i ziemniaczanej wody sokowej z użyciem bakterii *Propionibacterium freudenreichii*, korzystnie szczepu *Propionibacterium freudenreichii* zdeponowanego w Polskiej Kolekcji Mikroorganizmów (PCM) pod numerem dostępu B/00319, będącej także przedmiotem zgłoszenia.

Zalety i innowacje:

Możliwość wykorzystania spożywczych odpadów produkcyjnych (wycieków jabłkowych, ziemniaczanej wody sokowej) do zrównoważonego wytwarzania kwasu octowego i kwasu propionowego.

Zastosowanie:

Kwas octowy i propionowy mają szerokie zastosowanie. Są używane nie tylko w przemyśle spożywczym, ale również farmaceutycznym, chemicznym.

Kwas octowy jest używany do produkcji różnych barwników, tworzyw sztucznych, jedwabiu i perfum. Używany jako ocet stołowy. W przemyśle farmaceutycznym jest stosowany jako miejscowy środek drażniący. W przemyśle gumowym stosowany jest również jako środek koagulujący.

Kwas propionowy jest stosowany jako półprodukt chemiczny w syntezie leków lub do modyfikacji syntetycznych włókien celulozowych. Jego estry są wykorzystywane jako rozpuszczalniki oraz do produkcji perfum i aromatów. Stosowany w konserwacji żywności.



INFORMACJE DODATKOWE:

Nr zgłoszenia	P.437539
Nr patentu	Postępowanie w toku
Rok uzyskania patentu	-
Poziom gotowości technologicznej	TRL 3 – Badania analityczne i laboratoryjne
Oferta nabycia patentu	Licencja