



Tytuł: Sposób wytwarzania oleju mikrobiologicznego o wysokiej zawartości kwasów omega-3

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

OPIS:

Przedmiotem wynalazku jest sposób wytwarzania oleju mikrobiologicznego o wysokiej zawartości kwasów z szeregu omega-3, w tym w szczególności kwasu eikozapentaenowego (EPA) oraz dokoza-heksaenowego (DHA), przy jednoczesnym zagospodarowaniu oleju odpadowego po wędzeniu ryb.

Zalety i innowacje:

Spożywanie DHA i EPA obniża ryzyko wystąpienia chorób układu sercowo-naczyniowego oraz obniża poziom cholesterolu we krwi. Spożywanie wielonienasyconych kwasów tłuszczowych (WKT) zawartych w rybach, bezkręgowcach morskich i przetworach z organizmów morskich jest podstawowym źródłem tych związków w diecie człowieka i niesie wiele korzyści zdrowotnych, jednak konsumpcja mięsa rybnego oraz tłuszczów rybnych może także nieść ryzyko spożycia toksycznych ksenobiotyków np. metali ciężkich, polichlorowanych bifenyli (PCB), pozostałości pestycydów chloroorganicznych czy polichloropochodnych dioksyn (PCDD) i furanów (PCDF). Alternatywnym źródłem WKT może być olej mikrobiologiczny.

Zastosowanie:

Przemysł spożywczy.

INFORMACJE DODATKOWE:

Nr zgłoszenia	P.426836
Nr patentu	Pat.239071
Rok uzyskania patentu	2021
Poziom gotowości technologicznej	TRL 4 - Weryfikacja laboratoryjna technologii
Oferta nabycia patentu	Licencja