

Bezlepková pekařská směs s vyšší výživou hodnotou s obsahem antioxidantů

Fáze vývoje technologie

Fáze 4

Přechod od prototypu ke konečné, zcela funkční podobě.

V této fázi je již prototyp zcela otestován, případně je technologie certifikována a je připravena k masovému nasazení.

Motivace

Vlivem intolerance na lepek a různých druhů potravinových alergií je skupina těchto strávníků značně omezena ve výběru bezlepkového denního pečiva. Také přísun minerálů, vitamínů a biologicky aktivních látek je pro ně jednostranný, mohou využívat jen omezené přírodní zdroje těchto látek. Rozšíření sortimentu a zejména obohacení bezlepkového pečiva dostupnými zdroji bioaktivních látek je pro ně důležité.

Status IP ochrany

Užitný vzor č. 31813, Bezlepkové fermentované pečivo obohacené flavonoidy

Strategie pro hledání partnera

Investice, Licencování

Institute



Jihočeské Univerzitní
a Akademické centrum
transferu technologií

**Jihočeská univerzita v Českých
Budějovicích**

Popis

Vhodné a zdravé prospěšné složení pečiva nabízí přídatek upravené cibulové vlákniny v souladu s trendy Ministerstva zemědělství, které nabádají k využití a zpracování odpadů v potravinářství. Upravená cibulová vláknina obsahuje významné procento flavonoidů (přírodní látky s antioxidačním působením) a její rozpustná složka dodává hotovému těstu pružnost a soudržnost, která je v běžném pečivu zajištěna lepkem. Konzumace stravy s přirozeným obsahem přírodních účinných látek je vhodnější způsob než konzumace koncentrovaných potravinových doplňků, neboť se člověk nevystavuje nevhodné zátěži organismu příliš velkou a mnohdy zbytečnou dávkou účinné látky. Přídatek účinných látek vede k obohacení výrobku a zároveň se nemění sensorické hodnoty výrobku, je zachována typická chuť, vůně a struktura pečiva. Ve výrobku je vyšší měrou využit potenciál rostlinného materiálu. Použití upraveného materiálu umožňuje celoroční využití této suroviny bez ohledu na sezónnost.

Komerční využití

Navržená varianta výroby bezlepkového pečiva s přídatkem cibulové vlákniny nevyžaduje významnější komplikace v technickém řešení výroby. Může být nabídnuto specializovaným výrobcům v potravinářství.