

OFERTA TECHNOLOGICZNA UNIwersYTETU RZESZOWSKIEGO

SPÓsÓB SKRÓCENIA CZASU UPŁYNNIENIA I OPÓŹNIENIA KRYSTALIZACJI MIODU



Cel / zakres zastosowania

Technologia dotyczy procesu dekrystalizacji miodu. Prezentowany sposób mogą wykorzystywać producenci miodu, związki pszczelarzy oraz sieci detaliczne sprzedaży, celem przywrócenia produktu miodu do pierwotnych cech estetycznych przy zachowaniu jego biologicznych właściwości. Technologia jest dedykowana specjalnie dla przedsiębiorstw zajmujących się rozlewaniem miodu do małych opakowań.

Cechy unikalne / innowacyjne produktu lub technologii

Technologia objęta zgłoszeniem patentowym P.420598 stanowi sposób skrócenia czasu upłynnienia i opóźnienia krystalizacji miodu z zastosowaniem ultradźwięków. Parametry procesu określają zastrzeżenia patentowe.

Cechy produktu / technologii pozwalające na rozwiązanie istotnych problemów dotychczasowych rozwiązań

W porównaniu do przedstawionych dotychczas rozwiązań, zaletą sposobu zgodnego z wynalazkiem, opartego na wykorzystaniu ultradźwięków w celu upłynnienia miodu jest:

- skrócenie czasu upłynnienia miodu w zależności od jego odmiany co najmniej 30-krotnie,
- ograniczony wzrost temperatury, poniżej 50 stopni Celsjusza, pozwalający zachować właściwości biologiczne miodu,
- równoczesna pasteryzacja miodu,
- 2-3 krotne opóźnienie rekrytalizacji miodu w stosunku do metod konwencjonalnych, dzięki czemu ponowna wolniejsza krystalizacja prowadzi do produktu o bardziej przyjaznej, miękkiej konsystencji,
- możliwość spowolnienia krystalizacji miodów świeżych, poprzez poddanie ich sonikacji tuż po odwirowaniu, co ułatwi ich dystrybucję, rozlewanie do mniejszych pojemników i wykorzystanie w przemyśle spożywczym, przy podwyższeniu jakości handlowej miodu.

Cechy produktu / technologii tworzące wartość dla klienta detalicznego

W wyniku zastosowania technologii klient ma dostęp do miodu w płynnej fazie przy zachowaniu jego biologicznych właściwości w dłuższym horyzoncie czasowym.