

CHLEB O PODWYŻSZONYCH WŁAŚCIWOŚCIACH PROZDROWOTNYCH I WYSOKIM POTENCJALE SYCĄCYM



IP: know-how, P. 446767



Chleb na bazie mąki pszennej chlebowej z dodatkiem mikronizowanych otręb pszennych, żytnich, owsianych i gryczanych, jako źródła błonnika pokarmowego to produkt o działaniu wysoko sycącym i sprzyjającym niwelowaniu odczucia głodu szczególnie dotkliwego dla osób z otyłością, korzystnym oddziaływaniu na perystaltykę jelit, oddziaływaniu hipoglikemicznym zapobiegającym i łagodzącym skutki cukrzycy typu II oraz podwyższonym potencjale antyoksydacyjnym obniżającym ryzyko chorób nowotworowych i układu sercowo-naczyniowego.

6 / 9

TRL

testy prototypu
w warunkach
zbliżonych
do rzeczywistych

CENTRUM TRANSFERU TECHNOLOGII UNIWERSYTETU MORSKIEGO W GDYNI

ul. Morska 81-87, 81-225 Gdynia 

biznes@umg.edu.pl 

58-5586-402/58-5586-466 

www.umg.edu.pl 

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU!

Projekt realizowany w ramach programu pod nazwą "Inkubator Innowacyjności 4.0", realizowanego w ramach projektu pozakonkursowego pn. "Wsparcie zarządzania badaniami naukowymi i komercjalizacja wyników B+R w jednostkach naukowych i przedsiębiorstwach" w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020 (Działanie 4.4).



BREAD WITH INCREASED HEALTH PROMOTING PROPERTIES AND HIGH-FILLING POTENTIAL



IP: know-how, P. 446767



Bread based on wheat flour with the addition of micronized wheat, rye, oat and buckwheat bran as a source of dietary fibre is a product with a highly satiating effect and helps to eliminate the feeling of hunger, which is particularly severe for people with obesity, beneficial effect on intestinal peristalsis, hypoglycemic effect preventing and alleviating the effects of type II diabetes, and increased antioxidant potential reducing the risk of cancer and cardiovascular diseases.

6 / 9

TRL

prototype tests
in conditions close
to real ones

GDYNIA MARITIME UNIVERSITY TECHNOLOGY TRANSFER CENTRE

81-87 Morska St., 81-225 Gdynia
Poland

biznes@umg.edu.pl

58-5586-402/58-5586-466

www.umg.edu.pl/en/

GET IN TOUCH WITH OUR TEAM!

The project is part of the Innovation Incubator 4.0 project carried out as part of non-competitive project entitled "Support for management of scientific research and commercialisation of the R&D outcomes of scientific entities and enterprises" under the Smart Growth 2014-2020 Operational Programme (Measure 4.4).

