

PRZEKĄSKOWE EKSTRUDATY KUKURYDZIANE ZE SPIRULINĄ ORAZ CHLORELLĄ



IP: know-how, PL239603, PL239602



Technologia obejmuje przekąskowe ekstrudaty kukurydziane na bazie kaszki kukurydzianej wzbogacane odpowiednio spiruliną albo chlorellą otrzymywane w procesie ekstruzji w ekstruderze jednoślismakowym.

Wytwarzane według wynalazku chrupki mają lekką strukturę o różnorodnym kształcie, dostosowanym do potrzeb.

7 / **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).



CORN SNACK EXTRUDATES WITH SPIRULINA AND CHLORELLA



IP: know-how, PL239603, PL239602



The technology includes snack corn extrudates based on corn grits enriched with spirulina or chlorella, respectively, obtained in the extrusion process in a single-screw extruder.

The crisps produced according to the invention have a light structure and various shapes, adapted to the needs.

7
/ 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).

