

# AUTORSKIE RECEPTURY NA LODY RZEMIEŚLNICZE O POTENCJALE PROZDROWOTNYM



IP: know-how, P.444527



Receptury lodów o cechach żywności funkcjonalnej, o potencjale prozdrowotnym dla osób z alergiami na białka mleka krowiego, z problemami nietolerancji laktozy m.in. dla dzieci i osób starszych.

Receptury lodów na bazie różnego rodzaju mleka, o obniżonej zawartości tłuszczu, jak również receptury na lody bezmleczne, na bazie owoców zaliczanych do tzw. superfoods, z różnymi dodatkami prozdrowotnymi.

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). Praca przedwdrożeniowa UMG-02 (RWK/II 4.0/3/12/2020).



Rzeczpospolita  
Polska

Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego



# ORIGINAL RECIPES FOR CRAFT ICE CREAM WITH A PRO-HEALTH POTENTIAL



IP: know-how, P.444527



Ice cream recipes with functional food features, a pro-health potential for people with allergies to cow's milk proteins, with the problem of lactose intolerance, including children and the elderly. Ice cream recipes based on various types of milk, with a reduced fat content, as well as recipes for non-dairy ice cream, based on fruit included in superfoods, with various pro-health additives.

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](mailto:biznes@umg.edu.pl)

58-5586-402/58-5586-466

[www.umg.edu.pl/en/](http://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).  
Pre-implementation work UMG-02 (RWK/II 4.0/3/12/2020).

