

Innovációs Környezetvédelmi Verseny – EKO 2005

Pályázat

Projekt címe: Gyümölcs- és zöldségrostok optimális felhasználása

A célkitűzés, a megoldandó probléma: Hazai viszonylatban mint egy huszonegy gyümölcs és zöldség feldolgozó üzem foglalkozik préseléssel, azonban ezeknek csak a kb. 45%-a az amely a préselés során keletkező rostos anyagot táplálkozás vagy takarmányozási célból hasznosítja. Tekintettel arra, hogy ezek a rostok kívánatosak és szükségesek a táplálkozásban és a takarmányozásban, ezért szükségeserű ezeknek a rostoknak a helyszíni kinyerése vagy tartósítása.

A megoldás fajtája

Termék (berendezés) – Eljárás – Termék (berendezés) és eljárás

A préselés során keletkező rostos anyagot egy paszírozó berendezésen célszerű átpréselni, minek következtében a paszírozó belsejében a magok, szarak stb. a kiömlő nyílás következtében felfoghatók, eltávolíthatók, míg a pépszerű gyümölcs, zöldség velő a paszírozó felületéről két oldalon kialakított csatornába kerülés azonnali felhasználást lehet alkalmazni, pl. lekvárfőzés esetén.

Egy másik megoldás eljárás szerint a préselt rostokat egy szárító berendezésre irányítjuk, ahol közvetett hőforrás átadása után 10% nedvességtartalomra szárítjuk, ebben az esetben a felhasználása szakaszos ütemben egy évig is alkalmazható.

A megoldás definiálása: A gyümölcs és zöldségrostok táplálkozás célú alkalmazása javítja a bélműködést és csökkentheti a koleszterin szintet.

A megoldás iparjogvédelme: Bejelentett találmány, az értékelése jelenleg van folyamatban

Feltaláló és jogosult neve: Dr. Szilágyi Géza

Feltaláló és jogosult bemutatkozása: Dr. Szilágyi Géza, mérnök-közgazdász
Mellékelve egy védjegy

A megoldás környezetvédelmi besorolása: újrahasznosítás, ártalom csökkentése (tekintettel arra, ha nem kerül azonnali felhasználásra, erjedés következtében a környezetet szennyezi)

Megoldás megvalósítási foka: kísérletezés, prototípus gyártás

A megoldás megvalósításának foka: Hazai viszonylatban a lekvárféleségek ill. ezek szabvány előírásai nem felelnek meg a korszerű táplálkozás követelményeinek, mert pl. „vegyesíz” (hitlerszalonna) 58% cukrot tartalmaz. Mint ismeretes ilyen nagyarányú cukor fogyasztása ifjúsági korban kifejezetten káros lehet. Eljárásunk során olyan megoldást alkalmaztunk, amely a cukortartalmat max. 20%-os arányban jeleníti meg, ugyanakkor a rost tartalom legalább 40-50%-os, amely adódhat gyümölcs, sárgarépa, csicsóka stb. felhasználásával.

Alkalmazási terület: táplálkozás, egészségügy

Környezetvédelmi vonatkozások bizonyítékai: Az előbbieken már említést nyert, hogy abban az esetben, ha a rostok azonnali felhasználása nem történik meg erjedési folyamat kezdődik meg, amely károsítja a környezetet.

Rendelkezésre álló dokumentáció: „nas”-lekvár védjegy bemutatása

Kapcsolat:

Név: Dr. Szilágyi Géza

Postai cím: 1112 Budapest, Brassó u. 40.

E-mail: kreativ.szil@axelero.hu

Tel/Fax: 319-5783