



**CREATED BY**



**POWERED BY**

**EGE UNIVERSITY  
PATENT PORTFOLIO**



**PATENT  
RECORDS**

**LICENSE TO MAKE A DIFFERENCE**

**ID: FP-05**

**Title: Egg White Powder-Stabilized Multiple (water-in-olive oil-in-water) Emulsions**

**Categories: Food Products and Technologies**

**Available for: Licensing**

### **Summary of Invention**

Meat and meat products contain high saturated fat. Due to the increase in consumers' eating habits towards low-fat and healthier food consumption, utilization of emulsion systems as fat replacers in meat products offer a good potential to promote new product alternatives. The results of the study indicated that O/W emulsions - produced with olive oil and stabilized by egg white powder as beef fat replacers- presents the opportunity to produce the mentioned healthier meat products.

### **Advantages and Innovations**

- Healthier and low-fat meat products
- Reduced total fat content and improved overall quality.
- High emulsion stability,
- High water-holding capacity,
- Low fatty acid composition,
- High storage stability

### **Stage of Development:**

Lab scale studies and sensory analysis have been done, scale-up studies are needed.

### **Market Opportunity**

Due to the increasing healthy eating tendency, multiple emulsions have a considerable application potential in food industry.

### **Intellectual Property Status**

Patent national stage

### **Further Information**

For further information please contact EU EBILTEM-TTO IP and Licensing Unit,  
Mail: [patent@ebiltem.ege.edu.tr](mailto:patent@ebiltem.ege.edu.tr) | Phone: 0 232 343 44 00

### **Inventors**

Prof. Fatma Meltem Serdaroğlu | Ar. Gör. Müge Urgu | Ar. Gör. Dr. Burcu Öztürk

**ID: FP-05**

**Başlık: Yumurta Beyazı Tozu Ve Zeytinyağı İle Hazırlanan Çoklu Emülsiyonların (W1/O/W2) Et Emülsiyonlarında Hayvansal Yağ İkamisi Olarak Kullanımı**

**Kategori: Gıda Ürünleri ve Teknolojileri**

**İşbirliği: Lisanslama**

### **Özet**

Et ve et ürünleri bilindiği gibi yüksek oranda doymuş yağ içeren gıda maddeleridir. Doymuş yağlardan uzak beslenen ve çeşitli metabolik hastalığa sahip kişiler yaşam tarzlarında doymuş yağ tüketiminden kaçınmaktadırlar. Buluş; et ürünlerinde bulunan doymuş yağ oranının azaltılması veya yağ asidi kompozisyonunun modifiye edilmesini amaçlamaktadır. Geliştirilen metot ile et ürünlerinde yumurta beyazı tozu ve bitkisel yağ belirli oranlarda kullanılmış ve et ürünlerinin doymamış yağ oranı yükseltilmiştir.

### **Yenilikçi Yönleri ve Avantajları**

- Doymamış yağ asidi bakımından zengin et ve et ürünleri,
- Yenilikçi ve sağlık açısından geliştirilmiş ürün,
- Su tutma kapasitesi yüksek ve stabil bir ürün,
- Yüksek oksidatif stabilite,

### **Ar-Ge Durumu:**

Laboratuvar ölçekli üretim ve duyu analizleri yapılmış olup, ölçek büyütme çalışmalarının yapılması planlanmaktadır.

### **Pazar Fırsatları**

Sağlıklı beslenmenin bir trend olmasıyla dünyada fonksiyonel gıdalara karşı hızlı bir yönelim başlamıştır. Tüketiciler özellikle diyetle kilo kontrolü, doğal beslenme isteği ve hastalık riski endişe ile sağlıklı ve fonksiyonel ürünler tüketilmektedir. Bu anlamda doymamış yağı azaltılmış bir et ürünü olarak buluşun gıda sektöründe talep görmesi beklenmektedir.

### **Fikri Mülkiyet Hakları**

Ulusal patent başvurusu yapılmıştır.

### **Detaylı Bilgi**

Detaylı bilgi için lütfen; EÜ EBİLTEM-TTO Fikri Mülkiyet Hakları Birimi ile iletişime geçiniz.

Mail: [patent@ebiltem.ege.edu.tr](mailto:patent@ebiltem.ege.edu.tr) | Tel: 0 232 343 44 00

### **Buluşçular**

Prof. Fatma Meltem Serdaroğlu | Ar. Gör. Müge Urgan | Ar. Gör. Dr. Burcu Öztürk



# LICENSE TO MAKE A DIFFERENCE



EGE ÜNİVERSİTESİ KAMPÜSÜ  
EBIITEM BİNASI 35100 BORNOVA / İZMİR, TURKEY

[WWW.EBIITEM.EGE.EDU.TR](http://WWW.EBIITEM.EGE.EDU.TR)

[PATENT@EBIITEM.EGE.EDU.TR](mailto:PATENT@EBIITEM.EGE.EDU.TR)

TEL: 0090 232 343 44 00