



CREATED BY



POWERED BY

**EGE UNIVERSITY
PATENT PORTFOLIO**



**PATENT
RECORDS**

LICENSE TO MAKE A DIFFERENCE

ID: FP-07

Title: Use Of Ultrasonic Application For Treatment Of Olive Bitterness

Categories: Food Products and Technologies

Available for: Licensing



Summary of Invention

Olives picked off the tree contain a very bitter compound called *oleuropein*. Harvested olives must be “cured” to remove the bitterness in order to make them palatable. This invention is a method for removing the taste of olive bitterness. Ultrasonic application of determined frequency and time is a new way for removing bitterness.

Advantages and Innovations

- Reduced time for removing bitterness
- Eliminating the use of chemicals,
- Savings in water use,
- Advantageous use of green technologies (minimum waste)
- New application in table olive industry.

Stage of Development:

Ready to use

Market Opportunity

Table Olive 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 | Phone: 0 232 343 44 00

Inventors

Prof. Dr. Hatice Kalkan Yıldırım | Tarık Çam | Serdar Alkın | Meltem Sandıraz | Mustafa Örz





ID: FP-07

Başlık: Sofralık Zeytin Üretiminde Acılığının Giderilmesi İçin Ultrasonik Uygulamanın Kullanımı

Kategori: Gıda Ürünleri ve Teknolojileri

İşbirliği: Lisanslama

Özet

Buluştta zeytin acılığının giderilmesi elektriksel bir yöntem olan ultrasonik uygulama ile sağlanmaktadır. Buluşta, geleneksel yöntemlerin dışında belirlenen güçte, frekansta ve sürelerde ultrasonik uygulama ile zeytinlerin acılık endeksi izlenir. Elde edilen sonuçlara göre uluşa konu ultrasonik uygulama ile en kısa sürede ve etkin bir şekilde zeytin acılığı giderilmektedir.

Yenilikçi Yönleri ve Avantajları

- Kısa sürede tatlandırma,
- Kimyasal kullanımında tasarruf,
- Su kullanımında tasarruf,
- Yeşil teknolojilerin avantajlı kullanımı (minimum atık),
- Ülkemize sofralık zeytin endüstrisinde yeni uygulama kazandırma.

Ar-Ge Durumu:

Teknoloji kullanıma hazır durumdadır.

Pazar Fırsatları

Sofralık Zeytin Üreticileri

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 | Tel: 0 232 343 44 00

Buluşçular

Prof. Dr. Hatice Kalkan Yıldırım | Tarık Çam | Serdar Alkın | Meltem Sandırız | Mustafa Örz





LICENSE TO MAKE A DIFFERENCE



EGE ÜNİVERSİTESİ KAMPÜSÜ
EBIITEM BİNASI 35100 BORNOVA / İZMİR, TURKEY

WWW.EBIITEM.EGE.EDU.TR

PATENT@EBIITEM.EGE.EDU.TR

TEL: 0090 232 343 44 00