

GIDA BOZULMASININ TESPİTİ İÇİN GİZLİ BİR YÖNTEM



Buluşun Tanımı

Mevcut buluş, gıda bozulmasının tespiti için yeni bir yöntem ile ilgilidir. Gıda bozulmasının tespitine yönelik olarak putresin ve/veya histamin gibi biyojen aminlerin üretiminden sorumlu genlerin varlığını ve miktarını tespit etmek üzere ddPCR gerçekleştirilmesi adımını ihtiva eden bir yöntem sağlamaktadır.



Hak Sahibi

Istanbul Üniversitesi-
Cerrahpaşa



Buluş Sahibi

Gürhan Raif Çiftçioğlu
Gülay Merve Bayrakal

Ülke	Başvuru Numarası	Başvuru Durumu
Türkiye	2019/22547	Tescil

Avantajlar

- Buluş gıda bozulmasına neden olan putresin ve/veya histamin üretiminden sorumlu genlerin varlığını ve miktarını güvenilir bir şekilde tespit eder.
- Gıda bozulmasının erken tespiti ile oluşabilecek gıda zehirlenmelerinin, gıda bozulmalarının oluşan maddi kayıpların ve gıda israfının önüne geçer. Böylece üretimden tüketime gıda güvenliği sağlanmış olur.
- Kullanılan ddPCR yöntemi ile oluşturulan kit sayesinde tek bir mikroorganizma tespiti yerine putresin ve/veya histamin üreten birden fazla mikroorganizma tespit eder. Böylece bilinen diğer yöntemlere göre çok hızlı ve hassas ölçüm yaparak yenilikçi bir yöntem sağlar.
- Buluş sahibinin INOVATİF Biyoteknoloji Kimya ve Sağlık Ltd. Şti akademisyen firmasının kurucusu olması, akademik bilgi birikimi ile girişimciliğin aynı ekosistemde etkin rol oynadığını göstermektedir.

Pazar Bilgileri

İlgili buluşun kullanıldığı mikrobiyal tanımlama pazar büyüklüğünün 2025 yılına kadar %12,2'lik bir CAGR değeri ile 5,7 milyar dolar olacağı öngörülmektedir. Mikrobiyal tanımlama pazarını oluşturan önemli teknolojilerden olan PCR teknolojisi pazarın en büyük payını Kuzey Amerika ve Avrupa almaktadır. Pazar fırsatları açısından değerlendirildiğinde Asya ülkeleri potansiyel bölgelerden biridir.

Hedef Kitle

Belirtilen Nace Kodlarında faaliyet gösteren firmalar başta olmak üzere analiz kiti, biyosensör gibi gıda test ve analiz faaliyetlerinde görev alan tüm firmalar hedef kitle olarak görülebilir.



Kullanım Alanları

Buluş, et/tavuk/balık/süt ve süt ürünleri ve fermente gıdalar başta olmak üzere proteince zengin olan tüm gıdaların mikrobiyal analizinde kullanılabilir.



Nace Kodu	Faaliyet
71.20.07	Bileşim ve saflık konularında teknik test ve analiz faaliyetleri
71.20.11	Gıda konusunda teknik test ve analiz faaliyetleri

Beklenti

Hedef kitle olarak görülen firmalara patent lisanslama veya devir yoluyla teknoloji transferi yapılması beklenmektedir. Söz konusu teknoloji transferi, üniversite – sanayi, sanayi-sanayi iş birliği projeleri ile desteklenecektir.

Olumlu inceleme raporları ile tescillenme yolunda ilerleyen bir buluş olması dolayısıyla TÜBİTAK 1702 Patent Tabanlı Teknoloji Transferi Destekleme Çağrısı'na uygundur.

Müşteri kuruluşun KOBİ niteliğinde olması, ilgili patentin yüksek IPC sınıfına dahil olması ve buluşun Yeşil Mutabakat temasına uygun olması dolayısıyla TÜBİTAK 1702 destek oranını artırmaktadır. Olası bir teknoloji transferinin, bu çağrı kapsamına dahil edilmesi durumunda; müşteri kuruluş, patent için ödeyeceği bedellerin %50 - %70'ini geri alabilecektir.