

„Szampan” serwatkowy EkoRokit

„Szampan” serwatkowy EkoRokit - ekologiczny fermentowany napój serwatkowy z ekologicznym sokiem z rokitnika to innowacyjny produkt fermentowany, powstaje na bazie ekologicznej serwatki koziej lub krowiej (słodkiej/kwaśnej) – cennego składnika mleczarskiego, który dzięki procesowi fermentacji zyskuje wyjątkowe walory prozdrowotne oraz łączy walory prozdrowotne serwatki z bogactwem rokitnika.

- Dodatek ekologicznego soku rokitnika, znanego z wysokiej zawartości witamin: C, E, z grupy B oraz kwasów tłuszczowych omega-3, omega-6 i omega-9, podkreśla orzeźwiający charakter napoju.
- Produkt stanowi przykład nowoczesnego podejścia do żywności funkcjonalnej i zrównoważonego wykorzystania surowców.
- Produkt powstał w wyniku prac badawczo-rozwojowych, łączących wiedzę akademicką z praktyką przetwórstwa spożywczego. Wskazany m.in. dla młodzieży, osób w średnim oraz podeszłym wieku. Produkt doskonale wpisuje się w trend napojów funkcjonalnych i ekologicznych.

Skład produktu:

serwatka kozia lub krowia*, sok z rokitnika NFC*, cukier trzcinowy*, kultury bakterii fermentacji mlekowej

*produkty rolnictwa ekologicznego

Produkt opracowany przez zespół z Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie w składzie: mgr inż. Maciej Bartoń, mgr inż. Robert Waraczewski, Prof. dr hab. inż. Bartosz Sołowiej (Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, Zakład Technologii Mleczarstwa i Żywności Funkcjonalnej).

Osoba do kontaktu: Maciej Bartoń, maciej.barton@up.lublin.pl

Literatura:

<https://www.mdpi.com/2076-3417/15/3/1240>