

PROCESSO DE
SÍNTESE DE FRUTO-
OLIGOSSACARÍDEOS
PELA
LEVANASACARASE DE
BACILLUS SUBTILIS
NATTO IMOBILIZADA
EM QUITOSANA

Universidade Estadual de Londrina
Agência de Inovação Tecnológica
Vitrine Tecnológica da UEL



VITRINE
TECNOLÓGICA
UEL



AINTEC
agência de inovação UEL



UNIVERSIDADE
ESTADUAL DE LONDRINA

PROCESSO DE SÍNTESE DE FRUTO-OLIGOSSACARÍDEOS PELA LEVANASACARASE DE BACILLUS SUBTILIS NATTO IMOBILIZADA EM QUITOSANA

DESCRIÇÃO DA TECNOLOGIA

A presente invenção refere-se à imobilização da levanasacarase de *Bacillus subtilis natto* para síntese de fruto-oligossacarídeos, classificado como prebiótico. O processo garante possibilidade de produção em larga escala, bem como a redução do tempo e custo do mesmo. Com isso, o principal objetivo da invenção é beneficiar a saúde humana, visto que os elementos apresentam alto valor nutricional.

PATENTE DE INVENÇÃO DEPOSITADA

BR 10 2017 017067 5

Pedido realizado em 08/08/2017

DISPONÍVEL PARA

Licenciamento

Cooperações para Desenvolvimento

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

- Aplicação na indústria alimentícia;
- Redução do custo de produção;
- Baixo tempo de produção;
- Benefício à saúde humana;

FICHA TÉCNICA

- TITULAR
 - Universidade Estadual de Londrina;
- ÁREA DO CONHECIMENTO
 - Alimentícia;
 - Engenharia Alimentícia;
- AUTORES:
 - Maria Antonia Pedrine Colabone Celligoi, docente do Centro de Ciências Exatas - UEL;
 - Gabrielly Terassi Bersaneti, discente/pesquisadora pela Universidade Estadual de Londrina - UEL;
 - Nicole Caldas Pan, discente/pesquisadora pela Universidade Estadual de Londrina - UEL;
 - Marcos Roberto De Oliveira, discente/pesquisador pela Universidade Estadual de Londrina - UEL;