

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;