



A C H O C O L A T A D O E M P Ó
S I M B I Ó T I C O
A D I C I O N A D O D E
L A C T O B A C I L L U S
A C I D O P H I L U S E D E
F R U T O -
O L I G O S S A C A R Í D E O S D E
B A C I L L U S S U B T I L I S
N A T T O

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



VITRINE
TECNOLÓGICA
UEL



AINTEC
agência de inovação UEL



UNIVERSIDADE
ESTADUAL DE LONDRINA

ACHOCOLATADO EM PÓ SIMBIÓTICO ADICIONADO DE LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS E DE FRUTO-OLIGOSSACARÍDEOS DE BACILLUS SUBTILIS NATTO

DESCRIÇÃO DA TECNOLOGIA

A presente invenção refere-se ao desenvolvimento de achocolatado em pó simbiótico contendo o probiótico Lactobacillus acidophilus e o prebiótico fruto-oligossacarídeos de Bacillus subtilis natto. O produto apresenta elevada importância industrial, visando à comercialização de um achocolatado com propriedades funcionais. Também se torna um processo relevante, principalmente no setor alimentício, visando o desenvolvimento de produtos promissores a saúde humana, como os fruto-oligossacarídeos de B. subtilis, que já foi comprovado como prebiótico, o que poderá contribuir para aumentar o valor nutricional do produto, além de auxiliar na melhoria da qualidade de vida da população, que busca incessantemente por alimentos saudáveis.

PATENTE DE INVENÇÃO DEPOSITADA

BR 10 2018 013962 2

Pedido realizado em 09/07/2018

DISPONÍVEL PARA

Licenciamento

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

- Alimento funcional;
- Menos calórico que os produtos do mesmo gênero;
- Sabor agradável;
- Menor custo de produção;
- Processo de produção simplificada;

FICHA TÉCNICA

- TITULAR
 - Universidade Estadual de Londrina - UEL;
 - Instituto de Tecnologia de Alimentos do Estado de São Paulo - ITAL;
- ÁREA DO CONHECIMENTO
 - Química alimentar;
- AUTORES:
 - Nicole Caldas Pan, pesquisadora da Universidade Estadual de Londrina - UEL;
 - Maria Antonia Pedrine Colabone Celligoi, pesquisadora da Universidade Estadual de Londrina - UEL;
 - Agnes Izumi Nagashima, pesquisadora da Universidade Estadual de Londrina - UEL;
 - Fernanda Zaratini Vissotto, pesquisadora do Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL;
 - Izabela Dutra Alvim, pesquisadora do Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL;
 - Agnes Magri, pesquisadora da Universidade Estadual de Londrina - UEL;
 - Raul Jorge Hernan Castro Gomez, pesquisador da Universidade Estadual de Londrina - UEL;