

PROCESSO PARA PREPARO  
DE PRODUTO SIMBIÓTICO  
A PARTIR DE SORO DE  
LEITE EM PÓ, GRÃOS DE  
KEFIR, CULTURA DE  
KEFIR LIOFILIZADA E  
BAGAÇO DE LARANJA, E,  
O PRODUTO SIMBIÓTICO  
OBTIDO

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 PARA PREPARO DE PRODUTO SIMBIÓTICO A PARTIR DE SORO DE LEITE EM PÓ, GRÃOS DE KEFIR, CULTURA DE KEFIR LIOFILIZADA E BAGAÇO DE LARANJA, E, O PRODUTO SIMBIÓTICO OBTIDO

## DESCRIÇÃO DA TECNOLOGIA

A presente invenção descreve um processo para produção de produto simbiótico, para consumo humano, a partir da utilização de resíduos industriais de laticínios e citros, utilizando como fonte de matéria-prima soro de leite em pó e bagaço de laranja. Os microrganismos probióticos e os ingredientes prebióticos podem ser potencializados, através de sua associação, dando origem aos alimentos funcionais simbióticos.

## PATENTE DE INVENÇÃO CONCEDIDA

PI 1001541-8

Pedido realizado em 06/05/2010

## DISPONÍVEL PARA

Licenciamento

Cooperações para Desenvolvimento

## PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

- Produção simplificada;
- Baixo valor de custeio;
- Reaproveitamento de subprodutos no setor agroindustrial e lácteo;
- Produto simbiótico/Alimento funcional;

## FICHA TÉCNICA

- TITULAR
  - Universidade Estadual de Londrina;
- ÁREA DO CONHECIMENTO
  - Química Alimentar;
- AUTORES:
  - Eduardo Vinicius Baptista, aluno de mestrado em Ciências de Alimentos Do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos - UEL;
  - Sandra Garcia, docente do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos - UEL;