

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;