

BEBIDA
PROBIÓTICA DE
LICHIA E SEU
PROCESSO DE
PRODUÇÃO

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



VITRINE
TECNOLÓGICA
UEL



AINTEC
agência de inovação UEL



UNIVERSIDADE
ESTADUAL DE LONDRINA

BEBIDA PROBIÓTICA DE LICHIA E SEU PROCESSO DE PRODUÇÃO

DESCRIÇÃO DA TECNOLOGIA

A presente invenção refere-se a uma bebida probiótica produzida com o excedente da colheita de lichia - originalmente isolado a partir da própria fruta - e a levedura *saccharomyces boulardii*. A invenção propõe a produção de uma bebida com propriedades probióticas e potencial benefício à saúde a partir da fruta em questão, visando uma possível alternativa às pessoas sensíveis aos produtos lácteos e que necessitam da atividade probiótica em seus organismos. A bebida final apresenta sabor e aroma típicos de lichia, sabor adocicado e levemente ácido, características sensoriais agradáveis, baixo teor de açúcar residual e baixo teor alcoólico.

PATENTE DE INVENÇÃO DEPOSITADA

BR 10 2018 075780 6

Pedido realizado em 12/12/2018

DISPONÍVEL PARA

Licenciamento

Cooperações para Desenvolvimento

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

- Produto natural;
- Alternativa para pessoas sensíveis aos produtos lácteos;
- Benefícios à saúde;
- Excelente valor nutricional;
- Saboroso;

FICHA TÉCNICA

- TITULAR
 - Universidade Estadual de Londrina;
- ÁREA DO CONHECIMENTO
 - Indústria Alimentar;
- AUTORES:
 - Marcela Moreira Terhaag, doutoranda em Ciência de Alimentos pela Universidade Estadual de Londrina - UEL
 - Sandra Helena Prudêncio, docente no Centro de Ciências Agrárias pela Universidade Estadual de Londrina - UEL;
 - Sandra Garcia, docente no Centro de Ciências Agrárias pela Universidade Estadual de Londrina - UEL;