

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;