

BEBIDA
PROBIÓTICA DE
LICHIA E ERVA-
MATE 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 ERVA-MATE E SEU PROCESSO DE PRODUÇÃO

DESCRIÇÃO DA TECNOLOGIA

A presente invenção refere-se a uma bebida probiótica contendo polpa de lichia, infusão de erva-mate e a levedura *Saccharomyces boulardii*. A invenção propõe a mistura da infusão das folhas de erva-mate e do excedente da produção de lichia para a produção de uma bebida com características probióticas, adicionada da levedura *Saccharomyces boulardii* com viabilidade de 10⁶ UFC/ml por até 28 dias de armazenamento, trazendo potencial benefício à saúde, além de saborosa. A bebida probiótica resultante possui cor dourada e carbonatação natural, aroma e sabor de lichia e erva-mate, sabor levemente adocicado e ácido com um sabor residual adstringente.

PATENTE DE INVENÇÃO DEPOSITADA

BR 10 2018 075779 2

Pedido realizado em 12/12/2018

DISPONÍVEL PARA

Licenciamento

Cooperações para Desenvolvimento

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

- Baixo custo de produção;
- Benéfico a saúde;

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 na Universidade Estadual de Londrina - UEL;
 - Sandra Garcia, docente no Centro de Ciências Agrárias na Universidade Estadual de Londrina - UEL;