

VINHO 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

VINHO DE LICHIA E ERVA-MATE E SEU PROCESSO DE PRODUÇÃO

DESCRIÇÃO DA TECNOLOGIA

A presente invenção refere-se a um vinho contendo polpa de lichia, infusão de erva-mate e a levedura *Saccharomyces boulardii*. A combinação desses elementos apresenta diversos compostos com propriedades antioxidantes, antibacterianas, anti-inflamatórias, antialérgicas, anticâncer, vasodilatadoras, proteção cardiovascular, estimulantes do sistema nervoso central, além de ação antimutagênica. A bebida, levemente alcoólica, é suave e adocicada, saborosa e com potencial benefício à saúde, aumentando o valor agregado às matérias-primas. Vale ressaltar que a invenção proposta apresenta características semelhantes às de um vinho branco, com seu aspecto encorpado, porém com a riqueza do aroma e sabor típico de lichia e de erva-mate, baixo conteúdo de açúcar residual, potencial bioativo e alta aceitabilidade sensorial.

PATENTE DE INVENÇÃO DEPOSITADA

BR 10 2018 075782 2

Pedido realizado em 12/12/2018

DISPONÍVEL PARA

Licenciamento

Cooperações para Desenvolvimento

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

- Produto natural;
- Safra em curto período de tempo;
- 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 pela Universidade Estadual de Londrina - UEL;
 - Wilma Aparecida Spinosa, docente no Centro de Ciências Agrárias pela Universidade Estadual de Londrina - UEL;