

PROCESSO DE
PRODUÇÃO DE
RAMNOLÍPÍDEOS POR
FERMENTAÇÃO
SUBMERSA NA
PRESENÇA DE TORTA
DE MILHO COMO
SUBSTRATO SÓLIDO

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 DE PRODUÇÃO DE RAMNOLIPÍDEOS POR FERMENTAÇÃO SUBMERSA NA PRESENÇA DE TORTA DE MILHO COMO SUBSTRATO SÓLIDO

DESCRIÇÃO DA TECNOLOGIA

A presente invenção refere-se a um processo de produção de ramnolipídeos por fermentação submersa na presença de torta de milho como substrato sólido. Através deste processo pode-se simultaneamente controlar a liberação de nutrientes e indutores de síntese e evitar a formação de espumas, proporcionando grandes incrementos nas taxas de produção. O presente invento apresenta potencial para viabilizar a produção de ramnolipídeos utilizando as tecnologias já amplamente utilizadas na indústria biotecnológica (biorreatores de fermentação submersa) em um processo inovador com presença de substratos insolúveis.

PATENTE DE INVENÇÃO DEPOSITADA

BR 10 2019 006790 0

Pedido realizado em 03/04/2019

DISPONÍVEL PARA

Licenciamento

Cooperações para Desenvolvimento

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

- Baixo custo de produção;
- Preservação da biomassa, nutrientes e produto;
- Maior viabilidade do processo de produção;

FICHA TÉCNICA

- TITULAR
 - Universidade Estadual de Londrina;
- ÁREA DO CONHECIMENTO
 - Química Alimentar;
- AUTORES:
 - Gabriela Dornelas Marques, mestranda pela Universidade Estadual de Londrina - UEL;
 - Mayara De Alencar Almeida, mestranda pela Universidade Estadual de Londrina - UEL;
 - Doumit Camilios Neto, docente da Universidade Estadual de Londrina - UEL;
 - Isadora Caroline Sawaniuk, graduanda pela Universidade Estadual de Londrina - UEL;
 - Josiane Alessandra Vignoli, docente da Universidade Estadual de Londrina - UEL;
 - Kamila Byanca Baldin Wessel, doutoranda pela Universidade Estadual de Londrina - UEL;