

PROCESSO DE
APLICAÇÃO DE ÓLEO
ESSENCIAL DE ORÉGANO
COMO ANTIMICROBIANO
NO PROCESSO DE
FABRICAÇÃO DE
QUEIJOS E SEU
PRODUTO RESULTANTE

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 APLICAÇÃO DE ÓLEO ESSENCIAL DE ORÉGANO COMO ANTIMICROBIANO NO PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE QUEIJOS E SEU PRODUTO RESULTANTE

DESCRIÇÃO DA TECNOLOGIA

A presente invenção descreve um processo de queijo utilizando um antimicrobiano natural, óleo de orégano em substituição aos aditivos convencionais.

PATENTE DE INVENÇÃO DEPOSITADA

BR 10 2019 011176 3

Pedido realizado em 30/05/2019

DISPONÍVEL PARA

Licenciamento

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

- maior eficiência na redução desses microrganismos;
- maior citotoxicidade comparada aos antimicrobianos;

FICHA TÉCNICA

- TITULAR
 - Universidade Estadual de Londrina - UEL;
 - Universidade estadual do Norte do Paraná - UENP;
- ÁREA DO CONHECIMENTO
 - Biologia, Engenharia de alimentos;
- AUTORES:
 - Renata Katsuko Takayama Kobayashi, docente da Universidade Estadual de Londrina - UEL;
 - Luciano Aparecido Panagio, docente da Universidade Estadual de Londrina - UEL;
 - Gerson Nakazato, docente da Universidade Estadual de Londrina - UEL;
 - Eder Paulo Fagan, docente da Universidade Estadual do Norte do Paraná - UENP;
 - Carolina Galdino Gumiero Ribeiro, mestrando da Universidade Estadual de Londrina - UEL;
 - Anna Carolina Leonelli de Campos, doutoranda da Universidade Estadual de Londrina - UEL;