

# ALIMENTOS E BEBIDAS

## BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

capacidade de formar e estabilizar emulsões;  
capacidade de retenção de óleo;  
Atividade antioxidante;  
Diminuição da poluição ambiental;



## PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção se refere ao processo de obtenção de hidrolisado proteico em pó a partir do subproduto gerado do beneficiamento de pescado na máquina serra-fita durante o postejamento dos peixes. O produto obtido a partir desse subproduto apresenta propriedades nutricionais, tecnológicas e bioativas podendo ser utilizado como ingrediente em formulações de produtos pela indústria de alimentos e farmacêutica.



### Inventores:

- 01 - Darlinne Amanda Soares Lima;
- 02 - Rafael Costa Figueiredo Fernandes;
- 03 - Fábio Anderson Pereira Da Silva;
- 04 - Miriane Moreira Fernandes Santos;
- 05 - Taliana Kênia Bezerra Alencar;
- 06 - Marta Suely Madruga;
- 07 - Íris Braz Da Silva Araújo;
- 08 - Valquíria Cardoso da Silva Ferreira;
- 09 - Sinara Pereira Fragoso.

## BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Redução de glúten e elevação do teor de fibras;  
Alternativa para a indústria de alimentos;  
Possui elevados teores de fibras e composição proteica considerável;  
Aproveitamento do resíduo agroindustrial.



## PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção consiste na elaboração da massa de churros, substituindo parcialmente a matéria-prima farinha de trigo pela farinha do bagaço de malte. Visa-se agregar valor comercial e nutricional ao referido produto, com redução de glúten e elevação do teor de fibras, além de evidenciar-se o aproveitamento de um resíduo agroindustrial de cervejarias – o bagaço do malte – na forma de farinha, com potencial nutricional interessante e promissor para a indústria de alimentos. O teor de farinha do bagaço de malte no churros poderá variar de 10 a 30%, em substituição ao mesmo teor de farinha de trigo no produto. Para a elaboração do produto, os ingredientes - farinha do bagaço de malte, farinha de trigo, água, manteiga, açúcar e sal - devem ser misturados e submetidos ao cozimento até o ponto ideal da massa, seguido de resfriamento e posterior moldagem no formato apropriado de churros. As unidades elaboradas devem ser submetidas a fritura a 115°C por 2 minutos para consumo imediato, podendo também ser acondicionadas sob congelamento para posterior fritura e consumo.

### Inventores:

- 01 - Cybelle de Oliveira Dantas;
- 02 - Mariana de Oliveira Silva;
- 03 - Kristerson Reinaldo de Luna Freire;
- 04 - Francisco Lucas Chaves Almeida;
- 05 - Roberta Neves da Paixão;
- 06 - Raiza Virginia Chagas Dantas;
- 07 - Armistrong Martins da Silva.



## BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Acréscimo do teor alcoólico;  
Cerveja de caráter mais leve, menos encorpada;  
Menor acidez da bebida que se torna menos adstringente e tem pH mais elevado;



## PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata de uma etapa do processo produtivo de um tipo específico de cerveja, com adição de mel de engenho ao final da fervura do mosto. A adição de mel de engenho possibilita a obtenção de uma cerveja com aroma e sabor característico de melado, menos encorpada, mais alcoólica e com maior refrescância. Desta forma, a etapa de inclusão do mel de engenho dá características únicas ao produto final.

### Inventores:

- 01 - Anderson Ferreira Vilela;
- 02 - Roberto Kelwin Lopes da Costa e Lopes;
- 03 - Edilma Pinto Coutinho;
- 04 - Líbia de Sousa Conrado Oliveira.



## BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Potencial probiótico;  
Textura uniforme e sabor macio, levemente adocicado;  
Consistência moderadamente grossa e viscosa;  
Baixo custo.



## PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção se refere a um iogurte caprino tipo gregoadicionado de geleia mista de morango e acerola e com potencial probiótico por fazer uso de cepa autóctone que possui alta capacidade de aderência ao muco gastrointestinal. O aludido iogurte caprino apresenta características como textura uniforme e sabor macio e levemente adocicado, em forma de creme. Sua consistência é moderadamente grossa e viscosa, diferindo-o dos iogurtes tradicionais. O processo de produção é de baixo custo, porém de alto rendimento em relação ao de outros processos de derivados lácteos.

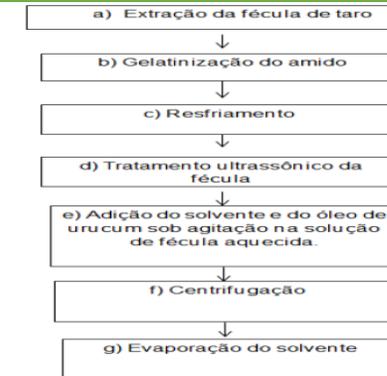
### Inventores:

- 1 - Jéssica Lima de Moraes;
- 2 – Maria Elieidy Gomes de Oliveira;
- 3 – Rita de Cássia Ramos do Egypto;
- 4 – Rossana Maria Feitosa Figueiredo;
- 5 – Inácia dos Santos Moreira;
- 6 – Vanessa Bordin Viera;
- 7 – Antônio Sílvio do Egito;
- 8 – Georgia Maciel Dias de Moraes;
- 9 – Karina Maria Olbrich dos Santos.



## BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Produto biodegradável;  
Fácil Aplicação;  
Boas propriedades mecânicas;  
Aumento da vida útil.



## PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata de um recobrimento elaborado a partir de fécula de taro (*Colocasia esculenta* L.) com incorporação de nanopartículas de amido de taro contendo óleo de urucum encapsulado formando um produto biodegradável e de fácil aplicação com a função de manter a qualidade pós-corte de frutos e hortaliças minimamente processados. O uso de amido extraído do taro com nanopartículas de óleo de urucum formam um filme com boas propriedades mecânicas, menor permeabilidade ao vapor d'água sendo ideal para aplicação na forma de recobrimento em produtos minimamente processados apresentando efeito sobre a manutenção da qualidade, aumento da vida útil e segurança microbiológica destes produtos.

### Inventores:

- 1 – Bruna Melo dos Santos;
- 2 – Silvanda de Melo Silva;
- 3 – Whesley Silva de Moraes;
- 4 – Mariany Cruz Alves da Silva.



## BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Baixo teor lipídico;  
Elevado teor proteico;  
Elaboração de produtos de panificação;  
Poder nutricional.



## PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção consiste no processo de obtenção da farinha do bagaço de malte, fazendo-se o reaproveitamento de um resíduo da indústria cervejeira. Visou-se reaproveitar um resíduo agroindustrial na forma de farinha, onde a mesma possui considerável poder nutricional e promissor para a indústria de alimentos, destacando-se sua adição na elaboração dos produtos de panificação. A farinha foi obtida a partir da secagem do bagaço de malte, em secadores com circulação de ar forçada. Em seguida, o bagaço foi triturado em um moinho de facas, onde foi submetido à peneira em crivo circular e, em seguida, em peneira para a padronização da granulometria. Posteriormente, a farinha foi submetida a um processo de torra.

### Inventores:

- 1 – **Cybele de Oliveira Dantas;**
- 2 – **Mariana de Oliveira Silva;**
- 3 – **Kristerson Reinaldo de Luna Freire;**
- 4 – **Arianne Dantas Viana;**
- 5 – **Francisco Lucas Chaves Almeida;**
- 6 – **Roberta Neves da Paixão.**



## BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Facilidade de transporte;  
Armazenamento facilitado;  
Acessível em períodos de entressafra.



## PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata da obtenção da espuma do jambu vermelho (*Syzygium malaccense*) e sua posterior secagem em estufa com circulação de ar, com o intuito de obter um produto final em pó. Esta invenção está relacionada ao campo técnico da secagem/desidratação de produtos de origem vegetal, constituindo-se em um processo de obtenção do referido fruto em pó por meio de sua secagem em camada de espuma. Esse produto tem grande aplicabilidade na indústria de alimentos e sua obtenção em pó facilita o seu transporte e armazenamento, tornando possível o acesso desse material em períodos de entressafra.

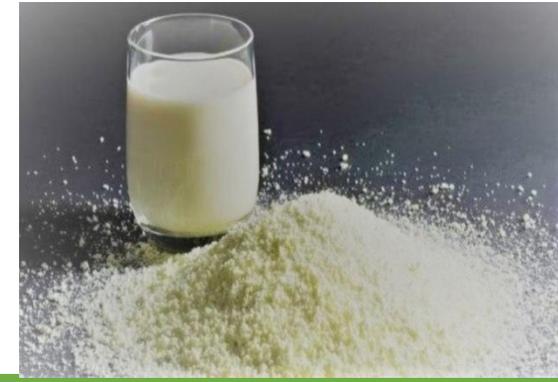
### Inventores:

- 1 – Claudiana Queiroz Gouveia;
- 2 – Josilene de Assis Cavalcante;
- 3 – Quissi Alves da Silva;
- 4 – Diego de Almeida Silveira;
- 5 – Clóvis Queiroz Gouveia;
- 6 – Nagel Alves Costa.



## BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Alta digestibilidade;  
Propriedades antiinflamatória;  
Valorização do leite de cabra.



## PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção se refere à fração caseínica obtida por um processo para concentrado proteico em pó de caseínas de leite caprino (fração caseína) nutracêutico, hipoalergênico e de alta digestibilidade, obtido por meio de precipitação isoelétrica em pH 4,1 e com aplicação nas indústrias bioquímica, farmacêutica, cosmética e de alimentos. A fração caseínica abrange um grupo de proteínas lácteas, compostos bioativos relacionados com propriedades antiinflamatórias, que apresenta a vantagem de ser de fácil acesso, o que promoverá o uso no tratamento de enfermidades e alinhado à economia e valorização do leite de cabra.



### Inventores:

- 1 – Paula Perazzo de Souza Brabosa;
- 2 – Tatiane Santi Gadelha;
- 3 – Hellíada Vasconcelos Chaves;
- 4 – Carlos Alberto de Almeida Gadelha;
- 5 – Mirna Marques Bezerra Brayner;
- 6 – Vicente de Paulo Teixeira Pinto;
- 7 – Gerardo Cristino Filho;
- 8 – Danielle Rocha do Val;
- 9 – Felipe Dantas Silveira;
- 10 – Joanna Trycia Magalhães;
- 11 – Ellen Lima de Assis;
- 12 – Ariely Marques Oliveira;
- 13 – Sebastião Carlos de Sousa;
- 14 – Isabelle Maria Brandão.

## BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Produto final em pó;  
Aplicabilidade na indústria alimentícia e farmacêutica;  
Facilidade de transporte e armazenamento.



## PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata do processo de obtenção da espuma da folha da couve (*Brassica oleracea* var. *acephala*) com adição de um emulsificante/espumante/estabilizante para a obtenção da espuma do composto vegetal obtido da mistura da couve folha com água, e sua posterior secagem em estufa com circulação de ar, com o intuito de obter um produto final em pó. Esta invenção está relacionada ao campo técnico da secagem/desidratação de produtos de origem vegetal, constituindo-se de um pedido de patente sobre o processo de obtenção da folha de couve em pó por meio de sua secagem em camada de espuma. Esse produto tem grande aplicabilidade na indústria alimentícia e farmacêutica e sua obtenção em pó também facilita o seu transporte e armazenamento.

### Inventores:

- 1 – Quissi Alves da Silva;
- 2 – Josilene de Assis Cavalcante;
- 3 – Julice Dutra Lopes;
- 4 – Sissi Alves da Silva;
- 5 – Claudiana Queiroz Golveia;
- 6 – Wilma Karla Vasconcelos da Silva;
- 7 – Clediana Dantas Calixto.



## BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Aumento no teor alcóolico;  
Diminuição do PH;  
Características únicas desejáveis de sabor e aroma ao consumidor.



## PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção se refere de um processo para elaboração de uma cerveja de trigo elaborada com abacaxi e hortelã. A adição de abacaxi e de hortelã contribui com as características sensoriais da cerveja propiciando aroma, sabor típico da fruta e da erva juntamente com um aumento no teor alcóolico e diminuição no pH, tornando a cerveja mais micro biologicamente estável. Assim, o abacaxi e a hortelã acrescentam características únicas desejáveis de sabor e aroma ao consumidor.

### Inventores:

- 1 – Matheus Pereira de Carvalho;
- 2 – Marcelo Barbosa Muniz;
- 3 – Carlos Alberto Bispo de Sousa;
- 4 – Jacinta Lutécia Vitorino da Silva.



## BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Alimento funcional;  
Suplementos alimentares ou ração animal;  
Estimula o crescimento seletivo de bactérias benéficas;  
Melhora a qualidade nutricional.



## PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção tem aplicação na área de alimentos funcionais e refere-se ao uso da farinha de batata-doce como ingrediente prebiótico para consumo em preparações domésticas, bem como para a formulação de alimentos funcionais, suplementos alimentares ou ração animal. O uso da farinha de batata-doce objetiva estimular o crescimento seletivo de bactérias benéficas presentes no trato gastrointestinal de mamíferos, conferindo uma variedade de benefícios para a saúde do hospedeiro. As farinhas de batata-doce apresentam ação comprovada estimulante seletiva de espécies de Lactobacillus e Bifidobacterium, as quais demonstraram intensa atividade metabólica na presença desse substrato.

### Inventores:

- 1 – **Thatyane Mariano Rodrigues de Albuquerque;**
- 2 – **Evandro Leite de Souza.**



## BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Obtenção de vanilina renovável;  
Menos poluente;  
Agrega valores ao sisal.



## PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção se refere à produção de vanilina a partir da fibra e do bagaço do sisal, visto que historicamente a produção desta substância é realizada a partir de derivados do petróleo. Logo, este processo torna a obtenção de vanilina renovável, menos poluente e agrega valores ao sisal. O procedimento é constituído das seguintes etapas: a) pré-tratamento ácido da fibra e do bagaço de sisal, com solução de ácido sulfúrico; b) extração alcalina com solução de hidróxido de sódio; c) precipitação da lignina; d) oxidação da lignina em meio básico, com peróxido de hidrogênio como oxidante e a presença de catalisadores de íons metálicos; e) identificação e quantificação da vanilina por meio de cromatografia líquida de alta eficiência.



### Inventores:

- 1 – Aleir Joice de Oliveira Silva;
- 2 – Franklin Damião Xavier;
- 3 – Marta Maria da Conceição;
- 4 – Georges Cavalcanti e Cavalcante.

## BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Utilização de ingredientes naturais;  
Redução do consumo da sacarose;  
Melhoria na qualidade de vida;  
Ausência de componentes químicos.



## PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata de um processo e produto que pode representar alternativa de processamento do sapoti, proporcionando o aproveitamento, a agregação de valor e a valorização da fruta, promovendo a redução do consumo de sacarose adicionada às balas de goma convencionais. Isso porque ocorrerá a substituição parcial da sacarose presente na formulação tradicional por polpa de sapoti. Consequentemente, o referido produto oferece ao produtor a oportunidade de outros meios de utilização de um fruto sub explorado que possui vantagens tecnológicas, além de atender as necessidades mundiais quanto ao aspecto de saúde, com destaque a utilização de ingredientes naturais.

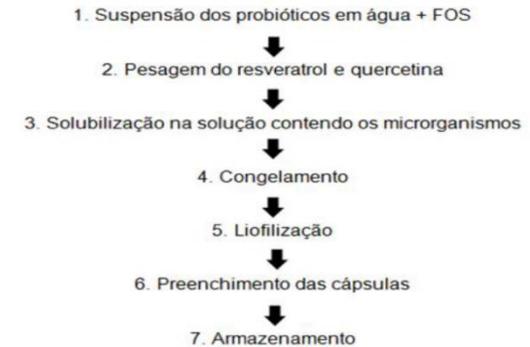
### Inventores:

- 1 – Graciele da Silva Campelo Borges;
- 2 – Ísis Meireles Mafaldo;
- 3 – Gabriella Greyce Gomes Soares.



## BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Efeitos benéficos para a saúde;  
Estabilidade das células bacterianas durante o armazenamento;  
Propriedades antioxidantes, antiinflamatórias e anticarcinogênicas.



## PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se a uma formulação nutracêutica composta de resveratrol, quercetina e cepas de bactérias probióticas. O uso do produto objetiva estimular a ingestão conjunta dos compostos fenólicos e probióticos a fim de potencializar seus potenciais efeitos benéficos para a saúde dos consumidores. O nutracêutico apresentou comprovada viabilidade devido a não degradação dos compostos e a estabilidade das células bacterianas durante o armazenamento. A obtenção do produto se deu pela junção dos três componentes, seguido do processo de liofilização, sendo, assim, caracterizado como uma composição promissora para reduzir o risco de doenças e promover uma melhor qualidade de vida.



### Inventores:

- 1 – Karoliny Brito Sampaio;
- 2 – Evandro Leite de Souza;
- 3 – Estefânia Fernandes Garcia.

## BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Estimulação seletiva de espécies de lactobacilos e bifidobacterium;  
Promoção da saúde intestinal;  
Processamento de frutas tropicais.



## PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção tem aplicação na área de alimentos funcionais e refere-se ao processo de farinhas de subprodutos gerados durante o processamento de frutas tropicais (acerola, caju, goiaba e jabuticaba) como ingredientes prebióticos para consumo em preparações domésticas, bem como para a formulação de alimentos funcionais, suplementos alimentares ou ração animal. O uso de subprodutos do processamento de frutas tropicais objetiva estimular o crescimento seletivo de bactérias benéficas presentes no trato gastrointestinal de mamíferos, conferindo uma variedade de benefícios para a saúde do hospedeiro.

### Inventores:

- 1 – **Francisca Nayara Dantas Duarte Menezes;**
- 2 – **Kamila Sabino Batista;**
- 3 – **Nayara Moreira Lacerda Massa;**
- 4 – **Evandro Leite de Souza;**
- 5 – **Jailane de Souza Aquino.**



## BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Características diferenciadas em relação a sabor;  
Fácil preparo;  
Baixo teor de lactose.



## PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata de uma mistura em pó formulada com o objetivo de ser dissolvida em água quente e gerar uma bebida láctea que é o capuccino. A mistura apresenta características diferenciadas em relação a sabor, textura e baixo teor de lactose, o que a faz diferenciada dentre as tantas outras já existentes. Além disso, o produto visa atender uma necessidade atual da sociedade, sendo de fácil preparo e apresentando baixo teor de lactose.

### Inventores:

- 1 – Renata Júlia Cordeiro de Araújo;
- 2 – Gilsandro Alves da Costa.



## BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Rica em fibras alimentares;  
Subproduto da indústria de suco de abacaxi;  
Potencial tecnológico, sensorial e nutricional.

GELEIA DE ABACAXI COM HORTELÃ RICA EM FIBRAS FEITA COM RESÍDUO DA INDÚSTRIA DE SUCO DE ABACAXI	
INGREDIENTES	PROPORÇÕES
Suco integral de abacaxi	46,38 %
Açúcar refinado branco	40,0 %
Resíduo de abacaxi	13,0 %
Pectina industrial	0,4 %
Ácido cítrico	0,02 %
Folhas de hortelã picada	0,2 %

## PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se a uma geleia de abacaxi rica em fibras alimentares obtidas do subproduto da indústria de suco de abacaxi. Atualmente no mercado de alimentos geleias têm sido comercializadas apenas como sendo fornecedoras em potencial de carboidratos, no entanto, tem crescido a necessidade de associação desses alimentos com outros nutrientes como no caso as fibras alimentares. A geleia tem potencial tecnológico, sensorial e nutricional para ser alternativa as geleias convencionais.

### Inventores:

- 1 – Gilsandro Alves da Costa;
- 2 – Leandro Firmino Fernandes.



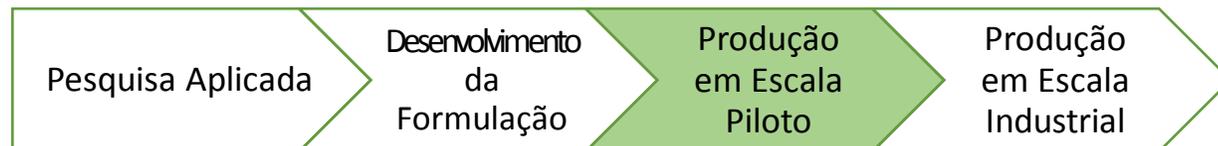
## BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Produto em pó com facilidade de armazenamento e transporte;  
Viabilidade na ala industrial alimentícia, farmacêutica e cosmética.



## PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata-se da obtenção da espuma da folha do guajiru (*chrysobalanus icaco*) e sua posterior secagem em estufa com circulação de ar, com o intuito de obter um produto final em pó. Esta invenção está relacionada ao campo técnico da secagem/desidratação de produtos de origem vegetal, constituindo-se de um pedido de patente sobre o processo de obtenção da folha de guajiru em pó através de sua secagem em camada de espuma. Esse produto tem grande aplicabilidade na indústria de alimentos em geral e farmacêutica e sua obtenção em pó facilita o seu transporte e armazenamento, tornando possível o acesso desse material em diferentes regiões, independente da mesma possuir características necessárias para o plantio da árvore ou não.



### Inventores:

- 1 – Pollyanna Cristina Gomes e Silva;
- 2 – Josilene de Assis Cavalcante;
- 3 – Geniellen Maria Paiva Costa de Melo;
- 4 – Paloma Benedita da Silva;
- 5 – Julice Dutra Lopes;
- 6 – David Henrique Xavier Barbosa;
- 7 – Clediana Dantas Calixto.

## BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Objetivo de fácil preparo;  
Não tem necessidade da adição de leite ou outros ingredientes na mistura a não ser a água.



## PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se a uma mistura em pó formulada com o objetivo de fácil preparo. A dissolução da mistura em água levada a aquecimento gera um pudim de chocolate. A mistura em pó vem responder a uma necessidade atual de consumidores que buscam por produtos de rápido preparo. A diferenciação da presente mistura em relação as demais existentes no mercado diz respeito a não necessidade da adição de leite ou outros ingredientes na mistura a não ser a água.

### Inventores:

- 1 – Natália Costa da Silva;
- 2 – Gilsandro Alves da Costa.



## BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Também pode ser utilizado na indústria cosmética e farmacêutica;  
Facilita o seu transporte e armazenamento.



## PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata da obtenção da espuma da polpa do cacau e sua posterior secagem em estufa com circulação de ar, com o intuito de obter um produto final em pó. Esta invenção está relacionada ao campo técnico da secagem/desidratação de produtos de origem vegetal, constituindo-se de um pedido de patente sobre o processo de obtenção da polpa do cacau em pó através de sua secagem em camada de espuma. Esse produto tem grande aplicabilidade na indústria alimentícia, também podendo se utilizado na indústria cosmética e farmacêutica e sua obtenção em pó, além de aumentar o seu tempo de vida útil, também facilita o seu transporte e armazenamento, tornando possível o acesso desse material em diferentes regiões, independente da mesma possuir características necessárias para o plantio da árvore ou não.



### Inventores:

- 1 – Raimunda Valdenice da Silva Freitas;
- 2 – Josilene de Assis Cavalcante;
- 3 – Flávio Luiz Honorato da Silva;
- 4 – Iasmyn Irenny de Souza Costa;
- 5 – Jéssica Kelly da Silva Negreiros;
- 6 – Diógenes Henrique Abrantes Sarmiento.

## BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Aplicação na área da biotecnologia, bioquímica e tecnologia de alimentos;  
Alto valor nutricional;  
Excelente fonte de energia.



## PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se a um iogurte tipo grego elaborado a partir de leite de cabra, extrato aquoso de inhame, proteína em pó de leite de cabra, açúcar e fermento biológico específico para produção de iogurte tipo grego sem adição de espessantes e estabilizantes artificiais. Para obtenção desse produto, foi preparado previamente o extrato aquoso de inhame e a proteína em pó de leite de cabra. A proteína em pó de leite de cabra foi obtida a partir da precipitação das caseínas do leite de cabra desnatado, a partir da ação do ácido láctico, seguido de separação por filtração e lavagem para retirada do resíduo de soro que existe na fração caseínica, após isso, as caseínas são solubilizadas em água com auxílio do bicarbonato de sódio, formando o concentrado proteico de leite de cabra.

### Inventores:

- 1 – Tatiane Santi Gadelha;
- 2 – Ramon Araújo dos Santos.



## BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Nutritivo e funcional;  
Sorvete direcionado para pessoas que possuem intolerância à lactose.

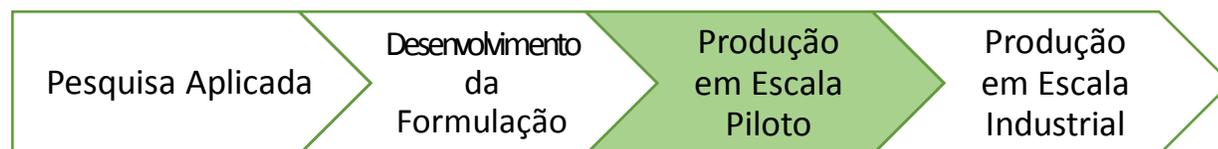


## PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se a desenvolver um sorvete com ingredientes naturais que possam substituir os componentes de forma a não comprometer as características sensoriais e nutricionais dos produtos. Considerando a fruta-pão (*Artocarpus altilis*) como uma fruta nutritiva, abundante na região Nordeste, pouco explorada pela indústria e com potencial para ser utilizada junto com o extrato da castanha-do-Brasil (*Bertholletia excelsa*) que é rico em gordura insaturada. A elaboração do sorvete com ambas matérias primas diversificará a linha de sorvetes, acrescentando mais um sabor para a linha de sorvete, nesse mercado tão competitivo de sorvetes, e consequentemente agregar valor a fruta-pão que não é valorizada no Brasil.

### Inventores:

- 1 – Janaina de Moura Fernandes;
- 2 – Marta Maria da Conceição.



## BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Aplicabilidade na indústria de alimentos, farmacêutica e de cosméticos;  
Facilidade de transporte e armazenamento.



## PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata-se da obtenção da espuma da levedura *Rhodotorula Glutinis* e sua posterior secagem em camada de espuma em estufa com circulação de ar, com o intuito de obter um produto final em pó. Esse produto tem grande aplicabilidade na indústria de alimentos, farmacêutica e de cosméticos, e sua obtenção em pó facilita o seu transporte e armazenamento, tornando possível o acesso a esse material em diferentes regiões.

### Inventores:

- 1 – Williane Silva Pinheiro;
- 2 – Josilene de Assis Cavalcante;
- 3 – Nagel Alves Costa;
- 4 – Flávio Luiz Honorato da Silva;
- 5 – Bruno Stefano Oliveira Gadelha;
- 6 – Lucas Vítor de Araújo Santos.



## BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Melhores propriedades químicas, físicas e físico-químicas;  
Melhores propriedades tecnológicas.



## PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se a um processo de elaboração de um concentrado proteico oriundo da carne do pescoço do frango caipira, visando agregar valor ao pescoço de frango caipira. Os concentrados proteicos do pescoço de frango caipira obtidos por dois métodos apresentam características distintas. A desodorização seguida de deslipidificação possibilita a obtenção de concentrados com melhores propriedades químicas, físicas e físico-químicas, sendo indicado como suplemento alimentar para aumentar o teor proteico, enquanto a solubilização ácida proporciona melhores propriedades tecnológicas, podendo ser aplicado em alimentos conferindo características desejáveis.

### Inventores:

- 1 – Gabrielle Ingrid Bizerra Florentino;
- 2 – Valter Oliveira de Souto;
- 3 – Fábio Anderson Pereira da Silva;
- 4 – Marta Suely Madruga;
- 5 – Taliana Kênia Alves Bezerra;
- 6 – Darlinne Amanda Soares Lima.



## BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Extrato do Alecrim-de-vaqueiro;  
Características sensoriais diferenciadas;  
Melhorias nutricionais.



## PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se a um processo de elaboração de queijo de coalho adicionado de extrato e/ou farinha do aromática da flora nativa: Alecrim-de-Vaqueiro (*Eplingiella fruticosa*), que possui características sensoriais e biotivas diferenciadas de interesse para a indústria de alimentos. Sua adição também proporciona melhoria nas características funcionais, tecnológicas e nutricionais de interessedoss consumidores e da indústria de alimentos

### Inventores:

- 1 – Fabiana Augusta Santiago;
- 2 – Leonardo Pessoa Felix;
- 3 – Sandra Elisabeth Santiago;
- 4 – Max Rocha Quirino;
- 5 – Laísa Soliely Costa.

