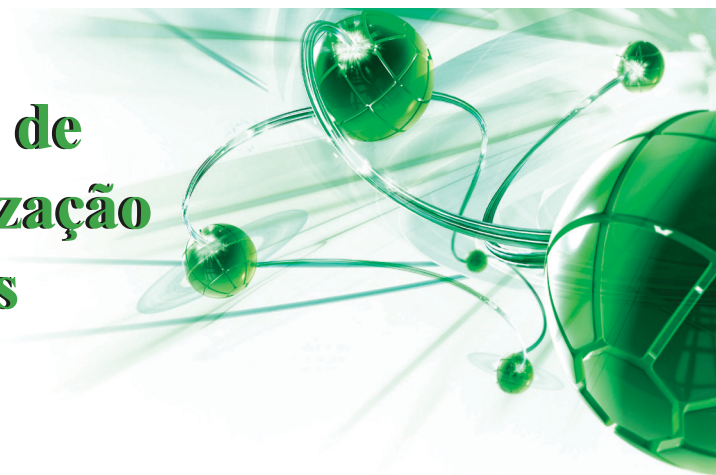


Processo para produção de simbiótico a partir da utilização de resíduos industriais



Tecnologia utiliza como fonte de matéria-prima soro de leite e bagaço de laranja



Questão a ser solucionada

A manutenção do equilíbrio da flora intestinal é muito importante para o nosso organismo. Dessa maneira, a alimentação assume papel influente por meio da ingestão de alimentos que proporcionem o desenvolvimento no intestino de microorganismos benéficos (probióticos). Desta forma, cresce em todo o mundo pesquisas voltadas a produção de alimentos que tenham essas características.



Solução proposta

A presente invenção trata da produção de um produto alimentício para consumo humano a base de dois subprodutos: 'bagaço de laranja e soro de leite, que podem ser utilizados como ingredientes na produção de alimentos com características simbióticas, ou seja, é fonte de prebióticos (fibras) e também de probióticos. O processo desenvolvido é relativamente simples e de baixo custo.



Diferenciais competitivos

Os destinos do bagaço de laranja muitas vezes são para alimentação animal, extração de pectina e de óleo essencial (d-limoneno), produção de enzimas e carvão vegetal. Já no caso do soro de leite, parte dele é utilizada como aditivo de bebidas lácteas, entre outros. No entanto, apesar de apresentarem forte potencial de utilização, grande parte destes subprodutos são descartados em aterros para a compostagem e córregos, sendo considerados neste caso poluentes ambientais. Ou seja, há um grande potencial de utilização desses subprodutos que são descartados e podem se transformar em valor.



Potencial de mercado

Por ser feito a base de subprodutos e o custo de produção ser baixo, este produto se mostra competitivo e pode apresentar grande aceitação no mercado. Além disso, essa tecnologia baseou-se na ideia de reaproveitamento destes subprodutos como um todo, não utilizando apenas alguns componentes específicos que necessitam de processos tecnológicos mais avançados e caros.

Oportunidades

A tecnologia já está patenteada e representa uma ótima oportunidade de transferência para empresas voltadas ao setor alimentar.



UNIVERSIDADE
ESTADUAL DE LONDRINA



Contato

Agência de Inovação Tecnológica da UEL
Escritório de Transferência de Tecnologia
Telefone: (43) 3371-5812
aintec.ett@uel.br