

# Composição alimentícia em pó com bioativos preservados



Pesquisadores da Unicamp desenvolveram um composição alimentícia em pó pronta para o consumo e seu método de preparação. O produto é rica em proteínas, aminoácidos e carboidratos, desenvolvida com colágeno hidrolisado e polpa de frutas. A polpa de frutas contém compostos bioativos antioxidantes que trazem benefícios, como a prevenção de doenças e manutenção da saúde.

## Aplicações

- A composição alimentícia em pó poder ser aplicada como **matéria-prima ou produto intermediário** para a produção de um **alimentos ou bebidas**.
- A composição pode ser utilizada em **diversos alimentos e bebidas**, como sucos, bebidas carbonatadas, bebidas lácteas, iogurtes, bebidas nutracêuticas, bebidas isotônicas, sobremesas congeladas tais como sorvetes e sorbets, gomas de mascar, gomas, balas, barras energéticas, biscoitos, geleias, cremes, bolos, entre outros.

## Características

- Utiliza no **mínimo de 20% de polpa** de pelo menos uma fruta • **Mínimo de 30% de colágeno hidrolisado** • Possui proteínas, aminoácidos, carboidratos e vitaminas opcionais • **Processo de fabricação amplamente aplicável** nas indústrias alimentícia, farmacêutica e cosmética.

## Diferenciais

- Composição **pronta para o consumo** • O método de obtenção da composição alimentícia garante a **incorporação e preservação de compostos bioativos naturais** provenientes da polpa de frutas.

**Estamos em busca de parceiros para licenciar e desenvolver a tecnologia**

✉ [parcerias@inova.unicamp.br](mailto:parcerias@inova.unicamp.br)

☎ (19) 3521.2607 / 2612 / 5012 / 2552



## Processo de obtenção de composição alimentícia de colágeno hidrolisado e polpa de frutas com bioativos preservados

### Background

No Brasil, o colágeno hidrolisado (CH) é comercializado como suplemento alimentar, normalmente em forma de cápsulas ou pós, com o intuito de estimular a síntese das fibras de colágeno corpóreas, importante para o crescimento de unhas e cabelos, além de promover a elasticidade da pele. No entanto, embora o CH seja utilizado para suplementação alimentar estando atrelado a muitos benefícios, percebe-se que raramente tem sido relatado o seu uso na forma de alimento pronto para o consumo. Ademais, acresce-se que ainda é um desafio encontrar formas agradáveis e saudáveis de ingerir este produto, visto que a maioria destes contém corantes e/ou edulcorantes artificiais para mascarar as características organolépticas desagradáveis. Também é evidente a escassez de formulações de colágeno hidrolisado com aditivos naturais, e quando existentes, tem finalidade apenas sob aspecto organoléptico.

### Tecnologia

A invenção consiste numa composição alimentícia em pó, pronto para o consumo, que possui em sua composição colágeno hidrolisado agregado a polpas de frutas, cujas propriedades bioativas estão preservadas.

A tecnologia de fabricação é amplamente aplicável nas indústrias alimentícia, farmacêutica e cosmética, consistindo de três etapas principais:

- (i) Preparação de uma solução de colágeno hidrolisado;
- (ii) Mistura da solução de colágeno hidrolisado com polpa de pelo menos uma fruta;
- (iii) Secagem da mistura de colágeno hidrolisado e polpa de pelo menos uma fruta para produzir a composição alimentícia.

Apesar da composição alimentícia citar uma forma em que a composição é diretamente um alimento em pó (pronto para consumo), ela pode ser utilizada sem prejuízo de suas características como matéria-prima ou um produto intermediário para a produção de um alimento ou bebidas de maneira geral.



*Figura:* Utilização de polpas de frutas e colágeno hidrolisado para composição em pó

**Depósito de patente:** BR 10 2013 032584 8  
**Status da tecnologia:** Testado em laboratório

A equipe responsável pela invenção é composta por:

- Profa. Dra. Sandra Cristina dos Santos Rocha – FEQ
- Dra. Fernanda Condi de Godoi – FEQ
- Dr. José Júnior Butzge - FEQ