

PERFIL DA TECNOLOGIA:

Processo de obtenção
de composição alimentícia
e composição alimentícia



UNICAMP
ALIMENTOS
E BEBIDAS

Alimento funcional com alto valor nutricional à base de pupunha

Conheça o processo de produção de composição alimentícia e alimento funcional à base de farinha de pupunha, capaz de adicionar alto valor nutricional devido ao biodisponível betacaroteno

PROCESSO DE OBTENÇÃO DE COMPOSIÇÃO ALIMENTÍCIA E COMPOSIÇÃO ALIMENTÍCIA



UNICAMP
ALIMENTOS
E BEBIDAS

Novo processo de produção de composição alimentícia e alimento funcional com alto valor nutricional à base de farinhas de milho e pupunha

Os cereais matinais são alternativas saudáveis para a alimentação e vêm assumindo no mercado o lugar de produtos energéticos, nutritivos, práticos e saudáveis. Sua fabricação tornou-se um desafio pois além de precisar garantir sabor, qualidade, bom preço e diversidade nutricional, a indústria precisa também prover a redução de sódio, uma vez que este em excesso pode ser associado com diversas patologias, assim como a incrementação de potássio, alternativa desejada para a reposição do mineral perdido pelo organismo.

A invenção traz inovação ao mercado e aos produtos já existentes com um processo de produção de composição alimentícia e alimento funcional à base de farinhas de milho e pupunha. A pupunha possui grande valor nutricional devido ao betacaroteno, que é altamente biodisponível, possuindo também niacina, vitamina A e fósforo, acrescentando assim à composição propriedades funcionais benéficas à saúde com alto valor nutricional.

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS DA INVENÇÃO:



Composição à base de pupunha, fonte de betacaroteno, niacina, vitamina A e fósforo



Alto valor nutricional devido ao betacaroteno



Fonte de betacaroteno altamente biodisponível



Acréscimo de propriedades funcionais benéficas à saúde

INVENTORES:



CAROLINE JOY STEEL
• Eng. de Alimentos - UNICAMP
• Mestre em Tecnologia de Alimentos - UNICAMP
• Doutora em Tecnologia de Alimentos - UNICAMP
• Pós-Doc em Tecnologia de Alimentos - UNICAMP
Atualmente é Professora Doutora MS-3.2 da Universidade Estadual de Campinas.

FRANCISCA DAS CHAGAS DO A. SOUZA - INPA

IVONE LIMA SANTOS - INPA

MARCIO SCHMIELE - UNICAMP

JOSÉ CARLOS DE SALES FERREIRA - INPA

JAIME PAIVA AGUIAR - INPA

FACULDADE/INSTITUTO:
Faculdade de Engenharia De Alimento – FEA - UNICAMP

PARCEIROS:
Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia - INPA

STATUS DA PATENTE:

Pedido de patente de invenção depositado junto ao INPI.
Código interno: 924_CEREAL

MAIS INFORMAÇÕES:

parcerias@inova.unicamp.br
(19) 3521.2607 / 5013