

MANTEIGA PROBIÓTICA

PROCESSO INPI BR 10 2019 004349-0

PROCESSO UFSM 00428-PI/2018

DESCRIÇÃO

A presente invenção descreve uma manteiga elaborada a partir de creme de leite pasteurizado adicionada de microcápsulas contendo microrganismos probióticos, podendo ainda conter ou não NaCl ou sal hipossódico. O processo de obtenção das microcápsulas é de fácil montagem na indústria de laticínios. A adição das microcápsulas e do sal ocorrem após a bateção. O produto obtido é considerado funcional pois contém contagens de microrganismos probióticos superior a 7 log UFC/g. Não é necessário equipamento complementar para a fabricação deste produto.

OPORTUNIDADES DE MERCADO

Com a prevalência atual de enfermidades crônicas, em um nível sem precedentes na história, é urgente a necessidade de encontrar soluções úteis e duradouras para a promoção da saúde da população. A manteiga probiótica é um produto diferenciado, saudável quando consumida com parcimônia, sendo um produto natural, de origem animal, elaborado pela simples inversão da nata. Os substitutos mais próximos da manteiga são o creme vegetal e a margarina, ambos de origem vegetal, elaborados a partir de óleos modificados quimicamente, atualmente considerados não benéficos para a saúde, pois o organismo tem dificuldade para reconhecer e metabolizar adequadamente este tipo de produto (ácido graxo modificado). Recentes pesquisas científicas sobre o microbioma intestinal tem mostrado que a introdução de microrganismos probióticos em matriz láctea é uma excelente alternativa para melhorar a saúde da população, além de agregar valor aos produtos.

INVENTORES

Bruna Lago Tagliapietra
Maritiele Naissinger da Silva
Neila Silvia Pereira dos Santos Richards

APLICABILIDADES E DIFERENCIAIS

- Produto natural: reconhecido pelo organismo e metabolizado adequadamente;
- Produto funcional: microbioma saudável, favorável à melhora da saúde e prevenção de doenças;
- Valor agregado: produto clean label (sem aditivos ou conservantes) para o consumidor;
- Incentivo a fábrica de laticínios: produto com apelo de saudabilidade, agregando valor a marca da empresa;
- Produto diferenciado: sem concorrentes no mercado consumidor;
- Produto inovador: gap de mercados internacionais (exportação).