

PROCESSO DE EXTRAÇÃO DE MOLÉCULAS BIOATIVAS DE PAULLINIA CUPANA E USO DO EXTRATO

PROCESSO INPI BR 10 2016 025104-4

PROCESSO UFSM 00369-PI/2016

COTITULARIDADE VIMONTTI

DESCRIÇÃO

Processo de obtenção de um extrato (ExG) de moléculas bioativas de Paullinia cupana (guaraná) que possui alta concentração de polifenóis, similar ao chá verde com baixa concentração de cafeína. O ExG possui as seguintes propriedades funcionais: ação anti-inflamatória, antioxidante e detoxificante. O ExG pode ser agregado para obtenção e industrialização de bebidas e alimentos nutracêuticos.

OPORTUNIDADES DE MERCADO

A taxa de crescimento anual do mercado de alimentos funcionais está em alta em países desenvolvidos e em desenvolvimento. Nos Estados Unidos o crescimento deste seguimento foi de 6% (2011-2015) com vendas globais de 190 bilhões de dólares. No Brasil a Legislação sobre alimentos funcionais, já foi estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde. Apesar desta legislação as indústrias brasileiras enfrentam um problema relacionado a necessidade de estudos ou mesmo de desenvolvimento de novos processos e produtos que poderiam ser passíveis de solicitação de alegação funcional junto as autoridades competentes. Como o ExG foi desenvolvido pela Universidade e pode ser agregado a diferentes tipos de alimentos ou bebidas o mercado para a sua comercialização é amplo.

INVENTORES

Eduardo Bortoluzzi Dornelles
Ivana Beatrice Mânica da Cruz

APLICABILIDADES E DIFERENCIAIS

- Produção de alimentos funcionais com atividade antiinflamatória-antioxidante;
- Produção de bebidas funcionais com atividade antiinflamatória-antioxidante;
- O extrato produzido é diferenciado dos demais extratos de guaraná pois concentra moléculas bioativas que geralmente estão presentes no chá verde como a catequina e a epigallocatequina-galato.