

FONTE DE ÓLEO RICO EM ÁCIDOS GRAXOS INSATURADOS PARA ENRIQUECIMENTO DE ALIMENTOS

PROCESSO INPI BR 10 2015 030882-5

PROCESSO UFSM 00252-PI/2015

COTITULARIDADE UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

DESCRIÇÃO

Dietas ricas em ácidos graxos poli-insaturados, principalmente o ácido alfa-linolênico (ALA, ômega 3) são associadas à redução de risco de doenças, porém, suas fontes são restritas à alguns alimentos. A proposta desta invenção é o provimento de uma nova fonte, com o uso de leveduras para produção de óleo rico nestes ácidos graxos e a proteção do óleo por elas produzido, através do processo de microencapsulação. Além disso, visa a adição do óleo produzido em lácteos, em especial iogurtes, produtos amplamente aceitos e consumidos pela população.

OPORTUNIDADES DE MERCADO

O óleo de levedura microencapsulado é um produto que estará protegido do processo de oxidação, que ocorre em óleos poli-insaturados, já que irá conter uma barreira de proteção constituída de proteínas, viabilizando a oferta dos óleos sensíveis a este processo em alimentos por ele enriquecidos. É de interesse da indústria alimentícia o desenvolvimento de novos produtos e sua oferta à população, possuindo diferenciais nutricionais únicos, que os destaquem dos produtos comumente comercializados. Além disso, o óleo pode ser produzido dentro da indústria, através do uso de biorreatores, diferenciando o mesmo de óleos vegetais, que demandam amplas áreas para cultivo de plantas. Também é uma nova fonte de ALA (hoje restrita a algumas espécies de peixes e linhaça), que deveria ser consumida diariamente pela população.

INVENTORES

Paula Mattanna
Patricia Valente da Silva
Neila S. P. S. Richards

APLICABILIDADES E DIFERENCIAIS

- Fonte microbiana de ômega 3;
- Possibilidade de produção do óleo na própria indústria;
- Enriquecimento de alimentos;
- Indústria alimentícia;
- Indústria farmacêutica.