

PROCESSO DE OBTENÇÃO DE QUEIJO E QUEIJO OBTIDO PELO REFERIDO PROCESSO

PROCESSO INPI BR 10 2015 019455-2

PROCESSO UFSM 00215-PI/2014

DESCRIÇÃO

A presente invenção descreve um processo de obtenção de queijo e que compreende a etapa de adição de algas desidratadas. A presente invenção também se refere ao produto (queijo) obtido pelo referido processo. Especificamente, a presente invenção compreende um processo de obtenção de queijo e que compreende a adição de alga desidratada antes da etapa de adição de coalho líquido. A presente invenção situa-se nos campos da Engenharia de Alimentos e da Farmácia.

OPORTUNIDADES DE MERCADO

Na atualidade, o consumidor está mais consciente dos problemas de saúde associados a uma má alimentação. Portanto, suas exigências são cada vez maiores no momento da escolha dos produtos para seu consumo. Os queijos representam um dos derivados lácteos mais consumidos pela população. No entanto, diversos estudos revelam que estes produtos tem uma direta relação com a incidência de problemas de saúde, isto devido ao alto conteúdo de sal. Os queijos em cujo processo de elaboração foram inclusas as algas, apresentam características ideais para serem consumidos em dietas de baixo teor de sal, considerando que o processo de adição de algas marinhas ajuda a manutenção de algumas propriedades nutricionais da matéria prima com que são elaborados, proporcionando além, nutrientes minerais tanto do leite quanto das algas empregadas.

INVENTORES

Maximilliano Segundo Escalona Jiménez
Neila Silvia Pereira Dos Santos Richards

APLICABILIDADES E DIFERENCIAIS

- Preparação de dietas tipo light;
- O processo pode ser adaptado para elaboração de queijos com diversos tipos de algas de consumo humano;
- O processo garante a manutenção de nutrientes que são normalmente perdidos durante a preparação dos queijos;
- Não precisa de investimento adicional referente à equipamento tecnológico para o preparo dos produtos;
- Não tem implicações financeiras relevantes para sua implementação.