

PROCESSO PARA CONCENTRAR FITONUTRIENTES A PARTIR DE DESTILADO DESODORIZADO DE ÓLEO VEGETAL.

Processo INPI: BR 10 2024 018292 8

Processo UFSM: 1166

DESCRIÇÃO

Apresentamos nossa inovadora patente utilizando somente o processo de destilação molecular otimizada para concentrar fitonutrientes valiosos, como tocoferóis, fitoesteróis e esqualeno, do destilado desodorizado de óleo vegetal. Essa tecnologia possibilita aumentar a eficiência e a pureza dos compostos essenciais para aplicações nutricionais e cosméticas.

OPORTUNIDADES DE MERCADO

A patente oferece oportunidades significativas no mercado de nutracêuticos, cosméticos e alimentício. Com a crescente demanda por produtos naturais e saudáveis, há um interesse crescente em fitonutrientes devido aos seus benefícios para a saúde e beleza. No setor de nutracêuticos, os consumidores buscam suplementos alimentares e funcionais que forneçam nutrientes essenciais para promover a saúde. No mercado cosmético, há uma tendência em direção a formulações mais naturais e sustentáveis. No setor alimentício, os fitonutrientes também podem ser usados como aditivos funcionais em uma variedade de produtos. Em resumo, a patente de destilação molecular para concentrar fitonutrientes abre portas para uma ampla gama de oportunidades de mercado em diversos setores, oferecendo soluções inovadoras para atender às crescentes demandas dos consumidores por produtos naturais, saudáveis e de alta qualidade.

AUTORES

Eluize Vayne Maziero
Daniel Assumpção Bertuol
Eduardo Hiromitsu Tanabe,
Cristiano Augusto Ballus

APLICABILIDADES E DIFERENCIAIS

Obtém concentrado de fitonutrientes;
Faz uso somente da destilação molecular, não utiliza solventes;
Concentra três fitonutrientes e os preserva;
Utiliza menos etapas no processo;

