

**Nº PROCESSO**

BR 10 2014 028655 1

DATA DE DEPÓSITO

28/10/2014

INVENTORES

Carla Verônica Rodarte De Moura
Fabiana Augusta Santiago Beltrão
Solange De Sousa
Weysser Felipe Candido De Sousa
Annie Elisabeth Beltrão De Andrade

ASPECTOS INOVADORES E PRINCIPAIS VANTAGENS

Os produtos desenvolvidos estão relacionados com a produção de queijos funcionais que possuem propriedades benéficas à saúde e ao bem-estar dos consumidores. A inovação e o desenvolvimento de novos produtos na indústria internacional, como os alimentos probióticos, estão estimulados pela crescente demanda por alimentos saudáveis. Diante do exposto produziu-se 3 tipos diferentes de queijo tipo chevrotin, que é fabricado na França utilizando o leite de cabra. Regula o trânsito intestinal e contribuir para um melhor funcionamento intestinal, pois possibilita uma fácil motilidade intestinal; Contribui para melhorara absorção de cálcio; Estimula as defesas da flora intestinal; Reduz os níveis de colesterol e de açúcar no sangue; Adequado para dietas de controle de peso; Inibição do crescimento de bactérias patogénicas (E.Coli.Listeria.Shigella,Salmonella).

FASE DE DESENVOLVIMENTO

Desenvolvido (pode ser levado ao mercado com um investimento mínimo)

TÍTULO

Processo para obtenção de queijo tipo chevrotin simbiótico produzido com leite bovino, de cabrae/ou híbrido.

RESUMO

Compreende-se a presente patente de invenção a um processo para obtenção de queijo tipo chevrotin simbiótico, com a utilização de leite bovino, de cabrae/ou a mistura de ambos, utilizando uma combinação simbiótica de probióticos e prebióticos em um único produto, que favorece a multiplicação de culturas benéficas para o organismo humano e características organolépticas aceitáveis, bem como agregar valores ao leite de vaca.