



NOVO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE CORANTES NATURAIS MICROENCAPSULADOS

Resumo

A nova tecnologia consiste na produção de corantes naturais micro encapsulados. A nova tecnologia visa a produção desses corantes estabilizados permitindo a substituição dos corantes artificiais. Os corantes naturais, por serem instáveis ao processamento e armazenamento, quando envolvidos em microcápsulas, aumentam o potencial de aplicação na indústria de alimentos.

Desafios e objetivo

O mercado brasileiro de ingredientes e aditivos fatura anualmente entre R\$ 1,5 a R\$ 2 bilhões, segundo a Associação Brasileira da Indústria e Comércio de Ingredientes e Aditivos para Alimentos (Abiam). Os investimentos em pesquisa e desenvolvimento (P&D) do setor começam a ter como objetivo criar novos produtos de maior valor agregado e mais saudáveis para o consumidor.

A tecnologia agrega bastante valor em suas potenciais aplicações. Atualmente, os corantes artificiais são bem explorados, entretanto há forte tendência de substituição por corantes naturais.

Solução

O diferencial da tecnologia está na maior estabilidade e durabilidade para o corante natural durante o processamento e armazenamento, muito útil para a indústria. Além da tecnologia ter a capacidade de produzir corante natural utilizando bactérias e estabilizá-lo por micro encapsulamento.

Aplicações

A tecnologia tem diversas aplicações, desde a industrialização de alimentos, produção de cosméticos, até a fabricação de tintas e de fármacos.



Estágio de Desenvolvimento



Oportunidades

Parceria e/ou transferência de tecnologia

Outras Informações

Proteção Solicitada Por Patente **PI 1004504-0**—
Processo De Produção De Extrato
Microencapsulado Contendo Ficobiliproteínas,
Extrato Microencapsulado Contendo
Ficobiliproteínas, Método De Armazenagem E
Seus Usos

Contato

agenciadeinovacao@inovacao.ufrj.br
Telefone: (21) 3373-1788 / 3733-1793