



NOME TÉCNICO

USO DA LEVEDURA
SACCHAROMYCES
CEREVISIAE CEPA UFMG 905
NA PRODUÇÃO DE SORVETE
PROBIÓTICO

INVENTORES

Raphael Sanzio Pimenta
Juliana F Moreira da Silva
Drielly D Monteiro dos Santos
Jacques Robert Nicoli
Carlos Augusto Rosa
Flaviano dos Santos Martins

Saiba mais:
www.somos.ufmg.br



Diretoria:
Gilberto Medeiros
Juliana Crepalde

Campus Pampulha
Belo Horizonte | Brasil
transferencia@ctit.ufmg.br
31 3409-3929



UFMG

SORVETE PROBIÓTICO

■ O QUE É

A tecnologia proposta se presta à adição da levedura em sorvetes na forma livre em números controlados de células, gerando benefícios para a saúde humana e promovendo uma nova categoria de alimento probiótico, tratando-se dessa forma de um invento referente ao setor técnico agro-industrial.

■ ESTÁGIO DE DESENVOLVIMENTO

Finalizado

■ VANTAGENS

A levedura utilizada resiste ao armazenamento em temperaturas críticas e às condições da produção industrial de sorvetes, sem afetar as características físicas, químicas e sensoriais do produto;

Este micro-organismo pode ser aplicado diretamente no alimento sem passar pela fermentação do leite, etapa geralmente aplicada quando utilizadas bactérias probióticas.

■ OBJETIVO DA UFMG

Licenciamento ou parceria de desenvolvimento

■ DIREITOS DE PROPRIEDADE INTELECTUAL

Titular (es): UFMG / UFT

Nº da PI : BR1020170087018