

PROCESSO PARA OBTENÇÃO DE MICROCÁPSULAS DE ZINCO, PROCESSO DE OBTENÇÃO DE BEBIDA LÁCTEA FORTIFICADA, PRODUTO E USOS

Descrição

A presente tecnologia trata de um processo para microencapsulação do zinco, através do método de coacervação complexa utilizando gelatina e goma arábica como componentes de parede, para incorporar em uma bebida láctea fortificada com a finalidade de aumentar a biodisponibilidade desse mineral para o consumidor.

Estágio de Desenvolvimento

A tecnologia foi classificada em TRL 3. Foram realizados testes de estabilidade tanto do molécula de zinco quanto da bebida láctea.

Inventores

Igor Viana Brandi

Fernanda Afonso Oliveira Ruas

Fernando Eustáquio de Matos Junior

Gabriela da Rocha Lemos Mendes

Vantagens

Microencapsulação:

- O processo de coacervação complexa é utilizado para encapsular diferentes ingredientes ativos como o zinco e o ferro
- Molécula de zinco microencapsulada com gelatina e goma arábica, o que aumenta a sua biodisponibilidade
- O processo de microencapsulação mascara o sabor e o cheiro indesejável dos micronutrientes
- Aumento do período de shelf-life em diferentes condições de armazenamento
- Reduz a interação com outros nutrientes e controla sua liberação no organismo