

## 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

DEPÓSITO NO INPI: BR1020220204314  
TITULARIDADE: UFMG