

RESUMO DE TECNOLOGIA

CTIT-UFMG

BIOTECNOLOGIA

Coordenadoria de Transferência e Inovação Tecnológica CTIT - UFMG

ALFA-GALACTOSIDASE UTILIZADA PARA DEGRADAR SUBSTÂNCIAS NÃO DIGERÍVEIS EM PRODUTOS DE SOJA E RAÇÕES

Estágio de desenvolvimento: Intermediário

Descrição

A tecnologia trata-se de um processo para produção da enzima alfa-galactosidase recombinante, utilizando uma sequência nucleotídica para expressão em leveduras. Também se trata de composições contendo a enzima e suas utilizações na quebra das ligações químicas em substâncias presentes em alimentos e bebidas a base de soja e outras leguminosas, por exemplo, melhorando propriedades relacionadas à digestão destes alimentos.

Vantagens

- Processo descrito na tecnologia apresenta alto rendimento e eficiência, com produção até 20 vezes maior que o resultado obtido em sistemas naturais;
- Todas as etapas do processo são escalonáveis;
- Alto nível de pureza, com alta atividade biológica;
- Apresenta termoestabilidade, característica raramente encontrada em enzimas.

Inventores

Ronaldo Alves Pinto Nagem / Marina Quádrio Raposo Branco Rodrigues (+)

Titulares:

- UFMG/UFV/FAPEMIG
- **Nº da PI : BR1020170144887**

Data de depósito:

04/07/2017

TRANSFERENCIA@CTIT.UFMG.BR
+55 31 3409-3929

UFMG

 CTIT
Coordenadoria de
Transferência e
Inovação Tecnológica