

Coordenadoria de Transferência e Inovação Tecnológica CTIT - UFMG

COQUETEL PARA PROCESSOS DE FERMENTAÇÃO



Estágio de desenvolvimento: Intermediário

Descrição

Coquetel contendo três enzimas imobilizadas em nanopartículas de ferroxita. O coquetel pode ser utilizado em processos de fermentação. Como exemplo não limitante, para produção de etanol a partir do bagaço de cana-de-açúcar, compondo o sistema de fermentação juntamente com a levedura, via sacarificação e co-fermentação simultânea (Simultaneous Saccharification and Co-Fermentation - SSCF), para fermentação simultânea de açúcares C6 e C5. Também pode ser usado em processos de fermentação láctica a partir do bagaço, com utilização de bactérias.

Vantagens

- As enzimas do coquetel podem ser recuperadas para reutilização, através do uso de um campo magnético.

Titulares:

UFMG / CNPEM
Nº: BR1020200111221

Inventor

Júnio Cota Silva / Ederson Paulo Xavier Guilherme / Leticia
Maria Zanphorlin / Amanda Silva de Sousa / Renan Yuji
Miyamoto / Elizama Aguiar de Oliveira