RESUMO DE TECNOLOGIA

CTIT-UFMG

Tecnologia dos Alimentos

Coordenadoria de Transferência e Inovação Tecnológica CTIT - UFMG

PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO COM ATIVIDADE PROBIÓTICA UTILIZANDO *Saccharomyces Cerevisiae*

Estágio de desenvolvimento: Teste em animais (camundongos)

Descrição

Produtos de panificação com atividade probiótica utilizando a linhagem *Saccharomyces cerevisiae* UFMG A-905 (depositada sob número de acesso RGM 2624), que pode ser utilizada na produção de biscoitos, barras de cereais, farinhas instantâneas, granolas e pães com capacidade de prevenção e tratamento da asma.

Vantagens

- Usa uma linhagem utilizada quase que exclusivamente para trabalhos da UFMG;
- Além da fermentação com a linhagem, as microcápsulas permitem que a levedura permaneça viva, aumentando o potencial probiótico dos produtos;
- É um alimento funcional;
- Diversos outros usos possíveis, além da asma.

Inventores

Flaviano dos Santos Martins / Jacques Robert Nicoli / Carlos Augusto Rosa / Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici / +.

Titulares: UFMG / UNICAMP
Nº BR1020210266465

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

UFMG

CTIT Coordenadoria de Transferência e Inovação Tecnológica