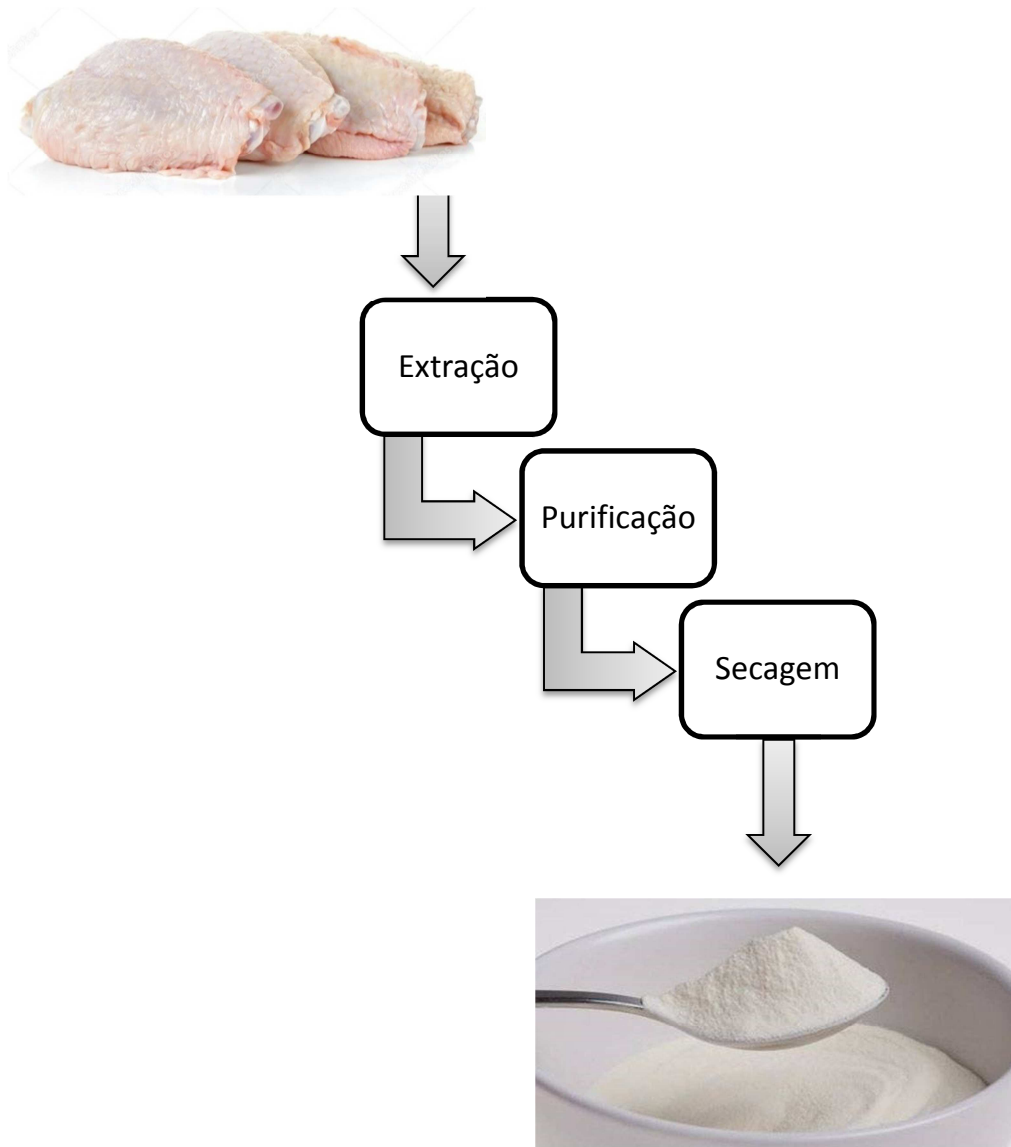


# Hidrolisado proteico de frango em pó

Processo de obtenção de hidrolisado de frango com baixo teor de sódio e hidrolisado proteico de carne de frango com baixo teor de sódio resultante



## O que é:

Novo método de obtenção de hidrolisado proteico de carne de frango com baixo teor de sódio e produto resultante.

## Diferenciais:

A solução proposta prevê um produto diferenciado com sabor acentuado e baixo teor de cinzas e sódio. O produto é obtido pela hidrólise enzimática de carne de frango, sendo purificada por centrifugação, nanofiltração, diálise e secagem. O produto em pó não possui sabor amargo e possui múltiplas aplicações como ingredientes para alimentos e produtos cárneos.

## Estágio de desenvolvimento:

Protótipo de bancada

# Hidrolisado proteico de frango em pó

## Oportunidade:

Disponível para aperfeiçoamento e licenciamento

## Propriedade Intelectual:

- Número: BR 10 2014 018071 0
- Inventores:
  - *Vandré Barbosa Brião;*
  - *Clóvis Benedito Luchese;*
  - *Alaor Treis Passos.*
- Titulares:
  - *FUPF;*
  - *CLÓVIS BENEDITO LUCHESE;*
  - *ALAOR TREIS PASSOS.*