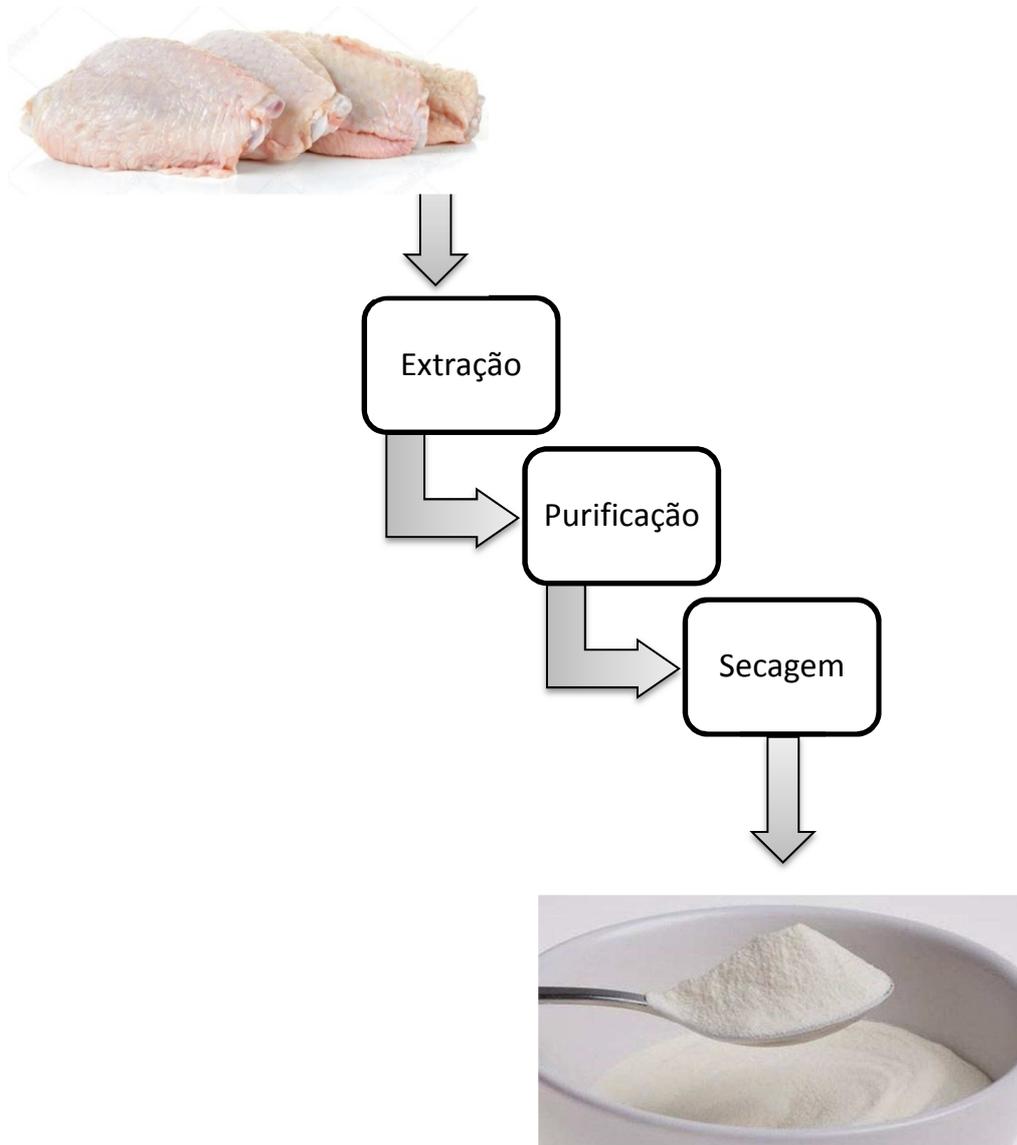


Hidrolisado proteico de frango em pó

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.*