



(21) BR 10 2012 011173-0 A2

(22) Data de Depósito: 11/05/2012
(43) Data da Publicação: 06/04/2014
(RPI 2237)(51) Int.Cl.:
C08B 30/04
C08K 3/24

54) Título: PROCESSO DE EXTRAÇÃO AQUOSA DE AMIDO DE PINHÃO (ARAUCARIA ANGUSTIFÓLIA)

73) Titular(es): Universidade Federal do Paraná

72) Inventor(es): Fernanda Jansina Gomes da Costa, Nina Waszczyński

(57) Resumo: PROCESSO DE EXTRAÇÃO AQUOSA DE A DE PINHÃO (ARAUCARIA ANGUSTIFÓLIA). A invenção pertencente à área de engenharia de alimentos, refere-se ao processo de extração aquosa de amido de pinhão, semente da árvore araucaria angustifolia. Este processo envolve a lavagem e descascamento da matéria-prima dos pinhões com água em liquidificador e peneira úmida com lavagem do bagaço com a mesma quantidade utilizada na moagem. A etapa de moagem do bagaço com água propõe em liquidificador também faz parte deste processo, como o gerenciamento do bagaço com a mesma quantidade utilizada na moagem, a centrifugação refrigerada do leite de amido secagem do centrifugado em estufa. Assim, o estabelecimento deste processo é importante tanto para a indústria alimentícia quanto para os consumidores, pois a extração ocorre sem compostos aditivos orgânicos ou inorgânicos, de forma mais rápida e eficiente, centrifugação refrigerada, sem alterações nas propriedades do e com redução de insumos e geração de resíduos.

