

(21) BR 10 2013 017766-A1

(22) Data de Depósito: 11/07/2013

(43) Data da Publicação: 26/05/2015
(RPI 2316)

República Federativa do Brasil
 Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação
 Instituto Nacional da Propriedade Industrial

(54) Título: PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE SUCO DE CEREJA
(51) Int.Cl.: A23L2/02; A23L1/0524
(73) Titular(es): UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA, UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
(72) Inventor(es): ALESSANDRO NOGUEIRA, ANA MERY DE OLIVEIRA CAMLOFSKI, ELIANA BELESKI BORBA CARNEIRO, SILVANA LICODIEDOFF

(57) Resumo: PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE SUCO DE CEREJA. A presente invenção refere-se ao s elaborado com a cereja (preferencialmente Eugie Involucrata DC) tratada enzimaticamente. A sele auxilia na padronização do produto, que segue par sanitização do produto utilizado in natura. Se retirando-se o cálice e as sementes manualmente p posterior trituração e homogeneização do suco de for uniforme. Posteriormente adiciona-se a pectinase p tratar o suco em questão, decorrido o tempo temperatura necessária realiza-se a centrifugação p separação do sobrenadante que será emvasado pasteurizado, para posterior estocagem comercialização. Esta invenção compreende d etapas: promover o aproveitamento e consumo da frut ano todo, através de produtos concentrados e pronto p beber, com estabilidade no armazenamento. E desenvolvimento de um produto com valor agregado tratar de uma fruta rica em vitaminas, sais mineral compostos bioativos, com textura, cor e sabor adequ e similar ao in natura. O desenvolvimento deste prod soluciona o problema da sazonalidade e oferece produto pronto para o consumo ou o enriquecimento outros produtos, por partir de uma fruta elaborada c excelente aceitação e valor agregado. Proporcionando assim um produto alternativo à dieta dos consumidores qual favorecer o consumo de frutas nativas.

