# BR102013020796 A1


República Federativa do Brasil
Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional da Propriedade Industrial

(21) BR 10 2013 020796-9 A2

(22) **Data de Depósito:** 15/08/2013

(43) **Data da Publicação:** 11/08/2015
**(RPI 2327)**


**(54) Título:** PROCESSO PARA OBTENÇÃO E UTILIZAÇÃO DE PECTINA, COM ALTO GRAU DE METOXILAÇÃO DE PERICARPO DO FRUTO DE PEQUI

**(51) Int.Cl.:** C08B37/06; A23L1/05


**(73) Titular(es):** UNIVERSIDADE FEDERAL DE TOCANTINS, UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

**(72) Inventor(es):** JENIFER MOTA RODRIGUES, JOANA LÉA MEIRA SILVEIRA, LOUISE PROVIN, MARIA EUGÊNIA DUARTE NOSEDA, MIGUEL DANIEL NOSEDA, SÉRGIO DONIZETI ASCÊNCIO



**(57) Resumo:** PROCESSO PARA OBTENÇÃO UTILIZAÇÃO DE PECTINA, COM ALTO GRAU METOXILAÇÃO, DE PERICARPO DO FRUTO PEQUI A invenção compreende um processo p produção de pectina com alto grau de metoxila extraída de pericarpo do fruto de Pequi (Caryo brasiliense Cambess) com capacidade espessa Especificamente, a pectina é extraída utilizando-se á como agente extrator, concentração menor de 100 em temperaturas entre 15-900C, por 1-20 h, seguidas precipitação e lavagens sucessivas com solve orgânico, preferencialmente um álcool. A pectina consi essencialmente de uma homogalacturonana ci-(1 ligada, com grau de metoxilação entre 55-100%, grau acetilação entre 0,1-10%. A pectina é, ain caracterizada por ser um agente espessante composições farmacêuticas, cosméticas, alimentícia químicas, podendo ser utilizada em associação à sai sacarose.

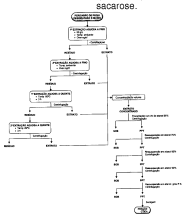



FIGURA 1

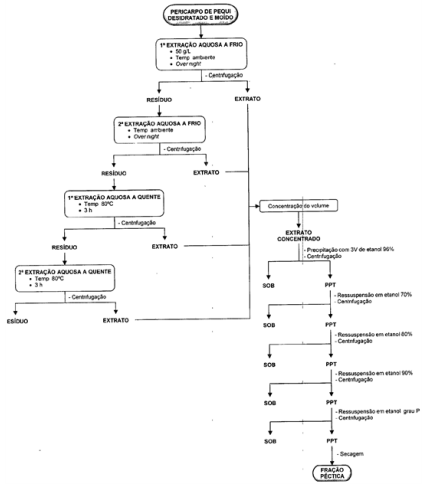



FIGURA 2

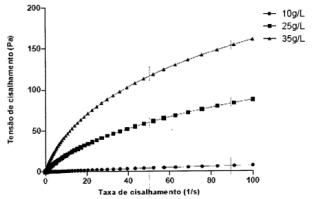



FIGURA 3

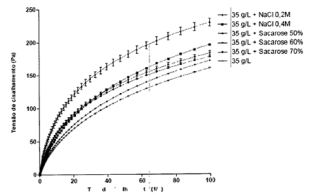



FIGURA 4

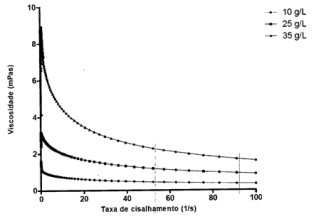



FIGURA 5

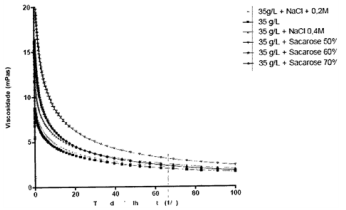



FIGURA 6

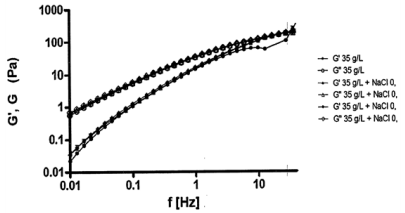
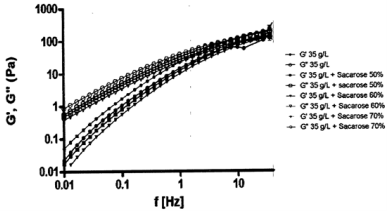



FIGURA 7



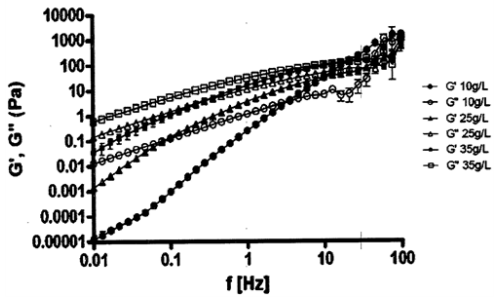


FIGURA 8