

PERFIL DA TECNOLOGIA:

Base lipídica para melhoramento de propriedades de cristalização



UNICAMP

ALIMENTOS
E BEBIDAS

Base lipídica evita o efeito fat bloom em chocolates

A invenção promove um atraso nas transições polimórficas da manteiga de cacau e, assim, resolve problemas na etapa de temperagem dos chocolates e inibe o efeito de fat bloom, conhecido como um defeito na qualidade dos chocolates.

CÓDIGO: 1058_MANTEIGA

BASE LIPÍDICA PARA ESTABILIZAÇÃO DO POLIMORFISMO DE LIPÍDIOS, PROCESSO DE OBTENÇÃO DA MESMA E USO



UNICAMP
ALIMENTOS
E BEBIDAS

A base lipídica obtida aplica-se no melhoramento das propriedades de cristalização da manteiga de cacau, assim como na estabilização do polimorfismo de lipídios.

A manteiga de cacau utilizada na produção de chocolates determina as principais características relacionadas à qualidade sensorial, durabilidade e estabilidade física durante o seu armazenamento. Sua natureza polimórfica é complexa e o comportamento desta gordura depende diretamente das condições de processo da cristalização.

A base lipídica da presente invenção apresenta resultados surpreendentes de polimorfismo lipídico, capaz de promover um atraso nas transições polimórficas da manteiga de cacau, modificando diretamente a sua microestrutura cristalina. Esse efeito melhora as propriedades de temperagem dos chocolates, oferece resistência térmica ao produto e provê a inibição do efeito de fat bloom.

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS DA INVENÇÃO:



Base lipídica para a estabilização do polimorfismo de lipídios



Capaz de retardar a transição polimórfica da manteiga de cacau



Melhora as propriedades de cristalização



Oferece resistência térmica e inibição do efeito de fat bloom

INVENTORES:



THEO GUENTER KIECKBUSCH
• Engenheiro Químico- UNICAMP
• Mestrado em Engenharia Química - UFRJ,
• Doutorado em Engenharia Química-UC System, EUA
• Pós-Doutorado - UC System, EUA
Atualmente é Professor Colaborador Pleno da UNICAMP e Professor Visitante Sênior (bolsista CAPES) da Universidade Federal de Alfenas, ICT, Campus Poços de Caldas, MG.

ANA PAULA BADAN RIBEIRO
UNICAMP

GLAZIELI MARANGONI DE OLIVEIRA
UNICAMP

FACULDADE/INSTITUTO:

Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA / UNICAMP

STATUS DA PATENTE:

Pedido de patente de invenção depositado junto ao INPI.
Código interno: 1058_MANTEIGA

MAIS INFORMAÇÕES:

parcerias@inova.unicamp.br
(19) 3521.2607 / 5013