

PORTFÓLIO DE PATENTES 2018

ALIMENTOS E BEBIDAS

BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Fonte de açúcares de baixo valor calórico;
Possui propriedade anticariogênica;
Possui poder edulcorante;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata de um processo de produção integrada de xilitol e arabitol a partir da biomassa lignocelulósica do sisal por meio de inóculo conjunto de leveduras. As soluções podem ser hidrolisadas ou parcialmente hidrolisadas antes da fermentação. Após a fermentação, as células de levedura são separadas e o pH é ajustado. A solução que contém os edulcorantes é recuperada e cristalizada para fornecer xilitol e arabitol cristalino. Este composto pode fornecer propriedades adoçantes e anticariogênicas, auxiliando na prevenção de cáries, além de ser indicado às pessoas portadoras de diabetes. Dessa forma, a produção de edulcorantes (xilitol e arabitol) é uma alternativa de produto natural para a indústria de alimentos auxiliando na prevenção da Reação de Maillard, mantendo o valor nutricional das proteínas presentes, além de proporcionar efeitos benéficos para a saúde dos diabéticos e propriedade anticariogênica, de grande interesse para as indústrias farmacêutica e cosmética, respectivamente.

Inventores:

- 01 - Lorena Lucena de Medeiros;**
- 02 - Flávio Luiz Honorato da Silva;**
- 03 - Sharline Florentino de Melo Santos;**
- 04 - Marta Suely Madruga;**
- 05 - Líbia de Sousa Conrado Oliveira;**
- 06 - Angela Lima Meneses de Queiroz;**
- 07 - Débora Jamila da Nobrega;**

Pesquisa Aplicada

Desenvolvimento
da
Formulação

Produção
em Escala
Laboratorial

Produção
em Escala
Piloto

BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Aumento no teor de proteína;
Baixo custo;
Qualidade nutricional diferenciada;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se a um processo de elaboração de um empanado tipo nuggets adicionado de hidrolisado proteico que possuem características nutricionais e sensoriais de interesse na indústria de alimentos, como também para os consumidores, já que há um aumento nos níveis de proteína e melhoria nas características de textura do produto final, ocasionando assim, maior aceitação por parte dos consumidores.

Inventores:

- 01 - Taliana Kênia Alencar Bezerra;**
- 02 - Marta Suely Madruga;**
- 03 - Angela Lima Meneses de Queiroz;**
- 04 - Janiele Ferreira da Silva;**
- 05 - Francisco de Assis de Oliveira;**
- 06 - José Sérgio de Sousa;**
- 07 - Jéssica Luana Miranda da Silva;**
- 08 - Maria José da Silva Luiz Nunes;**



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Agrega valor nutricional ao empanado;
Melhoria funcional;
Reaproveitamento de resíduo;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata da obtenção de um empanado de tilápia com adição de farinha de casca de maracujá (*Passiflora edulis*) visando agregar valor comercial a um resíduo produzido pelas agroindústrias e reduzir impactos ambientais. Além disto, o empanado produzido possui alegação funcional devido ao elevado teor de fibras da farinha.

Inventores:

01 - Anely Maciel de Melo;

02 - Atacy Maciel de Melo;

03 - Raquel Lima Salgado;



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Processo de baixo custo;
Utiliza resíduo do processamento do fruto;
Utiliza condições que promovem a obtenção de um extrato com qualidade;

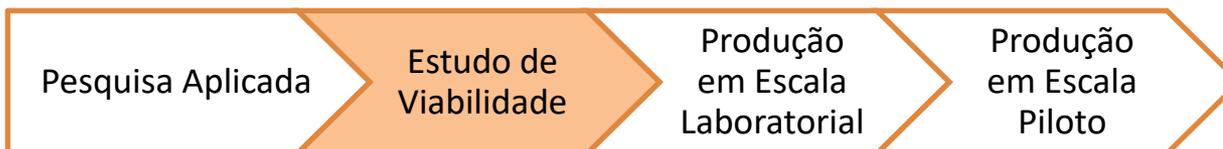


PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se a um processo de obtenção de extrato antioxidante derivado de resíduos de *Spondias mombin* L. para aplicação em produtos alimentícios destinados ao consumo humano e animal, com aplicação na área de ciência e tecnologia de alimentos. Utilizando um substrato alternativo (resíduo de *Spondias mombin* L. constituído de casca, caroço e polpa residual), que é subutilizado e descartado de forma inadequada pelas indústrias de processamento de frutas. O processo, de acordo com a presente invenção, compreende as etapas básicas do processo de extração, possibilitando agregação de valor e desenvolvimento de produtos com potencial de aplicação nas indústrias de alimentos e de rações, sendo um processo de baixo custo, tornando sua adição como agente antioxidante em produtos alimentícios destinados ao consumo humano e animal como substituto de antioxidantes sintéticos (Hidroxianisol Butilado – BHA; Hidroxitolueno Butilado -BHT e Propil Galato - PG) viável, principalmente por proporcionar ao alimento uma maior atratividade devido ao apelo de produtos Saudáveis.

Inventores:

- 01 - Deocleciano Cassiano de Santana Neto;**
- 02 - Fábio Anderson Pereira da Silva;**
- 03 - Valquíria Cardoso Da Silva Ferreira;**
- 04 - Íris Braz Da Silva Araújo;**
- 05 - Sinara Pereira Fragoso;**



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Produto prebiótico com potencial tecnológico;
Rico em minerais;
Produto sustentável;

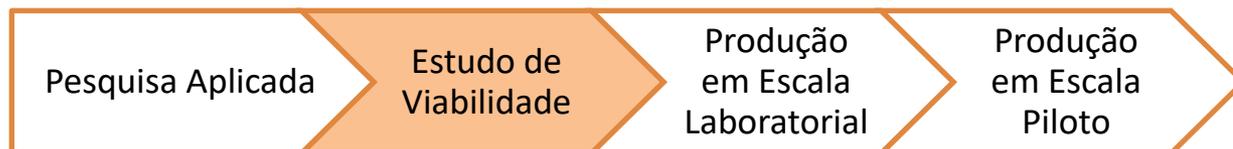


PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se a farinhas de xique-xique refinada e integral. A farinha de xique-xique apresenta excelentes características como alto valor nutritivo devido ao alto conteúdo de minerais, potencial funcional pela presença de fibras, além de sabor único. A presença de fibra contribui principalmente para a saúde do sistema digestivo, além de ser uma matéria prima facilmente encontrada e cultivável organicamente sem uso de agrotóxicos ou qualquer produto químico, e portanto, de ampla procura pelos consumidores atuais. A metodologia de preparo pode ser executada facilmente, apresenta um baixo custo de produção e possui um alto rendimento em relação a outras farinhas.

Inventores:

- 01 - Tamires Alcântara Dourado Gomes Machado;**
- 02 - Rita de Cássia Ramos do Egypto Queiroga;**
- 03 - Maria Elieidy Gomes de Oliveira;**
- 04 - Maria Manuela Estevez Pintado;**
- 05 - Luana Martiniano da Silva;**
- 06 - Maria de Fátima Vanderlei de Souza;**
- 07 - Maria Teresa Bertoldo Pacheco;**



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Fornece quantidade conveniente de fibras, minerais e compostos antioxidantes;
Pode ser elaborado com ou sem glúten e lactose;
Atende a seguidores de dietas restritivas e de grupos específicos, como a vegetariana e a vegana;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se a um biscoito tipo cookie refinado ou integral, doce ou salgado elaborado com farinhas de xique-xique refinada e/ou integral. A farinha de xique-xique apresenta excelentes características como alto valor nutritivo devido ao alto conteúdo de minerais, potencial funcional pela presença de fibras e compostos bioativos, além de sabor único. A presença de fibra contribui principalmente para a saúde do sistema digestivo, além de ser uma matéria prima facilmente encontrada e cultivável organicamente sem uso de agrotóxicos ou qualquer produto químico e, portanto, de ampla procura pelos consumidores. A invenção pode ser especialmente relevante em situações de alergias, intolerâncias, e ainda, para o incremento nutricional de dietas restritivas em como a vegetariana e a vegana. A metodologia de preparo dos cookies pode ser executada facilmente, apresenta um baixo custo de produção e possui um rendimento apropriado em relação a outras farinhas. Dessa forma, a presente invenção apresenta características únicas, sendo potencial alternativa de alimento nutricionalmente rico, saboroso, seguro e prático; e representam, assim, uma nova forma de aproveitamento econômico destas espécies vegetais, sobretudo em relação a sustentabilidade.

Inventores:

- 01 - Tamires Alcântara Dourado Gomes Machado;
- 02 – Rita de Cássia Ramos do Egypto Queiroga;
- 03 - Maria Elieidy Gomes de Oliveira;
- 04 - Maria Manuela Estevez Pintado;
- 05 - Maria Teresa Bertoldo Pacheco;
- 06 - Elizabeth Hamuri Nabeshima;

Pesquisa Aplicada

Estudo de Viabilidade

Produção em Escala Laboratorial

Produção em Escala Piloto

BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Possui reduzida alergenicidade;
Fácil digestibilidade;
Rico em minerais;
Capaz de agregar a funcionalidade das fibras da farinha de cactácea;
Auxilia na diminuição da deficiência de minerais;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se a queijo caprino adicionado de farinha de xiquexique. O creme de queijo, ou cream cheese, apresenta excelentes características como alto valor nutritivo devido ao alto conteúdo de proteínas, oligossacarídeos, ácidos graxos de cadeia média e curta, minerais, potencial funcional pela presença de probióticos e fibras, além de sabor único. A presença de probióticos e fibras contribui principalmente para a saúde do sistema digestivo, além de ser um produto prático e diversificável, podendo ser utilizado em diversos alimentos, portanto, de ampla procura pelos consumidores. A metodologia de preparo pode ser executada facilmente, apresenta um bom custo x benefício e possui uma alta aceitação em relação a outros queijos.

Inventores:

- 01 - Tamires Alcântara Dourado Gomes Machado;**
- 02 - Rita De Cássia Ramos do Egypto Queiroga;**
- 03 - Maria Elieidy Gomes de Oliveira;**
- 04 - Maria Manuela Estevez Pintado;**
- 05 - Maria Teresa Bertoldo Pacheco;**
- 06 - Letícia Medeiros Cavalcante;**

Pesquisa Aplicada

Estudo de Viabilidade

Produção em Escala Laboratorial

Produção em Escala Piloto

BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Melhora o trânsito intestinal;
Repõe microbiota intestinal;
Apresentem uma reduzida alergenicidade;

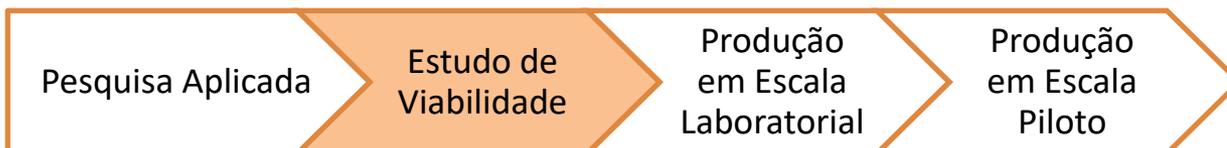


PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se a um queijo petit suisse caprino com potencial probiótico por se utilizar de cepas de bactérias lácticas probióticas (*Lactobacillus mucosae*, *Lactobacillus acidophilus* e *Bifidobacterium lactis*, não restringindo-se a essas cepas) e compostos prebióticos (de preferência inulina e frutooligossacarídeo). O queijo petit suisse caprino simbiótico apresenta características como textura uniforme e sabor adocicado, em forma de iogurte. Contém bactérias lácteas probióticas e compostos prebióticos que contribuem para a saúde do sistema digestivo do consumidor agregando valor funcional ao produto, além de possuir um alto valor nutritivo e uma excelente aceitação sensorial, considerando aspectos únicos que dão identidade aos produtos lácteos caprinos, como odor e sabor. A metodologia de preparo pode ser executada facilmente, apresenta um baixo custo de produção e possui um alto rendimento em relação a outros derivados lácteos.

Inventores:

- 01 - Tammyrys Maria de Oliveira Dantas;
- 02 - Maria Elieidy Gomes de Oliveira;
- 03 - Rita de Cássia Ramos do Egypto Queiroga;
- 04 - Carolina Moreira de Santana;
- 05 - Miniamy Pereira Nóbrega;
- 06 - Caroliny Mesquita Araújo;
- 07 - Nayanne Veloso Correia;



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Extrato oriundo de um substrato alternativo,
Matéria-prima provinda de um resíduo subutilizado e
comumente descartado;
Auxilia o combate a poluição ambiental;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se a um processo de elaboração de um produto cárneo pronto para o consumo adicionado de antioxidante natural oriundo de extrato de resíduos do despolpamento de *Spondias mombin* L., visando proporcionar a inserção de hambúrguer pronto para o consumo adicionado de extrato do resíduo de *Spondias mombin* L. como substituto dos hambúrgueres tradicionais elaborados com adição de antioxidantes sintéticos, como Hidroxianisol Butilado (BHA), Hidroxitolueno Butilado (BHT) e Propil Galato (PG), proporcionando ao mesmo uma maior atratividade devido ao apelo de produtos saudáveis. O hambúrguer pronto para o consumo adicionado de extrato de resíduo de *Spondias mombin* L. não apresenta alterações em sua composição nutricional, além disso, é estável quanto às reações de oxidação lipídica e proteica, mantendo a cor vermelha por maior tempo de armazenamento.

Inventores:

- 01 - Deocleciano Cassiano de Santana Neto;**
- 02 - Fábio Anderson Pereira da Silva;**
- 03 - Valquíria Cardoso da Silva Ferreira;**
- 04 - Íris Braz da Silva Araújo;**
- 05 - Sinara Pereira Frago;**



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Baixo custo;
Possui características sensoriais diferenciadas;
Contribui com a valorização da matéria-prima;

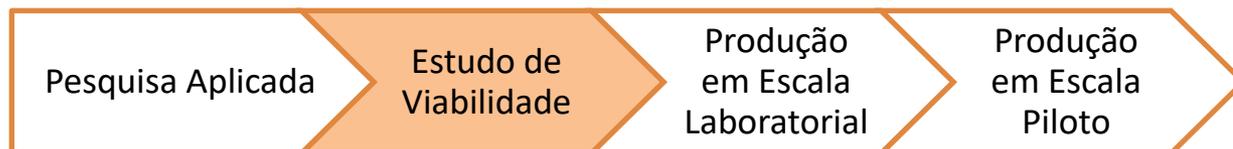


PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se à produção de suco a partir do cladódio do xique-xique (*Pilosocereus gounellei*). O suco produzido apresenta características nutricionais e bioativas como minerais, fibras e compostos fenólicos, além da versatilidade de poder ser adicionado de outros ingredientes ou ser utilizado em outros produtos. O processo de produção apresenta um baixo custo e pode ser executado facilmente. Ademais, proporciona a inclusão e valorização de uma cactácea encontrada em grande quantidade no Semiárido do Nordeste brasileiro.

Inventores:

- 01 - Paloma Oliveira Antonino de Assis;
- 02 - Rita de Cássia Ramos do Egypto Queiroga;
- 03 - Gerlane Coelho Bernardo Guerra;
- 04 - Maria de Fátima Vanderlei de Souza;
- 05 - Fabrícia França Bezerril;



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Baixo custo;
Qualidade nutricional;
Permite a redução do conteúdo de gordura no produto cárneo;

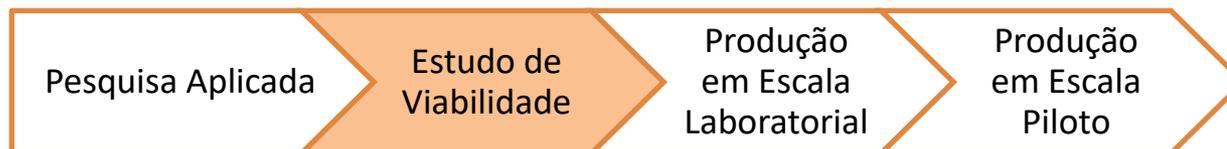


PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção se refere a um processo de elaboração de almôndegas adicionadas de hidrolisado proteico de quilha de frango com características relevantes a indústria de alimentos, propriedades nutricionais melhoradas através de um elevado teor de proteína, particularmente colágeno hidrolisado, podendo ser substituto de gordura, além de uma melhor textura e/ou capacidade emulsificante, e propriedades funcionais e bioativas distintas.

Inventores:

- 01 - Taliana Kênia Alencar Bezerra;
- 02 - Marta Suely Madruga;
- 03 - Ana Rita Ribeiro de Araújo Cordeiro;
- 04 - Juliana Lopes de Lima;
- 05 - Gilmana Fernandes Barbosa Araújo;
- 06 - Germana Fernandes Barbosa Araújo;



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Baixo custo;
Facilidade de produção;
Não necessita da adição de água;
Apresenta uma considerável quantidade de compostos fenólicos e antioxidantes;

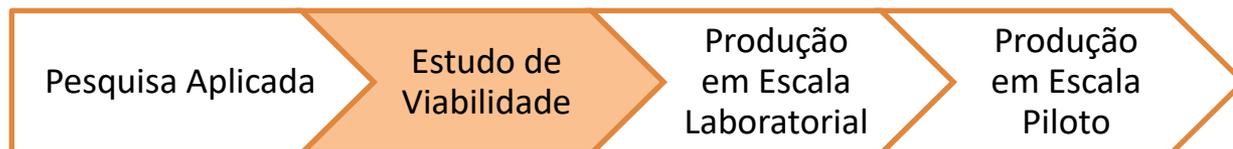


PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se à produção de uma geleia, a partir do xique-xique (*Pilosocereus gounellei*). A elaboração segue as etapas de obtenção do xique-xique; retirada de espinhos; higienização; corte e extração do suco. A etapa e elaboração da geleia compreende a homogeneização do suco e açúcar na proporção de 70% : 30% (p/p), sem a adição de água, ácido e pectina, verificação dos sólidos solúveis e ponto de geleia, com posterior envase. A geleia produzida é um alimento com características bem apreciadas, coloração agradável e sabor adocicado, além de características nutricionais e bioativas como minerais e compostos fenólicos. O processo de produção pode ser executado facilmente e apresenta um baixo custo de produção. Proporcionando a inclusão e valorização de uma cactácea encontrada em grande quantidade, em todo território do Semiárido do Nordeste brasileiro.

Inventores:

- 01 - Fabrícia França Bezerril;**
- 02 - Rita de Cássia Ramos do Egypto Queiroga;**
- 03 - Maria De Fátima Vanderlei de Souza;**
- 04 - Paloma Oliveira Antonino de Assis;**



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Agrega valor a matérias-primas;
Alto valor nutritivo;
Características de textura, cor e atributos sensoriais bem apreciadas.;

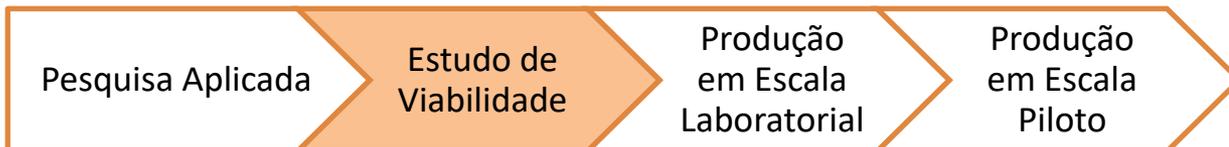


PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se à produção de um iogurte caprino adicionado de geleia de xique-xique (*Pilosocereus gounellei*) utilizando-se de culturas do iogurte, *Streptococcus thermophilus* e/ou *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* incorporados a uma matriz constituída de leite caprino e posteriormente adicionado a geleia de xique-xique, a qual apresenta considerável teor de minerais e compostos fenólicos. O iogurte produzido é um alimento que apresenta características com alto valor nutritivo, textura uniforme, coloração agradável e excelente sabor, além de contribuir para a saúde do sistema digestivo. O processo de produção pode ser executado facilmente, apresenta um baixo custo e possui um alto rendimento em relação a outros derivados lácteos. Proporcionando também, a inclusão de uma cactácea encontrada em grande quantidade, em todo território do Semiárido do Nordeste brasileiro.

Inventores:

- 01 - Fabrícia França Bezerril;**
- 02 - Rita de Cássia Ramos do Egypto Queiroga;**
- 03 - Maria de Fátima Vnaderlei de Souza;**
- 04 - Paloma Oliveira Antonino de Assis;**



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Redução do teor de gordura do leite empregado no processamento;
Remoção parcial do cloreto de sódio e a inclusão do cloreto de potássio na salmoura empregada na etapa de salga do queijo;

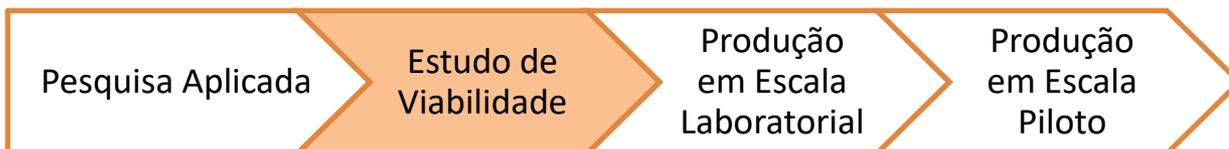


PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção de fabricação de queijo tipo Reino com redução de sódio e gordura e adição de conservante natural obtido através da redução no teor de gordura do leite(1) e salga em salmoura(13) com imersão em solução antifúngica(14) e em condições de secagem(15) e maturação diferenciadas(16) resulta em um produto com características de sabor mais suave, textura mais macia aceitos pelos consumidores. Além disso, o queijo apresenta características nutricionais mais favoráveis à saúde, devido à redução de ingredientes (sódio e gordura) que podem estar relacionados à maior incidência de doenças degenerativas não imunes. Não possui conservantes sintéticos potencialmente prejudiciais à saúde e emprega conservante natural. A maturação dentro da embalagem previne sua contaminação e favorece a qualidade e estabilidade para comercialização.

Inventores:

- 01 - Haíssa Roberta Cardarelli;**
- 02 - Marília Cícera Gomes Dos Santos Figueirêdo;**
- 03 - Josefa Rafaela Felix Gomes Dos Santos;**
- 04 - José Honório Pereira Lopes Neto;**
- 05 - João Bosco Sousa Amaral;**



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Atende vegetarianos e indivíduos com hipercolesterolemia, intolerantes à lactose e alérgicos a proteína do leite;
Diferentes espécies de *Lactobacillus* e processamento econômico, flexível e de boa qualidade;

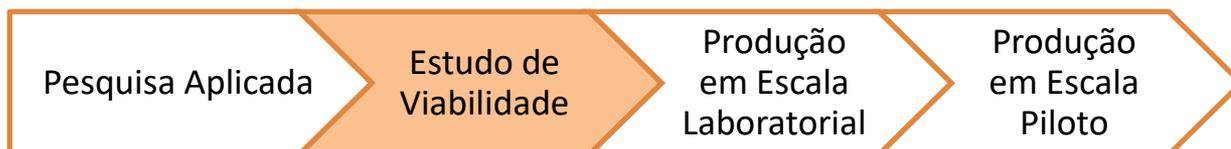


PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se à obtenção do suco misto de acerola e ciriguela com potencial probiótico a partir de *Lactobacillus rhamnosus*, *Lactobacillus casei* e *Lactobacillus plantarum*, sendo este produto obtido sob a forma de pó, por meio da microencapsulação por atomização. O processo é de fácil reprodutibilidade, baixo custo, flexibilidade na medida em que oferece variação da matriz de microencapsulação e produção de partículas de boa qualidade. O produto apresenta boas características físico-químicas para sua produção, apresentando boas perspectivas para diversificar o mercado de alimentos probióticos de origem não láctea.

Inventores:

- 01 - Michelle Maria Barreto de Souza;**
- 02 - Maria Inês Sucupira Maciel;**
- 03 - Amanda Rafaela Carneiro de Mesquita;**



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Aumenta a vida útil do produto a partir de um conservante natural;

O óleo se mantém no centro da microcápsula sem contato com fatores externos, de modo a prolongar a atividade dos seus compostos voláteis;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata da elaboração de queijo tipo coalho contendo óleo essencial de *Cymbopogon flexuosus* (capim – limão) microencapsulado. O uso de óleo essencial nos alimentos tem por objetivo controlar o crescimento de micro-organismos e, por consequência, aumentar a vida útil do mesmo. O óleo microencapsulado utilizado preserva os compostos voláteis do óleo essencial mantendo sua ação por maior período além de facilitar sua dissolução na matriz alimentar. 0,25% do óleo essencial foi adicionado ao queijo havendo uma redução, por um período de avaliação de 21 dias, em micro-organismos deteriorantes. Esta invenção torna-se uma alternativa de metodologia aplicada na indústria de alimentos, com ação comprovada contra microorganismos, podendo ser aplicada como uma tecnologia de conservação potencializadora no mercado devido sua natureza, sendo alegado como um conservante de origem natural.

Inventores:

- 01 - Anely Maciel de Melo;
- 02 - Laís Costa Luna;
- 03 - Weysser Felipe Cândido de Souza;
- 04 - Hugo Junior Barboza de Souza;
- 06 - Solange de Sousa;
- 07 - Max Rocha Quirino;
- 08 - Diego Alvarenga Botrel;
- 09 - Soraia Vilela Borges;

Pesquisa Aplicada

Estudo de Viabilidade

Produção em Escala Laboratorial

Produção em Escala Piloto

BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Baixo custo;
Preserva a qualidade e boa estabilidade do produto;
Mantém as propriedades físicas e biológicas do mesmo;



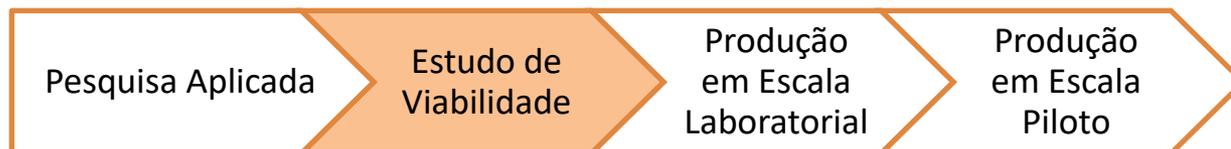
Fonte: <https://www.todafruta.com.br/ziziphus-joazeiro-mart-ficha-tecnica/>

PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção conjuga o processo da secagem em camada de espuma e a definição de parâmetros para a secagem, proporcionando um produto de baixo custo utilizando uma técnica mais simples e até mesmo mais rápida, que preserva a qualidade e boa estabilidade do produto, mantendo suas propriedades físicas e biológicas.

Inventores:

- 01 - Josilene de Assis Cavalcante;
- 02 - Ananda Oliveira Muniz;
- 03 - Nagel Alves Costa;
- 04 - Eudezia Rodrigues Manguera;
- 05 - Marcos Antônio Pereira Moraes;
- 06 - Ana Carolina Nóbrega Leite;



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Potencial antimicrobiano e características sensoriais únicas;
Aumenta a vida útil do produto a partir de um conservante natural;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção tem aplicação na área de conservação de alimentos e refere-se a um processo de elaboração de um queijo fresco adicionado de concentrações sinérgicas dos óleos essenciais de *Origanum vulgare* L. e *Rosmarinus officinalis* L. como tecnologia efetiva para o controle de micro-organismos patogênicos e visando a manutenção dos aspectos de qualidade que caracterizam o produto. O processo de produção do referido queijo passa por quatro etapas básicas: pasteurização do leite bovino, adição da cultura iniciadora para obtenção da massa, adição de concentrações sinérgicas dos óleos essenciais de *Origanum vulgare* L. e *Rosmarinus officinalis* L. e, por fim, embalagem e armazenagem.

Inventores:

- 01 - Helena Taina Diniz Silva;
- 02 - Marciane Magnani;
- 03 - Janaína Batista de Sousa;
- 04 - Evandro Leite de Souza;

Pesquisa Aplicada

Estudo de Viabilidade

Produção em Escala Laboratorial

Produção em Escala Piloto

BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Agregar valor a essa matéria-prima;
Produto inovador;
Processo adaptando às características
próprias da fruta;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata de um processo fabril de uma bebida fermentada alcoólica de mangaba visando sanar a lacuna mercadológica com esse sabor de bebida. O desenvolvimento segue etapas específicas e próprias de preparo do mosto, correção do pH, sulfitação, homogeneização, fermentação anaeróbica, centrifugação, acondicionamento, pasteurização e resfriamento, com rendimento do processo entre 75,98 e 99,47%, produtividade em etanol entre 3,46 e 5,53 g/l.h e produtividade em biomassa entre 1,69 e 2,54 g/l.h. Com obtenção de quatro variações em composição química, as quais apresentaram teor alcoólico entre 5,7 e 7,7 % (v/v), acidez total em ácido acético entre 59,62 e 72,80 meq/L, acidez fixa em ácido acético entre 52,36 e 57,64 meq/L, acidez volátil em ácido acético entre 4,72 e 15,16 meq/L todos dentro dos padrões de identidade e qualidade, isentas de contaminação microbiológicas e com índices de aceitação sensorial superiores a 70%.

Inventores:

- 01 - Francisco Lucas Chaves Almeida;**
- 02 - Emanuel Neto Alves de Oliveira;**
- 03 - Elisândra Costa Almeida;**
- 04 - Luana Nascimento da Silva;**
- 05 - Mariana de Oliveira Silva;**
- 06 - Luiz Fernando da Silva Araujo;**

Pesquisa Aplicada

Estudo de
Viabilidade

Produção
em Escala
Laboratorial

Produção
em Escala
Piloto

BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Processo de fabricação de um produto de baixo custo;
Qualidade sensorial diferenciada;
Mistura dos condimentos agrega um sabor especial ao produto;

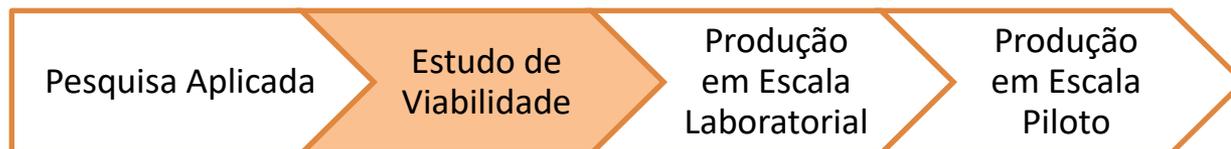


PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção se refere a um processo de elaboração de nugget caprino recheado com queijo que possui características nutricionais e sensoriais de interesse na indústria de alimentos, como também para os consumidores, já que há uma valorização da carne caprina regional nordestina, além de melhorar seus aspectos sensoriais disfarçando seu odor característico que muitos não se agradam, ocasionando, assim, maior aceitação por parte dos consumidores.

Inventores:

- 01 - Taliana Kênia Alencar Bezerra;**
- 02 - Cybelle de Oliveira Dantas;**
- 03 - Laís Costa Luna;**
- 04 - Lucielma da Costa Silva;**
- 05 - José Wellyton Barreiro Leite;**
- 06 - Francisco Lucas Chaves Almeida;**
- 07 - Mariana de Oliveira Silva;**
- 08 - Givanildo Alves Gomes;**



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Concentração de seus princípios ativos;
Facilita o seu transporte e armazenamento;
Leva em conta a sazonalidade do fruto e a região específica em que se encontra;



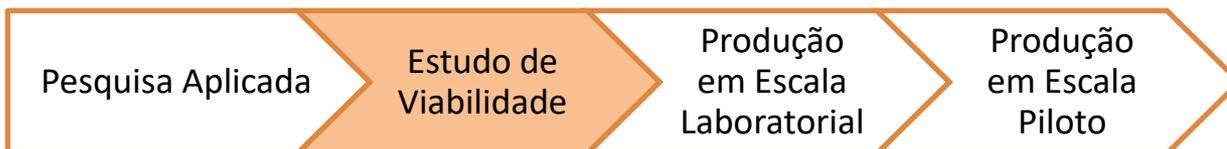
Fonte: <http://tropical.theferns.info/image.php?id=Ziziphus+joazeiro>

PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata-se da obtenção da espuma do suco composta por polpa e casca do juá (*Ziziphus Joazeiro*) e sua posterior secagem em estufa com circulação de ar, com a finalidade de obter um produto final em pó. Esta invenção está relacionada ao campo técnico da secagem/desidratação de produtos de origem vegetal, constituindo-se de um pedido de patente sobre o processo de obtenção da polpa e casca do juá em pó através de sua secagem em camada de espuma. Esse produto tem grande aplicabilidade na indústria alimentícia e sua obtenção em pó facilita o seu transporte e armazenamento, tornando possível o acesso desse material em diferentes regiões, independente da mesma possuir características necessárias para o plantio da árvore ou não.

Inventores:

- 01 - Eloi Nunes Ribeiro Neto;**
- 02 - Daniel Arnóbio Dantas da Silva;**
- 03 - Jéssica Kelly da Silva Negreiros;**
- 04 - Tamires dos Santos Pereira;**
- 05 - Josilene de Assis Cavalcante;**
- 06 - Nagel Alves Costa;**



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Utiliza o leite asinino de forma integral na
Formulação;
Contem microrganismos que permitem que o processo de
fermentação gere novos compostos bioativos;
Agrega sabor característico e qualidades nutricionais ao produto;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se ao processo produtivo de um leite fermentado a partir do leite asinino, tendo em vista o potencial funcional da matriz utilizada. Além disso, utilizam-se cepas de *Streptococcus thermophilus* e de *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus*. O leite fermentado asinino apresenta características únicas como consistência líquida, levemente viscosa e sabor levemente ácido. Contém cepas de microrganismos que contribuem para a saúde do sistema digestivo, além de agregar valor funcional e melhorar a aceitação sensorial devido a fermentação, considerando aspectos únicos que dão identidade ao produto lácteo asinino, como odor, sabor e consistência.

Inventores:

- 01 - Natália Sufiatti de Holanda Cavalcanti;**
- 02 - Rita de Cássia Ramos do Egypto Queiroga;**
- 03 - Maria Elieidy Gomes de Oliveira;**
- 04 - Amanda Marília da Silva Sant'ana;**
- 05 - Tayanna Bernardo Oliveira Nunes Messias;**

Pesquisa Aplicada

Estudo de
Viabilidade

Produção
em Escala
Laboratorial

Produção
em Escala
Piloto

BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Custos relativamente baixos;
Fácil transporte;
Vida útil mais longa;
Não precisa de refrigeração;

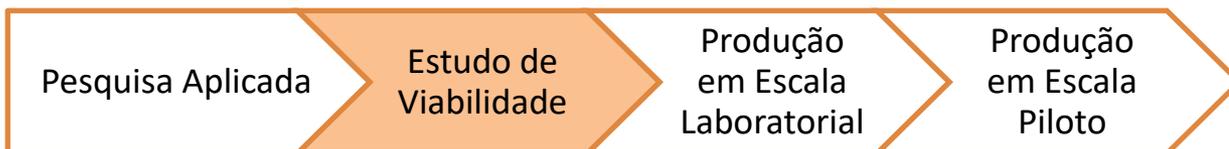


PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata de um método para a obtenção do ovo na forma de pó por meio da técnica de spray dryer. Neste método, o ovo foi seco em um spray dryer com temperaturas de entrada do ar entre 120 a 150°C. Os pós obtidos foram caracterizados por atividade de água (aw), umidade, cinzas, minerais, lipídeos, proteínas e carboidratos. De acordo com os resultados foi verificado que houve conservação das características físico-químicas, indicando a viabilidade do processo descrito.

Inventores:

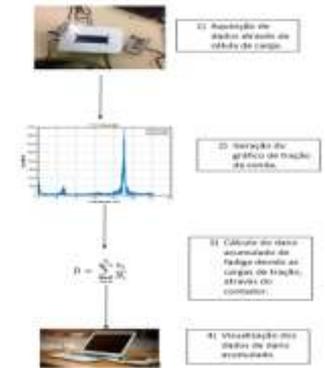
- 01 - Mayara Dávila de Mesquita de Lima;**
- 02 - Veruscka Araujo Silva;**
- 03 - Heber Sivini Ferreira;**



MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Possui rapidez de análise preditivas de manutenção;
Menos custosa;
Maior confiabilidade geral no acompanhamento da vida útil do equipamento sob análise;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata de um dispositivo para contagem e registro de carga conforme o número de ciclos para acompanhamento do dano causado nos mastros de sondas de produção terrestres. Para tanto, utiliza-se um sistema composto por um microprocessador(1), uma célula de carga(4) e um sensor indutivo(2). O aludido dispositivo proporciona maior rapidez de análises preditivas de manutenção, menor custo e maior confiabilidade no acompanhamento da vida útil do equipamento analisado.

Inventores:

01 - Marcelo Cavalcanti Rodrigues;
02 - José Antônio França de Araújo;



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Permite a inclusão;
Praticidade e segurança;
Possibilita independência e conforto;

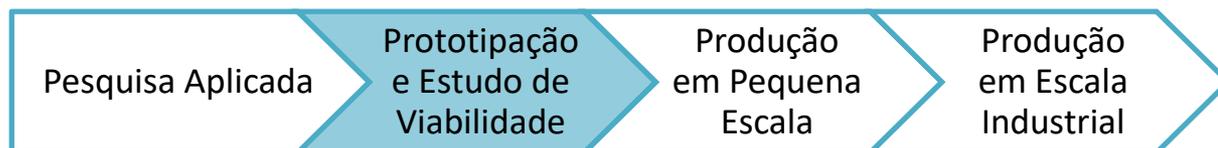


PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata de um sistema que visa auxiliar deficientes auditivos e/ou visuais em tarefas cotidianas e em suas residências e por meio da interação do usuário com dispositivo smartphone. Tal automação é possibilitada pelo sensoriamento da residência por meio de sensores magnéticos, chuva, gás inflamável, fumaça e leitura de campainha sonora. As informações dos sensores são coletadas e processadas por um sistema microcontrolado, o qual as envia ao celular do usuário por meio de um módulo bluetooth. No celular as informações recebidas ou enviadas são apresentadas visualmente e/ou por meio de avisos sonoros.

Inventores:

- 01 - Euler Cássio Tavares de Macedo;
- 02 - Fernando Martins de Oliveira Neto;
- 03 - Fernando Rodrigues Frazao;
- 04 - Lucas Pereira Fernandes;
- 05 - Rubens Matheus Brasil da Silva Lima;



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Melhor aproveitamento dos espaços;
Permite o acesso aos conteúdos armazenados em prateleiras mais elevadas;
Dispensa o auxílio de outros acessórios;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente patente de invenção aperfeiçoa a função de prateleira para armazenamento de livros para que os usuários possam ter acesso facilitado a prateleira mais elevada. Para tanto a estante e sua última, e mais elevada, prateleira é dotada de um sistema composto por contrapesos(2), trilho(3), roldanas(4), cabo de aço(7) e regulares dos contrapesos(8).

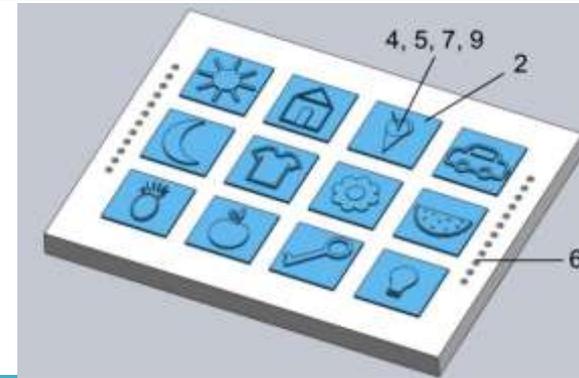
Inventores:

- 01 - Gabriel José da Silva;**
- 02 - Herik Lucas Costa Seixas;**
- 03 - Leandro Lopes Pereira;**



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Explora as habilidades táteis;
Auxilia no desempenho escolar;
Formas de objetos do cotidiano em duas dimensões;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção conjuga as funções de alfabetização do Braille, adaptação com relação à deficiência, inclusão social das crianças cegas e de baixa visão, a partir de um dispositivo de associação, com utilização de peças com formas do cotidiano. O dispositivo associativo é constituído de tabuleiro(1) com espaços quadriculares para o encaixe das peças de associação(2), contendo os nomes das formas, tanto em Braille(4), para cegos, como em caixa alta(5) em alto contraste(7) para pessoas com baixa visão. Desta forma serão exploradas habilidades táteis, de reconhecimento de formas, que auxiliarão no desempenho escolar de encaixe e leitura do Braille para os cegos.

Inventores:

- 01 - Joele dos Santos Marques;
- 02 - Cathaline Bonafini Sanches;
- 03 - Maryana Scoralick de Almeida Tavares;
- 04 - Fábio Moraes Borges;



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Compatibilidade ergonômica;
Equivalências entre os exercícios executados e os movimentos reais de diversas atividades físicas;
Eliminação de problemas técnicos associados ao uso de servomotores (como o choque isocinético);

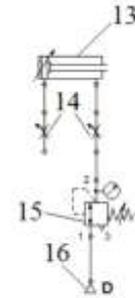


Fig. 2

PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção consiste em um sistema de controle de exercícios físicos capaz de ser configurado para realização de diferentes tipos de exercícios, sob diferentes cargas. O controle é realizado por uma plataforma de controle processamento de dados (PCPD) (2) que envia o sinal de controle para um sistema de motores de passo (3) que acionam o sistema de válvulas pneumáticas (4), na qual, através de um atuador pneumático, altera o esforço do sistema mecânico (5) na execução do exercício. Um sensor de força e outro de posição são responsáveis por enviar à PCPD (2) o estado atual do sistema, na qual é realizado o cálculo da nova resposta do atuador (motores de passo) (3) de modo a atingir as especificações solicitadas pelo usuário. A partir do equipamento proposto, o usuário poderá ajustar a carga desejada, aumentando ou diminuindo de acordo com a necessidade e pode selecionar qual o tipo de controle de exercício que vai ser executado.

Inventores:

- 01 - João Guilherme Silva Cabral;
- 02 - Abel Cavalcante Lima Filho;
- 03 - Francisco Antônio Belo;
- 04 - José Carlos de Lima Júnior;

Pesquisa Aplicada

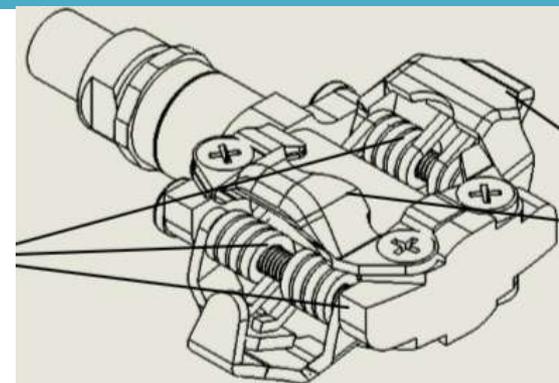
Prototipação
e Estudo de
Viabilidade

Produção
em Pequena
Escala

Produção
em Escala
Industrial

BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Prover firmeza aos pés do atleta enquanto pedala e facilidade de retirar seus pés quando necessário, promovendo segurança, estabilidade, aumento no desempenho e reduzindo os riscos de queda;



PERFIL TECNOLÓGICO

Os pedais de clip têm se tornado cada vez mais objeto essencial na prática do ciclismo. Os pedais trazem segurança e firmeza aos atletas, apesar de em algumas situações levá-los a quedas de acordo com o aperto aplicado no parafuso que regula suas molas de acionamento. A presente invenção mostra que é possível um pedal de clip no qual não se faz necessário regular a tensão, por meio de parafusos, em suas molas, fazendo o uso destas fabricadas em liga memória de forma. Tal aplicação faz com que o pedal seja firme e seguro e fácil de inserir e retirar os pés.

Inventores:

- 01 - Pedro Machado da Cunha;
- 02 - David Domingos Soares da Silva;
- 03 - José Marques Basílio Sobrinho;
- 04 - Marcelo Cavalcanti Rodrigues;
- 05 - Cícero da Rocha Souto;

Pesquisa Aplicada

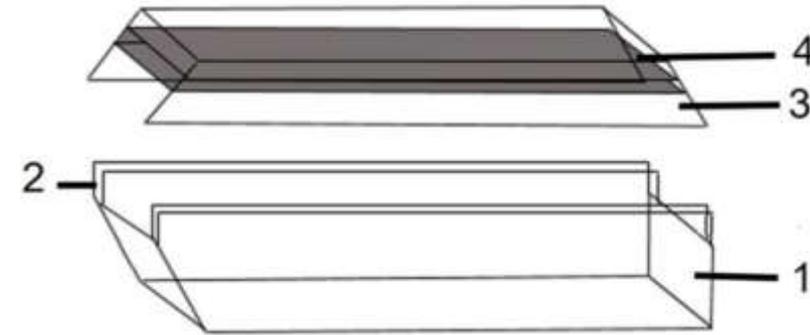
Prototipação
e Estudo de
Viabilidade

Produção
em Pequena
Escala

Produção
em Escala
Industrial

BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Temperatura controlada em todas as fases do processo (ativação e carbonização);
Um único dispositivo;
Célula reacional constituída de base cerâmica;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata de um reator híbrido portátil para produção de carvão ativado e bio óleo constituído por base cerâmica com placa susceptora dielétrica que aquece a matéria-prima, convertendo energia magnética, de um reator de micro-ondas, em energia térmica, podendo ser utilizado ainda em fornos convencionais, contendo resistência elétrica, promovendo uma maior versatilidade de processos para a produção de carvão e bio óleo. O dito reator é constituído de uma câmara de combustão(1) com trilho de fechamento(2). A câmara possui uma placa susceptora dielétrica(4) acoplada ao tampo cerâmico(3). Apresenta ainda aberturas frontal e traseira para maior circulação dos gases oriundos do processo.

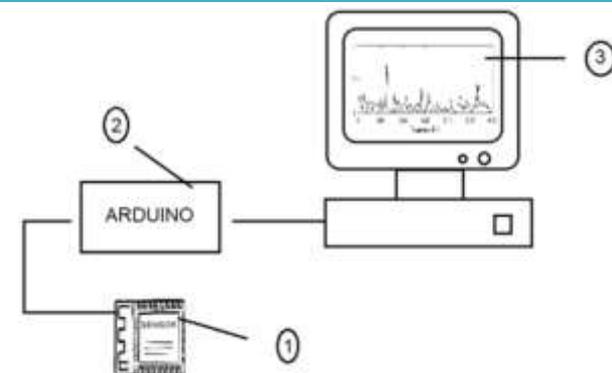
Inventores:

- 01 - Carlos Christiano Lima dos Santos;**
- 02 - Fabio Correia Sampaio;**
- 03 - Isabela Albuquerque Passos Farias;**
- 04 - Dawy Keyson de Araújo Almeida;**
- 05 - Antônio Fernandes Filho;**
- 06 - Jailson Machado Ferreira;**
- 07 - Poliana Sousa Epaminondas Lima;**
- 08 - João Jarllys Nóbrega de Souza;**
- 09 - Rodrigo Lira de Oliveira;**



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Proporciona a segurança dos operários e do meio ambiente;
Auxilia a segurança da operação de extração de petróleo em terra;
Mostra amplitude de vibração em função da frequência em tempo real;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata de um sistema de monitoramento de vibrações que visa garantir a segurança do operário e do meio ambiente, além de reduzir os custos de manutenção. A adoção de um microcontrolador Arduino(2) e uma interface(3) permite, em tempo real, o monitoramento dos sinais de alerta para o operador humano, inclusive informando possíveis falhas na estrutura do mastro da sonda de produção.

Inventores:

01 - João Vitor Lira de Carvalho Firmino;

02 - Pedro Machado da Cunha;

03 - Igor Xavier Queiroz;

04 - José Gilsivan Cartaxo da Silva;

05 - Marcelo Cavalcanti Rodrigues;

Pesquisa Aplicada

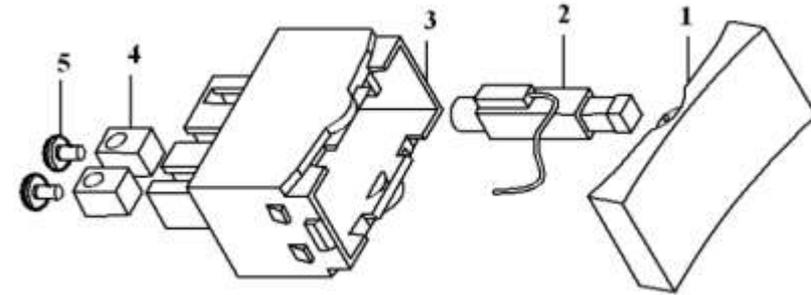
Prototipação
e Estudo de
Viabilidade

Produção
em Pequena
Escala

Produção
em Escala
Industrial

BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

O funcionamento do dispositivo da patente é realizado de maneira autônoma;
Baixa complexibilidade;
Baixo custo;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata de um dispositivo eletromecânico autoalimentado utilizado para fornecer um sinal elétrico de acionamento a outros equipamentos. A autoalimentação é promovida por um gerador piezoelétrico quando excitado por um impacto mecânico. A estrutura mecânica em formato de interruptor é versátil e pode ser fabricada em diversos tipos de materiais como metais, polímeros, madeira e outros. O produto desenvolvido tem o objetivo de substituir diretamente os interruptores e botões/botoeiras comerciais sem modificações nas caixas e encaixes convencionais. A comunicação de dados é feita através de ondas de rádio frequência tornando este dispositivo operacional e seguro para aplicações domésticas ou industriais. As principais vantagens do interruptor piezoelétrico em relação aos dispositivos convencionais são: Instalação e desinstalação com maior facilidade e rapidez; dispositivo autoalimentado sem a necessidade de baterias ou fonte elétrica convencional; eliminação de fiação e conduites elétricos de retorno, aumentando a economia e praticidade ao evitar os cortes de paredes para alocação das caixas de passagem de cabos.

Inventores:

- 01 - Cícero da Rocha Souto;**
- 02 - Maxsuel Ferreira Cunha;**
- 03 - José Marques Basílio Sobrinho;**
- 04 - Alan Gonçalves Paulo e Silva;**
- 05 - Andreas Ries;**

Pesquisa Aplicada

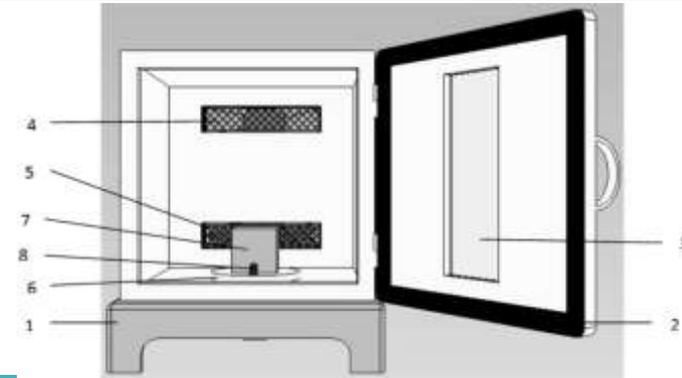
Prototipação
e Estudo de
Viabilidade

Produção
em Pequena
Escala

Produção
em Escala
Industrial

BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

São necessárias pequenas dimensões da amostra;
Método simples e confiável de análise;
Baixo custo;
facilidade de análise;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção conjuga as funções de caracterizar por meio de uma análise termomagnética, mudanças microestruturais que por sua vez acarreta mudanças nas propriedades magnéticas do material. O equipamento proporciona uma análise termomagnética, que consiste em um ensaio simples de uma amostra submetida a um fluxo térmico de aquecimento e/ou resfriamento onde, para cada instante da aplicação deste fluxo e/ou tempo de permanência são medidas as propriedades magnéticas em função da temperatura. O grande diferencial desse equipamento consubstanciado nessa patente é o baixo custo, bem como o tempo de análise, quando comparado aos equipamentos laboratoriais existentes.

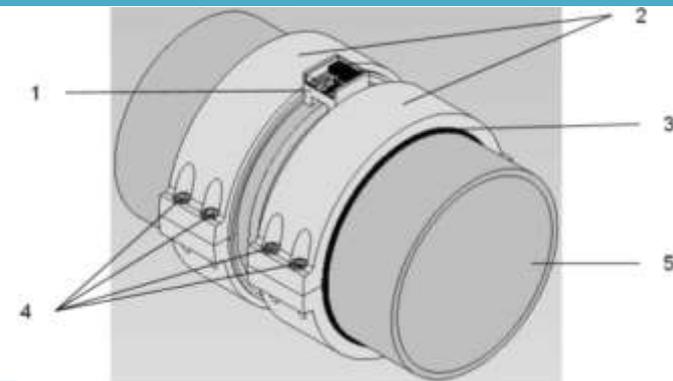
Inventores:

- 01 - David Domingos Soares da Silva;**
- 02 - Alysson Domingos Silvestre;**
- 03 - Melquisedeque Shaloon Bento da Silva Gomes;**
- 04 - Dannel Ferreira de Oliveira;**
- 05 - Ramon Alves Torquato;**



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Maior precisão nos resultados;
Melhor identificação de problemas trazendo mais segurança aos processos contínuos;
Resultados serão de fácil compreensão;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se a um dispositivo aliado a um sistema supervisorio computacional capaz realizar inspeção em dutos de petróleo e derivados por meio de ensaios não destrutivos de varredura magnética. A utilização do dispositivo, consubstanciado nesta patente, proporciona uma análise da integridade estrutural possibilitando determinar os mecanismos de danos através de uma varredura magnética. Por meio deste dispositivo será possível determinar mudanças microestruturais e presenças de trincas, perda de espessura local do duto devido ao processo corrosivo, bem como danos mecânicos do duto. O dispositivo é de fácil operação e de baixo custo. Contribui para a qualidade de bens, serviços e na determinação da melhor ocasião para intervir em situações críticas. O mercado consumidor existente são os setores: petroquímico, Onshore & Offshore, Oil & Gas e nuclear que necessitam de alta confiabilidade e padrões de qualidade excepcionais.

Inventores:

- 01 - David Domingos Soares da Silva;**
- 02 - Genilton de França Barros Filho;**
- 03 - Franklin Lacerda de Araújo
Fonseca Júnior;**
- 04 - Thalles Emmanuel Batista Pinheiro;**
- 05 - Alysson Domingos Silvestre;**
- 06 - Marcelo Cavalcanti Rodrigues;**

Pesquisa Aplicada

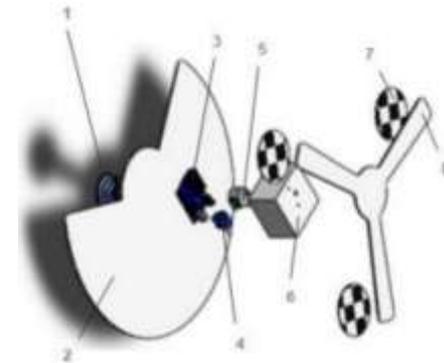
Prototipação
e Estudo de
Viabilidade

Produção
em Pequena
Escala

Produção
em Escala
Industrial

BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Movimento e imagens automatizadas;
Possui fixação na incubadora;
Atende as exigências de baixa vibração, baixo ruído,
não luminosidade, para uso em ambiente hospitalar;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção conjuga as funções de estimular visualmente recém-nascidos através da movimentação e alternância de imagens, permitindo que o profissional responsável por essa atividade possa exercer outras funções concomitantemente. O arranjo é formado por imagens acopladas a hastes(8) que, por sua vez, estão ligadas a um motor(5) rotativo de passo em um arranjo similar ao de um relógio. Esse arranjo está localizado em um plano anterior e um anteparo opaco, permitindo a visualização de apenas uma imagem(7) por vez em uma curta trajetória. O dispositivo possui, ainda, ventosas(1) para fixação em incubadoras, velcro para permitir a alteração das imagens utilizadas e um potenciômetro(4) para controlar a velocidade.

Inventores:

01 - Mariana Soares de Oliveira;
02 - Fábio Moraes Borges;
03 - Denise Evelin Duarte da Silva;
04 - Lucas Matias Gomes de Araújo;

Pesquisa Aplicada

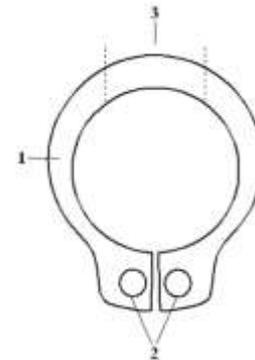
Prototipação
e Estudo de
Viabilidade

Produção
em Pequena
Escala

Produção
em Escala
Industrial

BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Suporta maiores deformações sem ocorrência de plasticidade;
Instalação e desinstalação com menores forças;
Maior resistência a corrosão;
Atenuação de vibração;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata de um anel extrema capacidade elástica elaborado com liga de memória de forma podendo ser empregado em eixos, pinos ou furos e tendo, como principais funções, evitar o deslocamento axial de peças e posicionar, ou limitar, o curso de um componente sobre o eixo. Além disso, o referido anel tem a capacidade de suportar maiores deformações sem ocorrência de plasticidade; instalação e desinstalação com menores forças; maior resistência a corrosão; atenuação de vibração; forças de instalação e desinstalação bem menores dado o resfriamento do material.

Inventores:

- 01 - Cícero da Rocha Souto;**
- 02 - Simplício Arnaud da Silva;**
- 03 - José Marques Basílio Sobrinho;**
- 04 - Janylson Victor Lacerda;**
- 05 - Angelo Emiliavaca;**
- 06 - Maxsuel Ferreira Cunha;**
- 06 - Evandro Alves Torquato Filho;**

Pesquisa Aplicada

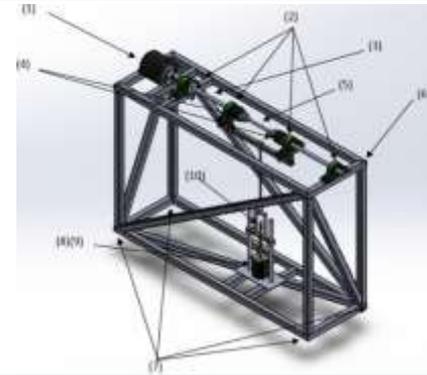
Prototipação
e Estudo de
Viabilidade

Produção
em Pequena
Escala

Produção
em Escala
Industrial

BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Automatizado;
Precisão da carga aplicada;
Interface gráfica com controle de tempo de quebra;
Baixo custo de fabricação;
Efetividade utilizando amostragens de pequeno porte;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata de uma bancada de baixo custo, compacta e didática com interface de controle da carga aplicada para ensaios de fadiga por flexão rotativa capaz de obter os gráficos de resistência versus número de ciclos. A aludida bancada automatizada também é dotada de uma interface gráfica, comunicação wifi e bluetooth e, ainda, proporciona realização de ensaios de amostras de materiais devido a amostra ser de tamanho menor que os demais.

Inventores:

01 - Marcelo Cavalcanti Rodrigues;
02 - Matheus Santos Moraes;
03 - José Gilsivan Cartaxo da Silva;
04 - José Carlos de Lima Júnior;



MATERIAIS

BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Valorização direta da agricultura familiar;
Redução do custo logístico de aquisição;
Viabilidade de uso das sobras destas fibras direcionadas às indústrias;



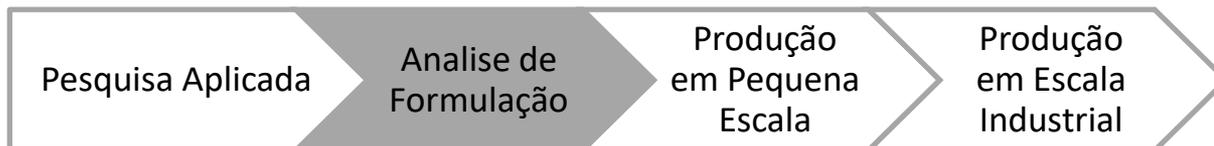
PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção conjuga as funções de agregar resinas poliméricas com fibras vegetais para desenvolvimento de material concorrente no setor de revestimentos de paredes, pisos, construção de bancadas em ambientes internos residenciais e comerciais pela construção civil. O dito fibranato é composto por resina polimérica termofixa insaturada reforçada por sobras de produção de fibras vegetais granuladas e submetidas a tratamento superficial por aquecimento de água destilada em temperatura e velocidade de agitação controlados para posterior moldagem em moldes revestidos com material antiaderente à resina, podendo ser preferencialmente o Teflon®, o polipropileno (PP) ou o policloreto de vinila (PVC).

Inventores:

01 - Denise Dantas Muniz;

02 - Eduardo Braga Costa Santos;



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Elevada capacidade adsorptiva de inibidores do crescimento microbiano;
Aplicação como a adsorção de metais no tratamento de efluentes;
Matéria-prima de baixo custo;
Evita a contaminação ambiental;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se a um processo produtivo de carvão ativado, física e quimicamente, utilizando o resíduo do sisal (Agave sisalana). O carvão ativado obtido apresenta elevada área superficial, podendo ser utilizado satisfatoriamente em bioprocessos, na adsorção de metais e no tratamento de efluentes.

Inventores:

- 01 - Ysrael Simões Lins de Oliveira;
- 02 - Ellen Alves dos Santos;
- 03 - Josevan da Silva;
- 04 - Leanderson Túlio Marques Lemos;
- 05 - Flávio Luiz Honorato da Silva;
- 06 - Angela Lima Meneses de Queiroz;
- 07 - Emerson Freitas Jaguaribe;



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Elimina os compostos tóxicos presentes em hidrolisados lignocelulósicos;
Aplicação em tratamento de efluentes;
Matéria-prima de baixo custo;
Evita a contaminação ambiental;

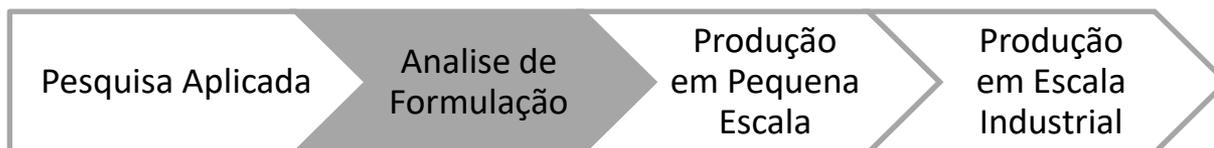


PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se à produção e caracterização do carvão ativado utilizando da coroa do abacaxi para adsorção de compostos tóxicos em hidrolisados lignocelulósicos, utilizados como meio de cultivo em processos biotecnológicos, além disso, possui potencial aplicação no tratamento de efluentes. A biomassa foi ativada quimicamente com ácido fosfórico e fisicamente com vapor d'água. O carvão produzido elimina os compostos tóxicos: ácido acético, 5-hidroximetilfurfural e furfural, que são inibidores de crescimento microbiano, além de metais pesados entre outros compostos.

Inventores:

- 01 - Ellen Alves dos Santos;
- 02 - Ysrael Simões Lins de Oliveira;
- 03 - Leanderson Túlio Marques Lemos;
- 04 - Josevan da Silva;
- 05 - Flávio Luiz Honorato da Silva;
- 06 - Angela Lima Meneses de Queiroz;
- 07 - Emerson Freitas Jaguaribe;



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Prolonga o tempo de vida útil dos pães de hambúrguer;
Atribui melhorias com relação às propriedades sensoriais e de segurança;
Preserva a qualidade dos pães;

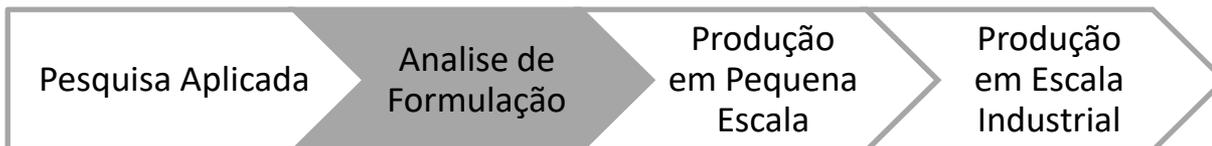


PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata da elaboração de uma embalagem ativa contendo 0,5% de óleo essencial de orégano. Os filmes ativos foram produzidos a partir do uso de acetato de celulose. A embalagem aumentou o tempo de prateleira para 24 dias, inibindo o crescimento de fungos filamentosos e atribuindo características sensoriais aceitáveis pelos consumidores.

Inventores:

- 01 - Flávio Gomes Fernandes;
- 02 - Solange de Sousa;
- 03 - Jordânia Araújo;



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Técnica de baixo custo.

Utilização de alumina na forma amorfa obtida em laboratório, o que a torna mais reativa na solução;



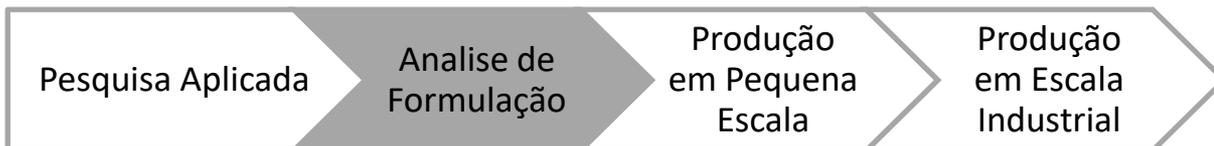
PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata de um processo para obtenção de zeólitas sintéticas Tipo A e a partir do tratamento alcalino hidrotérmico de materiais não recicláveis. Utilizando como materiais precursores a alumina obtida através do método de Pechini e, como fonte de silício, a sílica pirogênica. O tratamento alcalino foi realizado com concentração de Hidróxido de Sódio de 3,05 M e 3,5 M com tempo de tratamento de 6, 12 e 24 horas a temperatura de 80°C.

Inventores:

01 - Janetty Jany Pereira Barros;

02 - Heber Sivini Ferreira;



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Baixo custo;
Eficiência comprovada para aplicações em filtração;

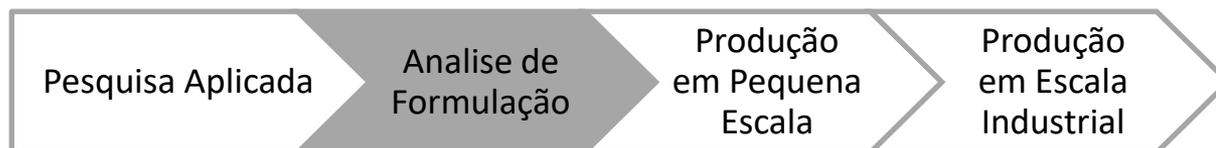


PERFIL TECNOLÓGICO

A inovação proposta refere-se à obtenção de membranas cerâmicas para filtração utilizando argila, preferencialmente caulínica, resíduos de frutos do mar, preferencialmente mariscos, e carboidratos, preferencialmente sacarose como materiais de partida. Este resumo é concebido como uma ferramenta de verificação para fins de pesquisa e não é destinado a ser um fator limitante da presente invenção.

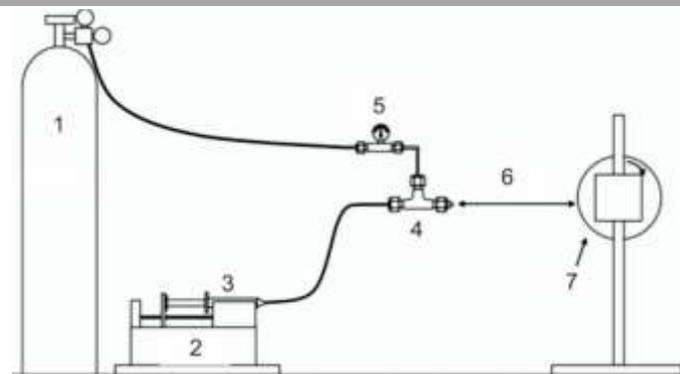
Inventores:

- 01 - Joseneto de Souza;
- 02 - Rivaildo Miranda de Andrade;
- 03 - Caio Matheus de Souza Lopes;
- 04 - Ricardo Peixoto Suassuna Dutra;
- 05 - Lizandra Fernanda Araújo Campos;
- 06 - Daniel Araújo de Macedo;



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Garantia de uma melhor disponibilidade do agente microbiano no revestimento;
Menor interferência humana no processo de fabricação;
processo seguro e de fácil execução;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção visa desenvolver um método de aplicação de nanopartículas para diversos produtos com o objetivo de proporcionar maior disposição desses agentes, tornando assim mais disponíveis, ou seja mais expostos na superfície. O processo de obtenção consiste na aspersão pelo processo de SBSp, onde uma bomba injeta a resina termofixa ou solução de resina termoplástica e suas misturas até o bico injetor e com o auxílio de um compressor de ar é aspergida num coletor rotatório sobre substrato polimérico, ou não, e após a aspersão colocado em estufa para início do seu processo de cura ou evaporação do solvente. Após determinado tempo, o revestimento é retirado da estufa e aspergidas as nanopartículas antimicrobianas que após sua aspersão, o revestimento com as nanopartículas antimicrobianas irão para a estufa para o término do processo de cura ou evaporação do solvente do revestimento.

Inventores:

- 01 - Thiago Pércles Martins Ferreira;
- 02 - Eliton Souto de Medeiros;
- 03 - Amélia Severino Ferreira e Santos;

Pesquisa Aplicada

Análise de
Formulação

Produção
em Pequena
Escala

Produção
em Escala
Industrial

QUÍMICOS

BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Matérias-primas de baixo ou nenhum custo;
Evita impactos ambientais ocasionados pelo descarte inadequado;
Agrega valor ao sisal;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se ao processo de produção de carotenoides utilizando leveduras do gênero Rhodotorula e o hidrolisado do sisal. Os carotenoides são obtidos a partir do cultivo de leveduras oleaginosas nos hidrolisados da fibra e do bagaço do sisal, seguido do rompimento celular e da extração, com potencial para aplicação em produtos alimentícios, farmacêuticos e cosméticos.

Inventores:

- 01 – Josevan da Silva;**
- 02 - Flávio Luiz Honorato da Silva;**
- 03 - Willyan Araújo da Costa;**
- 04 - Angela Lima Meneses de Queiroz;**
- 05 - Melania Lopes Cornélio;**
- 06 - Ellen Alves dos Santos;**



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Reaproveita resíduos vegetais;
Potencial para produção do adoçante xilitol;
Conversão direta do substrato em produto, sem a dependência do comportamento do microrganismo;
Evita processos muito onerosos de purificação do xilitol produzido após processo químico;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se a um processo de preparação de um extrato enzimático obtido a partir do metabolismo de levedura. O produto é obtido após a fermentação da levedura, cultivada em meio constituído por hidrolisado de resíduos vegetais, como principal fonte de carbono. O extrato enzimático, após concentração com uso de sistema aquoso de duas fases aquosas, tem potencial de produzir o xilitol por via alternativa aos onerosos processos industriais praticados comercialmente. Para indústria, a aplicação das enzimas no substrato, de forma direta, sem a dependência do processo fermentativo e suas limitações, pode apresentar vantagens em relação ao custo. A possibilidade de produzir xilitol com maior eficiência pode proporcionar redução dos preços de mercado, por consequência da economia de produção.

Inventores:

- 01 - Leanderson Túlio Marques Lemos;**
- 02 - Flávio Luiz Honorato da Silva;**
- 03 - Lorena Lucena de Medeiros;**
- 04 - Angela Lima Meneses de Queiroz;**
- 05 - Carlos Alberto Bispo;**



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

- Custos mais baixos;
- Alta lubricidade;
- Estabilidade;
- Baixa toxicidade;
- Baixo volume de filtrado;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se à composição de um fluido de perfuração desenvolvido a partir de um sistema microemulsionado que compreende uma mistura formada por 3 constituintes: uma fase aquosa (água), uma fase oleosa (óleo vegetal) e um tensoativo não iônico. Além disso, são adicionados aditivos para que o sistema microemulsionado tenha características físico-químicas e reológicas de um fluido de perfuração de poços. O fluido de perfuração à base da microemulsão da presente invenção possui menor custo que os fluidos drill-in, baixa toxicidade, alta lubricidade, baixa perda de filtrado e, além disso, apresentou estabilidade e alta viscosidade com uso de uma quantidade reduzida de viscosificante. A estabilidade agregada pela microemulsão e as propriedades obtidas o capacitam a ser utilizado como fluido para perfurar a formação produtora (drillin), em substituição aos fluidos base água e base óleo.

Inventores:

- 01 - Fabiola Dias da Silva Curbelo;
- 02 - Alfredo Ismael Curbelo Garnica;
- 03 - Júlio Cezar de Oliveira Freitas;
- 05 - Roxana Pereira Fernandes de Sousa;
- 06 - Elayne Andrade Araújo;
- 07 - Glauco Soares Braga;



Processo de obtenção de nanopartículas a base de fécula de cará como agente encapsulante de óleo essencial, seu uso como agente antifúngico e aditivo de reforço em filme biodegradável (BR 10 2018 067746 2)

BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Utilização de uma matriz polimérica natural;
Baixo custo;
Pureza aceitável;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata do processo de obtenção de nanopartícula de fécula de cará como agente encapsulante de óleo essencial para ser inserida em uma matriz polimérica natural de baixo custo e de pureza aceitável, formando nanopartículas que devem conter efeito antimicrobiano ativo sobre o fungo causador da antracnose, além de servir como aditivo de reforço em filmes formados a base da mesma matriz polimérica, sem alterar os aspectos de cor, odor ou espessura dos filmes; sendo esses filmes capazes de afetar positivamente na maturação de frutos embalados por meio da modificação da atmosfera interna das embalagens.

Inventores:

- 01 - Whesley Silva de Moraes;
- 02 - Mariany Cruz Alves da Silva;
- 03 - Randolph Mark Beaudry;
- 04 - Silvanda de Melo Silva;



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

- Removem o reboco formado pelo fluido de perfuração não aquoso das paredes do poço;
- Restauram molhabilidade da rocha;
- Melhoram a aderência cimento-formação e cimento-revestimento;
- Apresentam comportamento reológico de fluido newtoniano;
- Compatíveis com o fluido de perfuração e a pasta de cimento;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se à formulação de colchões lavadores desenvolvidos a partir de sistemas microemulsionados, que compreende uma mistura formada por 3 constituintes: uma fase aquosa (solução aquosa de glicerina), uma fase oleosa vegetal (óleo de pinho) e um tensoativo não iônico (monooleato de sorbitan etoxilado 20-EO). O colchão lavador é bombeado a frente da pasta de cimento em operações de cimentação de poços petrolíferos, sendo capaz de remover o reboco formado por fluidos de perfuração não aquosos e, ainda, restaurar a molhabilidade da formação rochosa, que foi alterada pelo fluido de perfuração não aquoso, fazendo-a ser molhável à água novamente. A utilização do colchão lavador, em operações de cimentação de poços petrolíferos, é necessária, tanto onshore como off-shore, quando se perfura poços utilizando fluido de perfuração não aquoso, para que se tenha uma melhor aderência cimento-formação e cimento-revestimento. Os colchões lavadores formulados a base de microemulsão apresentam características principais relacionadas com sua grande estabilidade, baixa tensão interfacial e seu alto poder de solubilização de substâncias, sejam elas aquosas ou oleosas (naturais ou sintéticas).

Inventores:

- 01 - Fabíola Dias da Silva Curbelo;
- 02 - Alfredo Ismael Curbelo Garnica;
- 03 - Júlio Cezar de Oliveira Freitas;
- 04 - Edson de Andrade Araújo;
- 05 - Elayne Andrade Araújo;
- 06 - Evanice Medeiros de Paiva;
- 07 - Glauco Soares Braga;
- 08 - Renata Martins Braga;



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Baixo custo;
Uso do extrato enzimático bruto sem a necessidade de purificação;
Resultados satisfatórios;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção refere-se a um processo de obtenção de um extrato enzimático bruto obtido da fermentação em estado sólido do bagaço de malte para posterior aplicação na hidrólise enzimática dos resíduos agroindústrias da mandioca. O extrato enzimático bruto referido neste documento obtém resultados satisfatórios, sem a necessidade de purificação, no que diz respeito ao processo de hidrólise enzimática que podem ser comparados aos processos convencionais utilizados na indústria para obtenção de açúcares fermentescíveis, os quais podem ser destinados a produção de xarope de glicose ou bioetanol, visando economizar tanto no processo produtivo quanto nos preços de mercado.

Inventores:

- 01 - Carolina Zanini Oliveira;
- 02 - Mariana Sales Carvalho;
- 03 - Carlos Alberto Bispo de Sousa;
- 04 - Marcelo Barbosa Muniz;



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Mais barata;
Eficiente;
Minimiza os danos em ambientes;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata da obtenção de emulsões utilizadas como base para fluidos com aplicação na área de perfuração de poços de petróleo. Para isso foi utilizado uma emulsão composta por uma solução salina a 2% de NaCl, um óleo n-Parafina, um tensoativo iônico e um co-tensoativo Álcool Etilico. Sendo utilizada uma razão de co-tensoativo/tensoativo (2:1). A argila montmorilonita foi adicionada a emulsão como agente viscosificante para obtenção dos fluidos. Foi avaliada a viscosidade aparente, curvas de fluxo e força gel.

Inventores:

- 01 - Danusa Araújo de Moura;
- 02 - Amanda Brito de Carvalho;
- 03 - Heber Sivini Ferreira;



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Diminuição do impacto ambiental;
Utiliza o resíduo orgânico;
Baixo custo;
Boa eficiência;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata de um processo operacional para remover efluentes íons metálicos, Cr (VI), utilizando borra de café como adsorvente. Esta invenção está relacionada ao campo técnico de tratamentos de efluentes com uso de biomassa para tratar efluentes industriais. Esse processo operacional unitário tem grande aplicabilidade nas estações de tratamentos de efluentes, como também, nas próprias indústrias que produzem esse tipo de efluente, tornando viável devido ao baixo custo com a boa eficiência de remoção, além de mostrar-se menos agressiva ao meio ambiente. O emprego desta técnica apresenta elevada capacidade, rapidez do processo, seletividade e possibilidade de recuperação do metal.

Inventores:

- 01 - Tatyana Alexandre de Oliveira;
- 02 - Andrea Lopes de Oliveira Ferreira;
- 03 - Giovanilton Ferreira da Silva;
- 04 - Antônio Gonçalves Junior;
- 05 - Williane Silva Pinheiro;
- 06 - Daniel Arnóbio Dantas da Silva;
- 07 - Jéssica Kelly da Silva Negreiros;
- 08 - Manoel Teodoro da Silva;



SAÚDE E CUIDADOS

BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Trata infecções;
Auxilia na mitigação dos efeitos inflamatórios;
Facilitar o processo de cicatrização na cavidade oral;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata de uma espuma com atividade antimicrobiana, cicatrizante e analgésica que são propriedades presentes no óleo essencial da lippia sidóides cham, planta medicinal nativa do Brasil conhecida popularmente como alecrimpimenta pertencente à família Verbenaceae. É usada como antisséptico pela população. Suas propriedades antimicrobianas e larvicidas estão associadas a presença de timol e carvacrol no seu óleo essencial. A atividade do óleo essencial de Lippia Sidoides Cham é relatada em estudos mostrando sua capacidade inseticida e larvicida onde é descrita a atividade antibacteriana deste óleo contra Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa e Escherichia

Inventores:

- 01 - Alessandra Estevam dos Santos;**
- 02 - Fábio Correia Sampaio;**
- 03 - Raimundo Aprígio de Menezes Júnior;**
- 04 - Fabiano Vieira Vilhena;**



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Facilidade de produção;
Armazenamento
Estrutura tridimensional;
Elevada área de superfície;
Propriedade absorvente;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção descreve uma esponja hemostática e coagulante composta de quitosana e nanopartículas de poli(ε-caprolactona) (PCL) contendo ácido tranexâmico. Os polímeros empregados são biocompatíveis, atóxicos e facilitam a hemostasia e a cicatrização de feridas. Diante disso, as esponjas de quitosana/PCL incorporando ácido tranexâmico, apresentam potencial para serem utilizadas na terapia de uso tópico. Testes de caracterização do material demonstraram boa adequabilidade para uso e ensaio *in vitro* demonstrou excelente ação hemaglutinante conjugada.

Inventores:

- 01 - Karlivânia Ferreira de Andrade;
- 02 - Rebeca Tibau Aguiar Dias;
- 03 - Jefferson Muniz de Lima;
- 04 - André Ulisses Dantas Batista;
- 05 - Lúcio Roberto Caçado Castellano;
- 06 - Paulo Rogério Ferreti Bonan;



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Tratamento alternativo antifúngico;
Controle e melhoramento das características biofarmacêuticas do Bifenil 4-Carboxilato de Metila (B4CMET) foram conseguidas a partir da complexação deste com a β -ciclodextrina (β CD);



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção conjuga a formação de microencapsulado de Bifenil 4-Carboxilato de Metila (B4CMET) com β -ciclodextrina (β CD) enfatizando sua maior estabilidade e potencial de uso como agente antimicótico contra *Candida spp.*, proporcionando, assim, o desenvolvimento de formas farmacêuticas estáveis, efetivas e representativas para o tratamento alternativo às doenças fúngicas. Um vez que os tratamentos atuais têm atividade farmacológica comprometida pelo desenvolvimento da resistência fúngica.

Inventores:

- 01 - Fernando José de Lima Ramos Júnior;**
- 02 - Deysiane Oliveira Brandão;**
- 03 - Karla Monik Alves da Silva;**
- 04 - Ana Cláudia Dantas Medeiros;**
- 05 - Marta Maria Conceição;**
- 06 - Damião Pergentino de Sousa;**
- 07 - Rui Oliveira Macêdo;**



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Trata infecções;
Auxiliar na mitigação dos efeitos
Inflamatórios;
Facilita o processo de cicatrização na cavidade oral;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata de um Gel de Orabase a base do óleo da Lippia sidoides Cham com aplicação na área de biotecnologia para uso de pacientes que estão acometidos de lesões bucais, tais como: mucosite, periodontite, visando uma ação antimicrobiana do produto frente aos patógenos periodontopatogênicos, tais como: Agregatibacter actynomicetomitans e Porphyromonas gingivalis. O gel é obtido através dos seguintes constituintes: uma fase oleosa caracterizada pelos os seguintes compostos: Vaselina(80%), óleo Mineral(17%), Carboximetilcelulose(0.5%), Propilparaben(0.15%). Óleo de Lippia sidoides Cham (0.25%) e Trietanolamina q.s.p. Todos os compostos serão levados ao equipamento de Banho-Maria para aquecimento até 75°C utilizando o termômetro de mercúrio para aferição. Após a finalização da formulação será adicionado Trietanolamina q.s.p para o ajuste de pH compatível com a cavidade oral (em torno de 7.0). A bisnaga será de 5 a 10 gramas.

Inventores:

- 01 - Isabel Celeste Caires Pereira Gusmão;
- 02 - Fábio Correia Sampaio;
- 03 - Alessandra Estevam dos Santos;
- 04 - Raimundo Aprígio de Menezes Júnior;



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Excelentes efeitos antiinflamatório e analgésico,
além de citotoxicidade;
Controle de sua liberação;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção apresenta um agregado tecnológico ao eugenol convencional por reduzir a dor pós-operatória, visando a diminuição de insucesso e gravidade de infecções pós-operatórias após realização de pulpotomia. O dito eugenol microparticulado é constituído por pós de coloração branca e odor característico, capsulado com maltodextrina(Figura 1) na proporção 9:1, obtido pelo método de spray-drying, afim de estabelecer um material para uso na pulpotomia com a finalidade de diminuição da dor pósoperatória(Figura 3) e características antiinflamatória.

Inventores:

- 01 - Consuelo Fernanda Macedo de Souza;
- 02 - Fábio Correia Sampaio;
- 03 - Maria Soraya Pereira Franco Adriano;
- 04 - Carlos Christiano Lima dos Santos;



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Aplicação tanto na medicina humana quanto veterinária;

A MnTE-2-PYP⁵⁺ é usada para o bloqueio de canais de cálcio;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata de um processo caracterizado pela utilização da porfirina MnTE-2PYP⁵⁺ para bloqueio de canais de cálcio visando sua aplicação tanto na medicina humana quanto veterinária. Destacando-se o efeito de redução da sinalização intracelular associada ao bloqueio dos canais de cálcio em uma relação concentração dependente e tempo dependente.

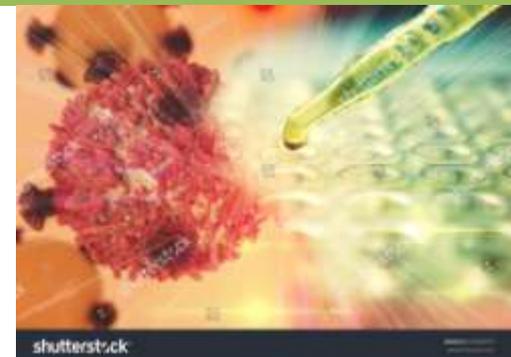
Inventores:

- 01 - Enéas Ricardo de Moraes Gomes;
- 02 - Andrezza Miná Barbosa;
- 03 - Carla Maria Lins de Vasconcelos;
- 04 - Jader dos Santos Cruz;
- 05 - José Ferreira Sarmento Neto;
- 06 - Diego Santos de Souza;
- 07 - Demetrius Antonio Machado de Araújo;
- 08 - Silvia Carolina Guatimosim Fonseca;
- 09 - Júlio Santos Rebouças;
- 10 - José Evaldo Rodrigues de Menezes Filho;
- 11 - Itamar Couto Guedes De Jesus;
- 12 - Aline Alves Lara Gomes



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Induz a parada no ciclo celular com concomitante morte celular;
Uso terapêutico para o tratamento das malignidades Hematológicas;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção está no campo da química medicinal de compostos bioativos e trata de um derivado sintético da podofilotoxina visando servir como indutor de morte celular. Destinase ao uso terapêutico para o tratamento das malignidades hematológicas, principalmente como agente antileucêmico, a partir do processo molecular, cuja estrutura química é representada pelanomenclatura: (2S,6S,7R)-4-(4-FLUORO-3-NITROFENIL)-7-METIL-12,14-DIOXA-4-AZATETRACICLO[7.7.0.02,6.011,15]HEXADECAL(16),9,11(15)-

Inventores:

- 01 - Demetrius Antonio Machado de Araujo;
- 02 - Isabela Tatiana Sales de Arruda;
- 03 - Glaucia Veríssimo Faheina Martins;
- 04 - Petronio Filgueiras de Athayde Filho;



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Usado como repelente de ação prolongada;
Pode ser usado livremente em ambientes de edificações, moveis ou no bolso de vestuários ou em bolsas;
Não possui efeitos alérgicos;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata especialmente de uma formulação/processo de baixo custo e de fácil preparação, para obtenção de um sachê contendo microcapsulas de óleo essencial de citronela para ser usado como repelente de mosquitos que causa dengue, chikungunya, febre amarela e zika ou de óleo essencial de erva-doce, eucalipto, alfazema, lavanda ou capim limão para uso como aromatizantes de ambientes, amaciantes e enxaguantes de roupas. Para tanto, utiliza-se o método de polimerização *in situ* de resina uréia-formol junto com uma emulsão do óleo essencial no preparo da microcapsulas que, posteriormente pode ser envasado no sachê ou adicionado na formulação de amaciante ou enxaguantes de roupas. Dessa forma, a invenção com microcapsulas permite a liberação de óleos voláteis de maneira mais lenta, gradual por mais tempo permitindo que cheiro/odor seja mais prolongado no ambiente, odorizando e assim protegendo pessoas e animais contra picadas de insetos nocivos.

Inventores:

- 01 - Abraão Pinheiro de Sousa;**
- 02 - Petrônio Filgueiras de Athayde Filho;**
- 03 - Francinara da Silva Alves;**



BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

Aplicações em lesões que necessitem de limpeza na cavidade oral;
Possui ação anti-inflamatória e cicatrizante;
Formulação a partir do uso de um microparticulado de digluconato de clorexidina com maltodextrina;



PERFIL TECNOLÓGICO

A presente invenção trata de uma pomada orabase com adição de micropartículas digluconato de clorexidina com maltodextrina na concentração de 0,12%. Testes realizados em laboratório comprovaram que a referida pomada apresenta importante redução dos patógenos *Staphylococcus aureus* (ATCC 15656), *Streptococcus pneumoniae* (ATCC 6303), *Klebsiella pneumoniae* (ATCC 13883), *Pseudomonas aeruginosa* (ATCC 27853), *Aggregatibacter actinomycetemcomitans* (ATCC 29522) e *Porphyromonas gingivalis* (ATCC 49417), e o fungo *Candida albicans* (ATCC 26645). Além da atividade antimicrobiana, a referida pomada também apresenta ação cicatrizante e analgésica com o intuito de tratar infecções, auxiliar na mitigação dos efeitos inflamatórios e facilitar o processo de cicatrização oral.

Inventores:

- 01 - Michelline Cavalcanti Toscano de Brito;
- 02 - Fábio Correia Sampaio;
- 03 - Fábio Santos de Souza;
- 04 - Lílian Van Der Linden;
- 05 - Taynara Batista Lins Melo;
- 06 - Giselle Medeiros da Costa One;
- 07 - Raimundo Aprígio de Menezes Júnior;



Petrônio Figueiras de Athayde Filho
Diretor Presidente

Jungue Estevam de Araújo Brandão
Agente de Inovação

Cleverton Rodrigues Fernandes
Diretor DPI

Rayssa Thayanne Nóbrega Ernesto
Estagiária da UFPB

Melânia Lopes Cornélio
Diretora DTLT

Djail Santos
Representante Campus II

Antonio Augusto Lisboa de Souza
Diretor DIEBT

Italo de Souza Aquino
Representante Campus III

Hilton Vinícius Maia Lins Fialho
Agente de Inovação

Marivaldo Wagner de Sousa Silva
Representante Campus IV