

TITULAR(ES)

HOLDER(S)

Instituto Politécnico de Coimbra

INVENTOR(ES)

INVENTOR(S)

Carlos Pereira, ESAC/IPC
David Gomes, ESAC/IPC
Ivo Rodrigues, ESAC/IPC
Marta Henriques, ESAC/IPC
Jorge Viegas, ESAC/IPC
Laura Ferreira, ESAC/IPC

PATENTE PORTUGUESA N.º 117248

(Concedida)

PORTUGUESE PATENT N.º 117248 (Granted)

DESCRIÇÃO

DESCRIPTION

A presente invenção refere-se a um produto lácteo fermentado que integra na sua composição sumo de palma de figueira-da-índia, ao seu processo de produção e ao seu uso no processo de produção de um gelado de produto lácteo fermentado.

The present invention relates to a fermented dairy product that includes fig palm juice in its composition, its production process and its use in the production process of a fermented dairy product ice cream.

ASPETOS INOVADORES / VANTAGENS COMPETITIVAS

INNOVATIVE ASPECTS / COMPETITIVE ADVANTAGES

A utilização do sumo de palma de figueira-da-índia na produção de produtos lácteos fermentados permite a obtenção de um produto inovador com características nutricionais melhoradas, nomeadamente por a inclusão de sumo de palma de figueira-da-índia permitir obter um produto lácteo fermentado enriquecido em compostos antioxidantes e com propriedades anti-inflamatórias, sem necessidade/reduzindo a necessidade de adicionar agentes espessantes e/ou emulsionantes, diminui a quantidade de sólidos lácteos sem reduzir a dureza/viscosidade, e adicionado a outros ingredientes, como a inulina e bactérias probióticas, potencia as suas propriedades funcionais.

The use of fig palm juice in the production of fermented dairy products allows to obtain an innovative product with improved nutritional characteristics, particularly because the inclusion of fig palm juice allows to obtain a fermented dairy product enriched in antioxidant compounds and with anti-inflammatory properties, without the need/reduced addition of thickening and/or emulsifying agents, reduces the amount of milk solids without reducing hardness/viscosity, and added to other ingredients such as inulin and probiotic bacteria, enhances its functional properties.

MERCADO-ALVO / APLICAÇÕES

TARGET MARKET / APPLICATIONS

Indústria alimentar e farmacêutica.

Food and pharmaceutical industry

