



República Federativa do Brasil
Ministério da Economia
Instituto Nacional da Propriedade Industrial

(21) BR 102019002476-3 A2



(22) Data do Depósito: 07/02/2019

(43) Data da Publicação Nacional: 06/10/2020

(54) **Título:** BEBIDA PROBIÓTICA ANTIOXIDANTE DE BASE VEGETAL COM POLPA DE JAMBOLÃO E SEU PROCESSO DE FABRICAÇÃO

(51) **Int. Cl.:** A23L 2/38; A23L 2/02; A23L 33/135.

(52) **CPC:** A23L 2/382; A23L 2/02; A23L 33/135.

(71) **Depositante(es):** UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAIBA.

(72) **Inventor(es):** FLÁVIA CAROLINA ALONSO BURITI; ELIANE ROLIM FLORENTINO; DÉBORA SANTOS DANTAS; KARINA MARIA OLBRICH DOS SANTOS.

(57) **Resumo:** BEBIDA PROBIÓTICA ANTIOXIDANTE DE BASE VEGETAL COM POLPA DE JAMBOLÃO E SEU PROCESSO DE FABRICAÇÃO A presente invenção refere-se a uma bebida vegetal probiótica com propriedade funcional a base de leite de coco (*Cocus nucifera*) e polpa de jambolão (*Syzygium jambolanum*), fermentada com *Lactobacillus mucosae*. Trata-se de uma alternativa para linha de alimentos não lácteos, uma vez que o uso do leite se torna limitado para um número crescente de pessoas alérgicas às suas proteínas, intolerantes à lactose, adeptas a dietas com baixo teor de colesterol ou mesmo vegetarianas e veganas. Desse modo, diferente dos produtos próbióticos comuns no mercado, a bebida aqui descrita além de ser não láctea, é natural e não contém aditivos químicos, atributos esses benéficos à saúde humana. O processo de produção ora revelado superou os resultados esperados quanto à viabilidade dos microorganismos na matriz vegetal e quanto à avaliação sensorial.

