



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

(21) BR 102015001385-0 A2

(22) Data do Depósito: 22/01/2015

(43) Data da Publicação: 02/08/2016



(54) **Título:** COMPOSIÇÃO DE PRODUTOS SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR À BASE DE FARINHA DO MARACUJÁ AMARELO

(51) **Int. Cl.:** A21D 13/06; A23L 1/164; A23L 1/308

(52) **CPC:** A21D 13/06; A23L 1/164; A23L 1/308

(73) **Titular(es):** UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA

(72) **Inventor(es):** MARIA DO SOCORRO RAMOS DE QUEIROZ, SILVANA CRISTINA DOS SANTOS, VANUSIA CAVALCANTI FRANÇA PIRES, DANIELE IDALINO JANEIRO, ARMANDO UBIRAJARA OLIVEIRA SABAA SRUR

(57) **Resumo:** COMPOSIÇÃO DE PRODUTOS SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR À BASE DE FARINHA DO MARACUJÁ AMARELO A

presente invenção diz respeito à composição de pão e barra de cereal integral sem adição de açúcar, tendo como principal ingrediente a farinha do maracujá amarelo (*Passiflora edulis* f. *flavicarpa* Deg) que é e rica em pectina, uma fração de fibra solúvel que tem a capacidade derreter água formando géis viscosos que retardam o esvaziamento gástrico e o trânsito intestinal resultando na redução de colesterol LDL (lipoproteína de baixa densidade), no aumento do colesterol HDL (lipoproteína de alta densidade), entretanto, no albedo do maracujá amarelo, encontra-se a hisperidina, uma substância de sabor amargo que tem contribuído para a não aceitação in natura, dessa farinha, no entanto a formulação do pão e da barra de cereal integral não possui este sabor, sendo, portanto uma opção de alimento funcional com propriedade que trazem benefícios a saúde humana. A mistura atendeu aos valores nutricionais da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), compondo um misto de ingredientes balanceados de forma a fornecer quantidade necessária de(...)