



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

(21) **PI0902933-8 A2**



(22) Data de Depósito: 20/07/2009  
(43) Data da Publicação: 12/04/2011  
(RPI 2101)

(51) *Int.Cl.:*  
A23C 21/02

(54) Título: **PROCESSO PARA OBTENÇÃO DE PROTEÍNAS HIDROLISADAS DO SORO DE LEITE SEM SABOR AMARGO E COM ELEVADO VALOR NUTRICIONAL, SEUS PRODUTOS E USOS**

(73) Titular(es): Universidade Federal de Minas Gerais.

(72) Inventor(es): Carlos de Oliveira Lopes Junior, Marialice Pinto Coelho Silvestre, Mauro Ramalho Silva, Viviane Dias Medeiros Silva, Wendel de Oliveira Afonso

(57) Resumo: PROCESSO PARA OBTENÇÃO DE PROTEÍNAS HIDROLISADAS DO SORO DE LEITE SEM SABOR AMARGO E COM ELEVADO VALOR NUTRICIONAL, SEUS PRODUTOS E USOS. O soro de leite, também denominado como soro de queijo, é o líquido remanescente após a precipitação e remoção da caseína, principal proteína do leite. Este soro é considerado no Brasil um subproduto com baixo valor agregado e caracterizado como um poluente de alto risco ambiental. Nesse contexto, a presente tecnologia desenvolveu um processo inovador que consiste na produção de hidrolisado protéico enzimático, com alto valor nutricional e isento de sabor amargo, a partir de soro de leite.

