

**Nº PROCESSO**

BR 10 2014 028655 1

**DATA DE DEPÓSITO**

28/10/2014

**INVENTORES**

Carla Verônica Rodarte De Moura  
Fabiana Augusta Santiago Beltrão  
Solange De Sousa  
Weysser Felipe Candido De Sousa  
Annie Elisabeth Beltrão De Andrade

**ASPECTOS INOVADORES E PRINCIPAIS VANTAGENS**

Os produtos desenvolvidos estão relacionados com a produção de queijos funcionais que possuem propriedades benéficas à saúde e ao bem-estar dos consumidores. A inovação e o desenvolvimento de novos produtos na indústria internacional, como os alimentos probióticos, estão estimulados pela crescente demanda por alimentos saudáveis. Diante do exposto produziu-se 3 tipos diferentes de queijo tipo chevrotin, que é fabricado na França utilizando o leite de cabra. Regula o trânsito intestinal e contribuir para um melhor funcionamento intestinal, pois possibilita uma fácil motilidade intestinal; Contribui para melhorara absorção de cálcio; Estimula as defesas da flora intestinal; Reduz os níveis de colesterol e de açúcar no sangue; Adequado para dietas de controle de peso; Inibição do crescimento de bactérias patogénicas (E.Coli.Listeria.Shigella,Salmonella).

**FASE DE DESENVOLVIMENTO**

Desenvolvido (pode ser levado ao mercado com um investimento mínimo)

**TÍTULO**

Processo para obtenção de queijo tipo chevrotin simbiótico produzido com leite bovino, de cabrae/ou híbrido.

**RESUMO**

Compreende-se a presente patente de invenção a um processo para obtenção de queijo tipo chevrotin simbiótico, com a utilização de leite bovino, de cabrae/ou a mistura de ambos, utilizando uma combinação simbiótica de probióticos e prebióticos em um único produto, que favorece a multiplicação de culturas benéficas para o organismo humano e características organolépticas aceitáveis, bem como agregar valores ao leite de vaca.