

**Nº PROCESSO**

BR 10 2014 016975 0

DATA DE DEPÓSITO

12/06/2014

INVENTORES

Jose Ribeiro Dos Santos Júnior

Francisco Cardoso Figueiredo

Rivelilson Mendes De Freitas

Ariane Maria Da Silva Santos

Oskar Almeida Silva

Ionara Nayana Gomes Passos

ASPECTOS INOVADORES E PRINCIPAIS VANTAGENS

A invenção é dada pelo desenvolvimento de um potencial antioxidante natural obtido por via eletroquímica de uma mistura de dois componentes regionais. O produto é um potencial antioxidante sólido que poderá ter uso em alimentos diversos. A presente invenção agrega valor biotecnológico e comercial ao resíduo oriundo da amêndoa do babaçu, que é um subproduto agrícola obtido da retirada do óleo da mesma por prensagem. Tal resíduo atualmente possui pouco valor comercial ou biotecnológico e a agregação de valores biotecnológicos a um produto como o resíduo do babaçu é evidente, quando se torna a ideia de que um produto que serve como ração animal ou apenas lixo orgânico se transforma em um potencial antioxidante.

FASE DE DESENVOLVIMENTO

Parcialmente desenvolvido (poderá ser levado ao mercado com um investimento mínimo).

TÍTULO

Composição antioxidante obtida a partir da mistura da torta do coco babaçu com o líquido da casca da castanha de caju e processo para sua obtenção.

RESUMO

Compreende-se a presente patente de invenção a uma composição antioxidante de origem natural, obtida a partir da mistura da torta do coco babaçu (*Orbignya speciosa*) com o líquido da casca da castanha de caju - LCC (*Anacardium occidentale*), bem como o seu processo de obtenção, compreendido pelas seguintes fases: fase 1- Extração do óleo remanescente da torta de babaçu, Fase 2- Mistura da torta do babaçu com o LCC; Fase 3- Reação eletrolítica em meio alcoólico; Fase 4 - Retirada do metanol remanescente; Fase 5- Lavagem do produto eletrolisado com água destilada a seco à temperatura ambiente.