

**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.