



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

(21) **PI1000707-5 A2**

(22) Data de Depósito: 12/03/2010
(43) Data da Publicação: 01/11/2011
(RPI 2130)



(51) Int.Cl.:
A23L 1/212
A23J 3/16

(54) Título: PATÊ DE PALMITO

(73) Titular(es): Natupalm Ind. e Com. de Conservas Ltda EPP

(72) Inventor(es): Edson Luiz Fantini

(57) Resumo: PATÊ DE PALMITO. Tratou a presente solicitação de patente de invenção, a um patê/creme que utiliza como base principal de preparação o palmito de palmeira real, palmeira Jussara, pupunha, dentre outras variedade, com adicionado de isolado protéico de soja, amido, gordura vegetal e condimentos, acrescentando a mistura amido de Mandioca, mais gordura vegetal hidrogenada, adição de aroma, finalizando com a mistura de todos os ingredientes, seguindo para embalagem, pasteurização e tratamento térmico e vácuo.



“PATÊ DE PALMITO”.

Refere-se a presente solicitação de patente de invenção, a um patê/creme que utiliza como base principal de preparação o palmito de palmeira real, palmeira Jussara, pupunha, dentre outras variedade, com
5 adicionado de isolado protéico de soja, amido, gordura vegetal e condimentos. O patê de palmito é recomendado como alternativa a ser usada nos lanche para crianças, jovens e adultos, devido a seu alto valor nutritivo que associado à sensação de saciedade, resulta em um produto saboroso e saudável para o consumo. Ainda pode ser usado como recheio para os mais diversos salgados e
10 confeitos. Além de sua praticidade para ser utilizado o patê por ter sua base alimentar, baseado em produtos vegetais, portanto torna-se uma ótima fonte de alimento para os consumidores em geral.

Sua produção ficará a cargo das indústrias de alimentos, ou produtos alimentícios, com seu preparo ou tratamento contendo produtos
15 derivados de vegetais, com sua comercialização realizada pelos mais variados mercados e supermercados, para utilização no acompanhamento e preparo de lanches em geral e confeitos, para ser consumido por um diverso público.

O patê é qualquer preparação pastosa condimentada que habitualmente se come fria, feita de maionese misturada com presunto, ervas,
20 fígado, carne de aves, bovina, suína e de peixes como o atum e a sardinha. etc.

O patê é tradicionalmente utilizado como opção a mais no preparo de lanches utilizando carnes, geralmente transformadas em pastas e cozidas em banho-maria, assim como o patê de fígado de ganso, de galinha, o, ainda receitas utilizando vitela.

25 O preparo do patê pode ser apresentado com característica aveludada para ser espalhado sobre fatias de pão ou torradas, ou pode ter uma textura um pouco mais consistente, permitindo que sejam cortadas fatias que são servidas normalmente como sofisticadas entradas, também chamado patê de campanha. Normalmente, são acrescentadas às misturas de carne, algumas

ervas e especiarias como também boas quantidades de gorduras representadas por manteiga ou toucinho.

Ainda como técnicas conhecida, os patês clássicos, podem ser assados envoltos em massa chamados patê em croûte, ou então em formas do tipo bolo inglês, chamados de patê en terrine.

Enfim no estado da técnica independente do acompanhamento, pão, sanduíche ou lanche a ser preparado, o mercado comercializa os patês fabricados a base de derivado de carne animal. O que não atende as expectativas e necessidades de milhares de pessoas que tem

sua base alimentar vegetariana. Podemos citar como técnica conhecida, voltada à utilização de carne animal o documento de requerimento de patente de invenção a "PI0605770-5 A2 "PROCESSO PARA EMBUTIDO DE CARNE SUÍNA COM DERIVADO LÁCTEO". É constituído por um processo que idealiza um embutido de carne suína com derivado lácteo, pertencente ao campo da indústria alimentícia, compostos pelos seguintes itens: - carne suína: de 44 a 66 por cento, preferencialmente 55,5%; - queijo fresco cortado em cubos: de 22,1 a 33,3 por cento, preferencialmente 27,7%; - condimento: de 1,44 a 2,16 por cento, preferencialmente 1,8%; - alho moído: de 0,48 a 0,72 por cento, preferencialmente 0,6%; - pimenta dedo-de-moça moída e curtida em aguardente: de 0,024 a 0,036 por cento, preferencialmente 0,03%; - água gelada: de 11,12 a 16,68 por cento, preferencialmente 13,9%; - glutamato monossódico: de 0,16 a 0,24 por cento, preferencialmente 0,2%; convenientemente misturados e inseridos em uma tripa suína, o qual é dotado de amarrações transversais às distâncias de 20cm". Este documento entre outro tem como foco principal, produtos a base de carne animal.

O autor busca com o requerimento para patê de palmito, oferecer uma opção a mais para o mercado consumidor, principalmente para o público vegetariano, que exclui da sua dieta alimentar todos os tipos de carnes (bovinos, peixes, frutos do mar, suínos, frango e outras aves, etc), bem como

alimentos derivados, que tem base alimentar o consumo de alimentos de origem vegetal, com ou sem o consumo de laticínios e/ou ovos. A opção pela dieta composta por alimentos de origem vegetal adequada pode ser capaz de atender às necessidades nutricionais do organismo.

5 O autor após muitos testes e combinações de elementos conhecidos, elaborou e formulou um patê, que apresenta todas as qualidades nutricionais, textura e aparência, tornando-se uma nova opção alimentar, natural, completa e com baixas calorias, que resulte em um recheio para sanduíche, bolachas, torradas e ainda ser utilizado como recheio de massas,
10 para pastéis, calzones, entre outras aplicações.

O mesmo foi elaborado para apresentar zero por cento, de gordura animal em sua composição, e ser uma fonte alimentar rica em fibras vegetais. O patê de palmito ao mesmo tempo proporciona uma impressão sávida na língua, de forma a impressionar e agradar o paladar do consumidor,
15 principalmente crianças que atualmente apresentam uma alimentação não muito natural.

Apresenta a presente solicitação de invenção um novo produto com maior teor de fibras alimentares, e quantidade reduzida de gordura, apresentando valores calóricos bem baixos se comparado aos patês de origem
20 animal atualmente comercializados.

Essas características, aliadas ao alto teor protéico, favorecem ao patê de palmito, um excelente mercado de venda, principalmente por sua consistência, sabor, aplicação e qualidades nutricionais de origem vegetal.

25 A presente solicitação é compreendida por o patê ser caracterizado por composição a base de palmito, recebendo a adição de líquido de Cobertura na proporção de 1:1, acrescentando a mistura amido de Mandioca a 3,0%, isolado protéico de soja a 2,0%, gordura vegetal hidrogenada a 0,5%, conservante a base de benzoato de sódio ou sorbato de potássio na proporção

de 100 ppm, finalizando com a adição de aroma a 0,5%, mistura de todos os ingredientes, seguindo para embalagem, tratamento térmico e vácuo.

O patê de palmito é um produto devidamente testado e aprovado em sua composição, proporcionando um produto final de ótima
5 qualidade, que ao mesmo tempo em que se destaca, diferencia-se dos demais produtos alimentares congêneres atualmente comercializados, quando colocados em confronto pela impressão sávida da língua, e em sua composição no que tange aos componentes químicos e naturais utilizados, com suas devidas proporções.

REIVINDICAÇÃO

- 1) PATÊ DE PALMITO, é caracterizado por composição a ser a base de palmito picado, e receber a adição de líquido de cobertura na proporção de 1:1, acrescentando a mistura amido de mandioca a 3,0%, isolado
- 5 protéico de soja a 2,0%, mais gordura vegetal hidrogenada a 0,5%, conservante a base de benzoate de sódio ou sorbato de potássio na proporção de 100 ppm, finalizando com a adição de aroma a 0,5%, e mistura de todos os ingredientes.

RESUMO**"PATÊ DE PALMITO".**

Tratou a presente solicitação de patente de invenção, a um patê/creme que utiliza como base principal de preparação o palmito de palmeira real, palmeira Jussara, pupunha, dentre outras variedade, com adicionado de

5 isolado protéico de soja, amido, gordura vegetal e condimentos, acrescentando a mistura amido de Mandioca, mais gordura vegetal hidrogenada, adição de aroma, finalizando com a mistura de todos os ingredientes, seguindo para embalagem, pasteurização e tratamento térmico e vácuo.