



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

(21) **PI0901902-2 A2**

(22) Data de Depósito: 14/05/2009  
(43) Data da Publicação: 25/01/2011  
(RPI 2090)



**(51) Int.Cl.:**  
A23L 1/222  
A23L 1/22  
A23L 1/221

(54) Título: **COMPOSIÇÃO PARA TEMPERO ALIMENTÍCIO A BASE DE LIMÃO**

(73) Titular(es): Solange Acosta

(72) Inventor(es): Solange Acosta

(57) Resumo: COMPOSIÇÃO PARA TEMPERO ALIMENTICIO A BASE DE LIMÃO composta por 80% a 97,95% de SUCO DE LIMÃO (01) extraído diretamente da fruta; 2% a 20% de água (02), 0,02% a 1% de Benzoato de Sódio (03) e 0,03% a 1% de Ácido Ascórbico (04); tendo a adição dos conservantes comestíveis ( $C_4H_5O_5$ )  $H_2O$  +  $C_2H_{12}O_6$  +  $C_6H_5COONa$  +  $H_2O$  para prolongamento no tempo das propriedades do produto final.



## COMPOSIÇÃO PARA TEMPERO ALIMENTÍCIO A BASE DE LIMÃO

O presente pedido de patente de invenção refere-se à uma composição para tempero alimentício desenvolvido à base de limão.

5 No mercado existe uma grande variedade de temperos. Tempero é o nome que se dá ao conjunto de condimentos, cuja função é realçar o gosto do prato e, posteriormente identificou-se algumas funções terapêuticas. São exemplos de temperos o sal, a canela, o coentro, o aneto, o alho, o louro, a pimenta e a salsa, e o limão entre outros. Em geral os temperos são desenvolvidos para serem utilizados em diversos alimentos. Mas dependendo do gosto do usuário, cada tempero pode finalmente ser utilizado em alimentos específicos, dependendo das suas características. Na verdade cada pessoa tem seu gosto e isto é que vai definir a aplicação de cada tempero.

15 O limão é muito utilizado como tempero em diversos tipos de alimentos tais como: saladas, peixes e carnes. Utilizar o limão *in natura* se torna um pouco demorado, além do inconveniente do sumo expelido pela casca do mesmo.

A COMPOSIÇÃO PARA TEMPERO ALIMENTÍCIO A BASE DE LIMÃO foi desenvolvida para se ter um tempero com o sabor do limão e sem os inconvenientes de utilizá-lo na forma natural. Este tempero é composto por suco de limão, água, Benzoato de sódio e ácido ascórbico. Estes componentes, utilizados na proporção correta e com a adição dos conservantes comestíveis ( $C_4H_5O_5$ )  $H_2O + C_2H_{12}O_6 + C_6H_5COONa + H_2O$  resulta num produto final com sabor diferenciado e peculiar que pode ser utilizado na alimentação geral para tempero de carnes, peixes, aves e saladas. O processo de fabricação é simples e consiste primeiramente na extração do suco do limão. Em seguida, em um recipiente apropriado, junta-se o suco do limão com água, Benzoato de sódio e ácido ascórbico. Mistura-se todos os componentes e após o envase o produto está pronto para a comercialização. Nesta composição para tempero alimentício a base de limão e conservantes comestíveis pode-se ter variações de proporções, de acordo com a formulação apresentada, para melhor adequação ao paladar. O produto final facilitará o dia a dia dos chefes de cozinha e donas de casa, pois

terão um tempero com o sabor do limão sem a necessidade de ter o contato direto com o sumo do limão nem mesmo perder o tempo necessário para a extração do suco do limão.

- 5 Conforme pode-se observar a COMPOSIÇÃO PARA TEMPERO ALIMENTÍCIO A BASE DE LIMÃO é composta por 80% a 97,95% de SUCO DE LIMÃO (01) extraído diretamente da fruta; 2% a 20% de água (02), 0,02% a 1% de Benzoato de Sódio (03) e 0,03% a 1% de Ácido Ascórbico (04); tendo a adição dos conservantes comestíveis ( $C_4H_5O_5$ )  $H_2O + C_2H_{12}O_6 + C_6H_5COONa + H_2O$  para prolongamento no tempo das propriedades do produto final.

**REIVINDICAÇÕES**

- 5 COMPOSIÇÃO PARA TEMPERO ALIMENTÍCIO A BASE DE LIMÃO caracterizada por 80% a 97,95% de SUCO DE LIMÃO (01) extraído diretamente da fruta; 2% a 20% de água (02), 0,02% a 1% de Benzoato de Sódio (03) e 0,03% a 1% de Ácido Ascórbico (04); tendo a adição dos conservantes comestíveis  $(C_4H_5O_5)$   $H_2O$  +  $C_2H_{12}O_6$  +  $C_6H_5COONa$  +  $H_2O$  para prolongamento no tempo das propriedades do produto final.

**RESUMO**

5 COMPOSIÇÃO PARA TEMPERO ALIMENTÍCIO A BASE DE LIMÃO composta por 80% a 97,95% de SUCO DE LIMÃO (01) extraído diretamente da fruta; 2% a 20% de água (02), 0,02% a 1% de Benzoato de Sódio (03) e 0,03% a 1% de Ácido Ascórbico (04); tendo a adição dos conservantes comestíveis  $(C_4H_5O_5)$   $H_2O$  +  $C_2H_{12}O_6$  +  $C_6H_5COONa$  +  $H_2O$  para prolongamento no tempo das propriedades do produto final.