



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

(21) **PI1000627-3 A2**

(22) Data de Depósito: 03/02/2010
(43) Data da Publicação: 17/05/2011
(RPI 2106)



* B R P I 1 0 0 0 6 2 7 A 2 *

(51) *Int.Cl.:*
A23L 1/172

(54) Título: **COMPOSIÇÃO EM MASSA DE GRANOLA SALGADA**

(73) Titular(es): Andrea Prado Machiavelli

(72) Inventor(es): Andrea Prado Machiavelli

(74) Procurador(es): Marcelo Henrique Zaroni

(57) Resumo: COMPOSIÇÃO EM MASSA DE GRANOLA SALGADA O presente relatório descritivo de Patente de Invenção diz respeito à Composição em Massa de Granola Salgada, caracterizada por ser constituída pela composição de ingredientes misturados e definidos em proporções pré-determinadas até se obter uma segunda forma de se consumir esta granola, a qual consiste de uma mistura de cereais, tais como semente de girassol, linhaça semente, gergelim, cebola, alho, sendo a aveia o cereal mais frequente desta composição. A composição correspondente para elaborar granola salgada é de 2 kg de aveia grossa; 1 kg de Proteína texturizada clara (média); 1 kg de Proteína texturizada escura; 660 g de semente de Girassol; 660 g de Linhaça semente; 660 g de gergelim; 1 kg de Allbran; 100g de tempero Curry; 100 g de Alho; 200 g de cebola, ingredientes misturados em 300 ml de azeite de Oliva, perfazendo um total de 6,380 kg.



PI1000627-3

SALGADA”.

“COMPOSIÇÃO EM MASSA DE GRANOLA

1.- INTRODUÇÃO

O presente relatório descritivo de Patente de Invenção diz respeito à Composição em Massa de Granola Salgada, caracterizada por ser constituída pela composição de ingredientes misturados e definidos em proporções pré-determinadas até se obter uma segunda forma de se consumir esta granola, a qual consiste em uma mistura de cereais e temperos diversos, tais como semente de girassol, linhaça semente de gergelim, cebola, alho, sendo a aveia o cereal mais freqüente desta composição.

Outrossim, vale destacar que para tal, a composição correspondente para elaborar a granola salgada é de 2 kg de aveia grossa; 1 kg de Proteína texturizada clara (média); 1 kg de Proteína texturizada escura; 660 g de semente de Girassol; 660 g de Linhaça semente; 660 g de gergelim; 1 kg de All bran; 100g de tempero Curry; 100 g de Alho; 200 g de cebola, ingredientes misturados em 300 ml de azeite de Oliva, perfazendo um total de 6,380 kg.

2.- CAMPO DE APLICAÇÃO.

O campo de aplicação desta Composição em Massa de Granola Salgada, refere-se a sua utilização de forma ampla para seu consumo em todas as refeições como complemento alimentar

3.- FINALIDADE

A finalidade desta Composição em Massa de Granola Salgada, conforme o seu nome o diz, visa sua utilização como complemento alimentar a ser agregado em todas as refeições , mais especificamente nas refeições salgadas tais como saladas, sopas ou no consumo direto, devido a que sua composição reúne diversos ingredientes necessários a boa saúde.

4.- ESTADO DA TÉCNICA.

Conforme é do conhecimento geral entre técnicos da área de alimentos, entre outros, é sabido que a granola ora encontrada no mercado , é um produto no qual de uma mistura de cereais, castanhas e frutas

secas tais como passas e damascos caramelizadas com mel, sendo a aveia o cereal mais frequente desta composição, destacando-se ainda que no final do século XIX, os nomes Granula, Granola e Ganolietta eram marcas registradas nos Estados Unidos de produtos com milho integral cozido até se tornar crocante.

Outrossim, vale deastacar que a granola doce é amplamente consumida em refeições matinais, bastante difundida culturalmente no mundo inteiro

5.- AVANÇO TECNOLÓGICO

Visando solucionar e superar estes inconvenientes, bem como oferecer alternativas técnicas adequadas, foi criada e desenvolvida a Composição em Massa de Granola Salgada, cujo avanço tecnológico, radica:

- Na utilização de um produto obtido a partir de substâncias puramente naturais;
- Na utilização de um produto de baixo custo, fácil manuseio e de resposta imediata quanto aos seus resultados;
- Na utilização de um produto salgado a ser utilizando como complemento alimentar objetivando o seu uso em saladas, sopas ou outros alimentos diversos.

6.- BREVE DESCRIÇÃO DA COMPOSIÇÃO.

Para obter uma total e completa visualização de como é constituída a Composição em Massa de Granola Salgada, ora em questão e objeto da presente Patente de Invenção, acompanha o quadro ilustrativo anexo, no qual se destaca, a composição em massa de cada ingrediente em cápsulas, comprimido ou em cápsula mole.

INGREDIENTES		MASSA (gramas)
AVEIA GROSSA		2000
PROTEÍNA CLARA	TEXTURIZADA	1000
PROTEINA ESCURA	TEXTURIZADA	1000

SEMENTE DE GIRASSOL	660
LINHAÇA SEMENTE	660
GERGELIM	660
ALL BRAN	1000
TEMPERO "CURRY"	100
ALHO	100
CEBOLA	200
TOTAL	7380

Os Ingredientes misturados em 300 ml de Azeite de Oliva, com rendimento nessas proporções de 92,81% ou 6850 g.

7. DESCRIÇÃO DA INVENÇÃO.

Conforme se infere da tabela que acompanha e faz parte integrante deste relatório, a Composição em Massa de Granola Salgada, caracterizada por ser constituída pela combinação de substâncias naturais, destacando-se que para a obtenção da granola salgada são utilizados 2 kg de aveia grossa; 1 kg de Proteína texturizada clara (média); 1 kg de Proteína texturizada escura; 660 g de semente de Girassol; 660 g de Linhaça semente; 660 g de gergelim; 1 kg de Albran; 100g de tempero Curry; 100 g de Alho; 200 g de cebola, ingredientes misturados em 300 ml de azeite de Oliva.

8.- CONCLUSÃO.

Verifica-se por tudo aquilo que foi descrito e ilustrado que se trata de uma Composição em Massa de Granola Salgada, (1), a qual se enquadra perfeitamente dentro das normas de patente de Invenção, devido preencher importante lacuna existente no mercado, mais ainda por oferecer as vantagens ora apresentadas no parágrafo correspondente, merecendo pelo que foi descrito e ilustrado, o respectivo privilégio.

REIVINDICAÇÃO.

1) “COMPOSIÇÃO EM MASSA DE GRANOLA SALGADA”, (1), **caracterizado** por ser constituída por pela combinação de substâncias naturais, destacando-se que para a obtenção da granola salgada são utilizados 2 kg de aveia grossa; 1 kg de Proteína texturizada clara (média); 1 kg de Proteína texturizada escura; 660 g de semente de Girassol; 660 g de Linhaça semente; 660 g de gergelim; 1 kg de Allbran; 100g de tempero Curry; 100 g de Alho; 200 g de cebola, ingredientes misturados em 300 ml de azeite de Oliva.

RESUMO.

“COMPOSIÇÃO EM MASSA DE GRANOLA
SALGADA”

O presente relatório descritivo de Patente de Invenção diz respeito à Composição em Massa de Granola Salgada, caracterizada por ser constituída pela composição de ingredientes misturados e definidos em proporções pré-determinadas até se obter uma segunda forma de se consumir esta granola, a qual consiste de uma mistura de cereais, tais como semente de girassol, linhaça semente, gergelim, cebola, alho, sendo a aveia o cereal mais freqüente desta composição. A composição correspondente para elaborar a granola salgada é de 2 kg de aveia grossa; 1 kg de Proteína texturizada clara (média); 1 kg de Proteína texturizada escura; 660 g de semente de Girassol; 660 g de Linhaça semente; 660 g de gergelim; 1 kg de Allbran; 100g de tempero Curry; 100 g de Alho; 200 g de cebola, ingredientes misturados em 300 ml de azeite de Oliva, perfazendo um total de 6,380 kg.