

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

(21) **PI 1001663-5 A2**



(22) Data de Depósito: 09/06/2010
(43) Data da Publicação: 28/02/2012
(RPI 2147)

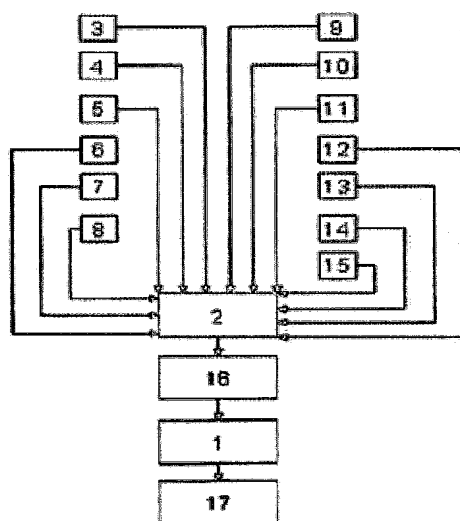
(51) *Int.Cl.:*
A23L 1/24
A23L 1/221

(54) **Título:** MOLHO VERDE E PROCESSO DE OBTENÇÃO

(73) **Titular(es):** TIAGO BRITES MOLINA CORTES

(72) **Inventor(es):** TIAGO BRITES MOLINA CORTES

(57) **Resumo:** MOLHO VERDE E PROCESSO DE OBTENÇÃO. Constituído por, a cada 750 ml de molho verde(1), colocar em batedeira(2), pela ordem, 16,5 g de salsa(3) adicionado a 30 g de cebolinha(4), a 12 g de sal(5), 2 g de alho(6), 240 ml de leite(7), 450 ml de óleo (8), 2 ml de ácido acético(9), 1g de ácido sórbico(10), 1g de ácido láctico(11), 1g de goma xantana(12), 1g de antioxidante EDTA(13), 1g de antioxidante BHT(14) e 1g de antioxidante TBHQ (15), por aproximadamente 5 minutos(16), para adquirir sabor e cremosidade adequada, estando pronto para embalagem(17) e consumo como cobertura e tempero de produtos variados.



“MOLHO VERDE E PROCESSO DE OBTENÇÃO”.

- Refere-se o presente pedido de patente de invenção para um molho verde e processo de obtenção, mais especificamente de espécie de molho frio baseada em ervas naturais, e que, desenvolvido em função da sua utilização, com o intuito de tornar o molho de ervas naturais com a consistência assemelhado à da usual maionese com sabor de ervas, resultou um molho do tipo maionese com sabor de ervas, levemente natado e com uma cremosidade adequada para ser utilizado como cobertura, tempero de saladas e outros, obtido pelo processo de batimento das ervas com leite e óleo, principalmente, da salsa e da cebolinha verde de largo uso na culinária brasileira, com sabores únicos e de aprovação generalizada em várias regiões do território brasileiro.
- 05
- 10
- 15 É conhecida a maionese, espécie de molho frio, feito de azeite, vinagre, sal, mostarda, pimenta e ovos batidos, cujo sabor e, principalmente, a sua consistência, é universalmente apreciada como cobertura e tempero de produtos comestíveis variados, naturais ou industrializados.
- 20
- 25 Na patente ora requerida, as ervas com sal e alho, são batidas com leite, óleo e ácidos, antioxidantes e a goma xantana, cuja importância das gomas, baseia-se nas suas habilidades de controlar as características reológicas de sistemas aquosos por meio de estabilização de emulsões, suspensão de partículas, controle de cristalização e inibição da sinérese (LUCCA & TEPPER, 1994), com o sabor único de ervas, em proporcionando um molho verde com sabor de ervas naturais, para ser consumido como cobertura e tempero de produtos variados.

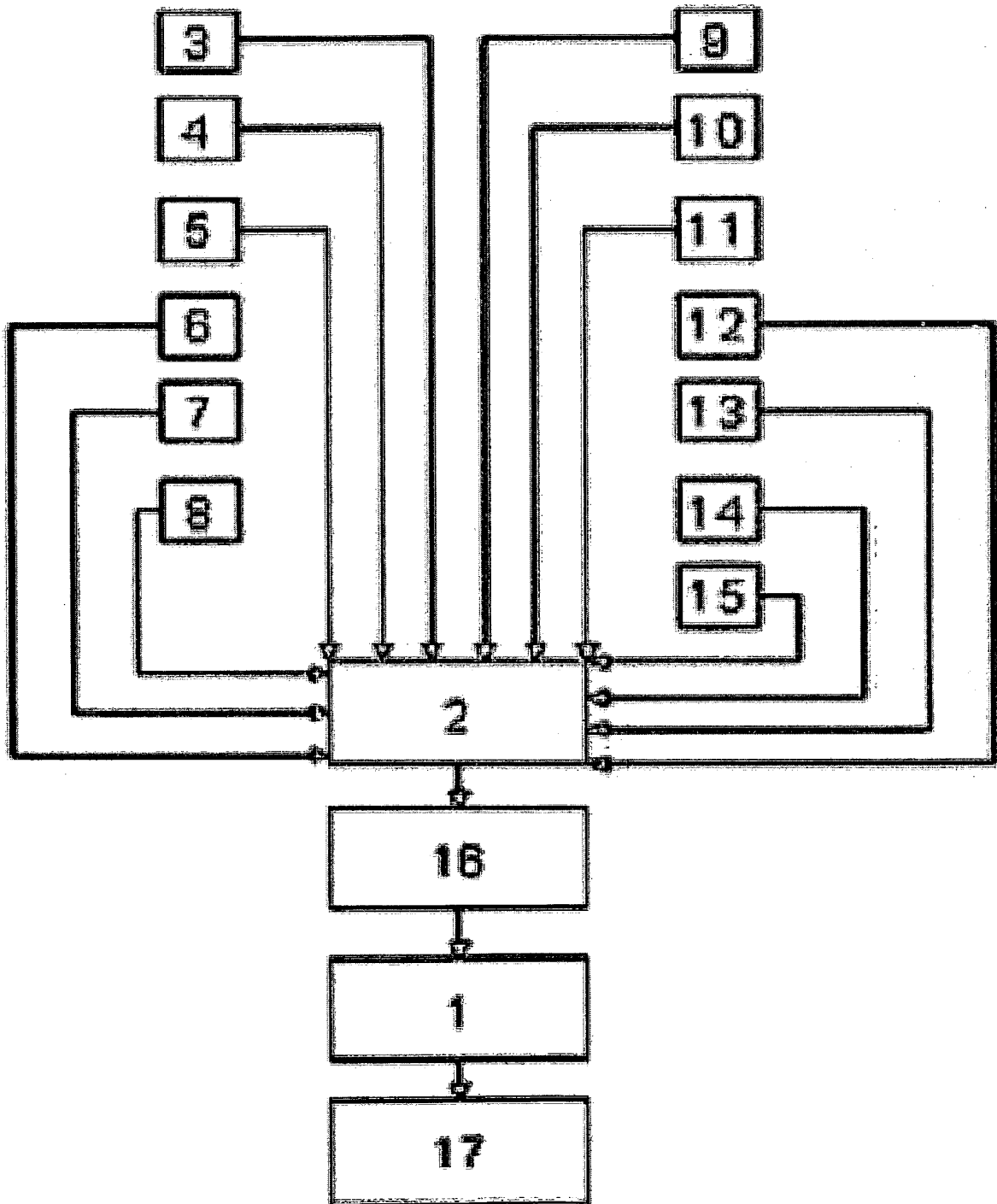
Para a melhor compreensão do presente pedido de patente de invenção, far-se-ão referências ao desenho anexo, em que a figura 1 mostra o molho verde e o seu processo de obtenção representado por diagrama geral de blocos.

- 05 Compõe-se a presente Patente de Invenção para “MOLHO VERDE E PROCESSO DE OBTENÇÃO”, constituído por, a cada 750 ml de molho verde(1), colocar em batedeira(2) do tipo liquidificador, pela ordem, 16,5 g de salsa(3), planta da família das Umbelíferas usadas em temperos culinários, adicionado a 30 g de cebolinha(4), erva da família das Liliáceas de folhas cilíndricas verde escuras, a 12 g de sal(5), cloreto de sódio ou sal de cozinha, 2 g de alho(6), planta hortense da família das Liliáceas com bolbo utilizado como condimento culinário, 240 ml de leite(7) de vaca pasteurizado, 450 ml de óleo(8) vegetal dito de cozinha, 2 ml de
- 15 ácido acético(9), 1 g de ácido sórbico (10), 1 g de ácido láctico (11) como acidulante, 1 g de goma xantana(12) como espessante, 1 g de antioxidante EDTA(13), 1 g de antioxidante BHT(14) e 1 g de antioxidante TBHQ(15), por aproximadamente 5 minutos(16) para adquirir sabor e cremosidade adequada, para embalagem
- 20 (17) ou pronto consumo.

REIVINDICAÇÃO

1- "MOLHO VERDE E PROCESSO DE OBTENÇÃO", caracterizado por, a cada 750 ml de molho verde(1), colocar em batedeira (2) pela ordem, 16,5 g de salsa(3) adicionado a 30 g de cebolinha (4), a 12g de sal(5), 2 g de alho(6), 240 ml de leite(7), 450 ml de óleo(8), 2 ml de ácido acético(9), 1 g de ácido sórbico(10), 1 g de ácido láctico(11), 1 g de goma xantana(12), 1 g de antioxidante EDTA(13), 1 g de antioxidante BHT(14) e 1 g de antioxidante TB HQ(15), por aproximadamente 5 minutos(16), para adquirir sabor e cremosidade adequada, para embalagem(17) e pronto consumo.

FIGURA 1



RESUMO

“MOLHO VERDE E PROCESSO DE OBTENÇÃO”, constituído por, a cada 750 ml de molho verde(1), colocar em batedeira(2), pela ordem, 16,5 g de salsa(3) adicionado a 30 g de cebolinha(4),
05 a 12 g de sal(5), 2 g de alho(6), 240 ml de leite(7), 450 ml de óleo (8), 2 ml de ácido acético(9), 1 g de ácido sórbico(10), 1 g de ácido láctico(11), 1 g de goma xantana(12), 1 g de antioxidante EDTA(13), 1 g de antioxidante BHT(14) e 1 g de antioxidante TBHQ (15), por aproximadamente 5 minutos(16), para adquirir sabor e
10 cremosidade adequada, estando pronto para embalagem(17) e consumo como cobertura e tempero de produtos variados.