

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

(21) **PI0805437-1 A2**

(22) Data de Depósito: 18/12/2008
(43) Data da Publicação: 08/09/2010
(RPI 2070)



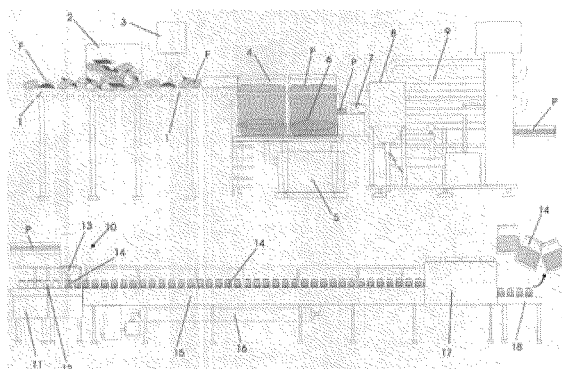
(51) *Int.Cl.:*
A23L 2/02

(54) Título: **COMPOSTOS DE POLPA E/OU PEDAÇOS DE FRUTAS COM AÇÚCAR, PARA MISTURA COM BEBIDA ALCOÓLICA E DEMAIS INGREDIENTES, PARA O PREPARO DE CAIPIRINHA E DE BEBIDAS SIMILARES**

(73) Titular(es): Fabricio Eduardo Lot Martins

(72) Inventor(es): Fabricio Eduardo Lot Martins

(57) Resumo: COMPOSTOS DE POLPA E/OU PEDAÇOS DE FRUTAS COM AÇÚCAR, PARA MISTURA COM BEBIDA ALCOÓLICA E DEMAIS INGREDIENTES, PARA O PREPARO DE CAIPIRINHA E DE BEBIDAS SIMILARES. Obtidos com o uso de um equipamento e as etapas concebidas para o processamento de frutas em pedaços ou em forma de polpas de frutas, formando um produto pastoso com adição de açúcar, pasteurizado e devidamente envasado. A combinação de ingredientes, em porcentagens adequadas, dá aos compostos características viscosas e já com açúcar, sendo fornecido em sacos flexíveis, embalagens de vidro ou de plástico, podendo ser exposto em gôndola normal (seca) e/ou refrigerada em super e hipermercados, e em bares, restaurantes, lanchonetes e casas noturnas. O produto, em suas variadas combinações, pode ser exportado para todas as partes do mundo, em condições de receber a adição de vodka e/ou pinga e/ou saquê e/ou rum e/ou tequila, para o preparo da "caipirinha", quando do uso de limão ou de variadas bebidas similares, quando do uso de outras frutas, mantendo-se a integridade do seu sabor natural.





“COMPOSTOS DE POLPA E/OU PEDAÇOS DE FRUTAS COM AÇÚCAR,
PARA MISTURA COM BEBIDA ALCOÓLICA E DEMAIS
INGREDIENTES, PARA O PREPARO DE CAIPIRINHA E DE BEBIDAS
SIMILARES”

5 Refere-se o presente relatório descritivo, a um pedido de patente de
invenção para uma série de compostos, passados por processos industriais
de mistura, preaquecimento e pasteurização, sendo embalados em forma de
pastas de viscosidade tal que podem receber, para o preparo, a adição de
bebida alcoólica. Após batida com gelo, o usuário tem à sua disposição uma
10 caipirinha. Além da denominada “caipirinha”, obtida com o emprego de
limão, bebidas similares podem ser preparadas a partir de variadas outras
frutas, com gosto e palatabilidade idênticas ao sabor natural.

ESTADO DA TÉCNICA

15 Como é de conhecimento, atualmente no mercado o usuário tem a sua
disposição a denominada caipirinha, industrializada e armazenada “pronta”
ou já preparada em estado líquido, em embalagens tipo tetrapack - uma
caixa de papel cartão + plástico e alumínio, ou garrafa (plástica ou vidro) e
que pode ser preparada não somente com o uso de limão, mas a partir de
inúmeros outros tipos de frutas como maracujá, abacaxi, morango e etc.

20 Esse tipo de bebida já preparada em estado líquido, , com o passar do
tempo, após transporte estocagem e exposição no ponto de venda, acaba por
perder o sabor, já não muito natural desde a sua industrialização.

Na verdade, esse tipo de bebida recebe não somente pinga, como
vodka, rum, tequila, saquê e outras bebidas alcoólicas, mantendo-se o

mesmo princípio de preparo. Ocorre que a bebida acondicionada já pronta, produzida industrialmente, perde totalmente suas características, tendo o seu sabor praticamente anulado e não satisfazendo assim o público em termos de palatabilidade.

5 Já o preparado em pó, por ser desidratado e receber aromatizantes, corantes e conservantes, perde em muito do seu sabor, além do que, ao ser misturado com a bebida alcoólica não reproduz o verdadeiro sabor da caipirinha. Além disso, a qualidade e o tipo de açúcar variam muito de país para país e, tanto líquida como em pó, esse tipo de bebida aceita somente a
10 adição de cachaça.

De qualquer forma, em pó ou líquida, a caipirinha encontra problemas para manter o sabor e a palatabilidade, especialmente em outras partes do mundo, após, transportada, estocada e comercializada.

O autor do processo em questão, motivo desse pedido de patente,
15 pleiteou através do PI 0706092-0, um processo pelo qual uma mistura de polpa de frutas frescas naturais, sem adição de conservantes e já contendo porcentagem adequada de açúcar, é embalada e enviada ao ponto de vendas. O produto é vendido em condição viscosa, mantendo-se a conservação das frutas mesmo em ambiente não refrigerado. O produto, além de possibilitar
20 a feitura da caipirinha, tem a vantagem de receber a mistura de vodka, rum, tequila ou outras bebidas alcoólicas, além, obviamente, de pinga. Segundo o PI 0706092-0, os pedaços de frutas naturais passam pelas seguintes etapas industriais: seleção, lavagem e desinfecção, pré-aquecimento, moagem ou descaroçamento ou extração de polpa, refinamento, desaeração,

tratamento enzimático (se necessário), seguindo-se etapas de branqueamento, pasteurização e/ou esterilização, envase asséptico e, finalmente, armazenamento do produto - em condições de congelamento ou em temperatura ambiente.

5 OBEJTIVO DA PATENTE

O autor do pedido em questão, vem utilizar-se do processo acima citado, para pleitear a combinação de ingredientes, em porcentagens adequadas, para a produção de uma série de compostos de características viscosas e já com açúcar, fornecido em sacos flexíveis, embalagens de
10 vidro ou de plástico, podendo ser exposto em gôndola normal (seca) e/ou refrigerada em super e hipermercados, e em bares, restaurantes, lanchonetes e casas noturnas.

O produto, em suas variadas combinações, pode ser exportado para todas as partes do mundo, em condições de receber a adição de vodka e/ou
15 pinga e/ou saquê e/ou rum e/ou tequila, para o preparo da “caipirinha”, quando do uso de limão ou de variadas bebidas similares, quando do uso de outras frutas, mantendo-se a integridade do seu sabor natural.

Figura 1 – Vista esquemática, mostrando o equipamento e as etapas concebidas para o processamento das frutas - processo e módulos já
20 pleiteados no pedido PI 0706092-0, para a formação do produto pastoso com adição de açúcar e sua pasteurização e envase.

Em conformidade com a figura 1, o equipamento utilizado para a produção dos compostos a partir de polpa ou pedaços de frutas, constitui-se de módulo borbulhador (2) no qual penetram, após etapa de seleção,

pedaços de frutas (F) frescas naturais, transportadas em esteira (1), seguindo para um módulo de enxágüe composto por bico aspensor para lavagem (3). Outras etapas podem ocorrer, como pré-aquecimento, moagem ou descaroçamento ou extração de polpa das frutas (F), sendo o produto transportado à dois tanques de mistura (4) sob agitadores mecânicos (6) mantidos em temperatura adequada por aplicação de calor (5).

Os pedaços de frutas (F) são batidos, recebendo adição de açúcar em porcentagem predeterminada e transformados em condição pastosa (P), formando um produto (P) que, através de uma bomba de transferência (7) é inserido em um dispositivo desaerador (8), para a etapa de retirada de oxigênio eventualmente dissolvido na pasta. Com isso são evitadas futuras reações químicas de oxidação, seguindo-se, imediatamente segue-se a pasteurização e/ou esterilização, efetuada na tubulação de um trocador de calor (9), quando produto (P) é aquecido adequadamente por tempo prolongado. Tais etapas, de desaeração e pasteurização são importantes para evitar alterações na cor e no sabor do produto (P). Após a esterilização do produto (P), o mesmo segue para etapa de envase.

Portanto, através do equipamento e etapas acima descritas, são preparados os “COMPOSTOS DE POLPA E/OU PEDAÇOS DE FRUTAS COM AÇÚCAR, PARA MISTURA COM BEBIDA ALCOÓLICA E DEMAIS INGREDIENTES, PARA O PREPARO DE CAIPIRINHA E DE BEBIDAS SIMILARES”, motivos desse pedido de patente de invenção, onde são utilizadas, para as combinações pleiteadas, são utilizadas frutas como o limão – para o preparo da caipirinha, frutas vermelhas, maracujá, morango,

kiwi, lichia, uva verde, uva roxa, abacaxi com hortelã, frutas tropicais, frutas amarelas, frutas cítricas, caju, manga, tangerina com pimenta, melão, melancia, morango com limão, lima da pérsia, banana, goiaba, graviola, carambola, acerola, jabuticaba, cosmopolitan, nas seguintes combinações e

5 porcentagens:

	Limão :	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
10	Aroma de limão	0	5
	Polpa de limão	5	90
	Frutose	0	15
	Polpa de abacaxi	0	15
	Polpa de maçã	0	15
15	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Folhas de limão	0	20
	Frutas vermelhas:	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
20	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma frutas vermelhas	0	3
	Polpa de amora	0,5	20
	Polpa-framboesa com sementes	0,5	60

	Polpa de morango	05	80
	Pedaços de morango	0	90
	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
5	Maracujá:	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Polpa maracujá com semente	5	100
10	Polpa maracujá sem semente	5	100
	Ácido ascórbico	0	5
	Morango:	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
15	Água	0	80
	Aroma de morango	0	5
	Polpa de amora	0	35
	Polpa de morango	5	90
	Pedaços de morango	5	90
20	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Kiwi:	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
	Açúcar	0	80

	Água	0	80
	Aroma de kiwi	0	5
	Polpa de kiwi	5	90
	Pedaços de kiwi	5	90
5	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Lichia:	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
10	Água	0	80
	Aroma de lichia	0	5
	Polpa ou suco de lichia	5	90
	Polpa de amora	0	10
	Ácido cítrico	0	3
15	Ácido ascórbico	0	5
	Uva verde	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
20	Aroma de uva verde	0	5
	Polpa ou suco de uva verde	5	90
	Pedaços de uva verde sem casca	0	90
	Pedaços de uva verde com casca	0	90
	Casca de uva verde	0	25

	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Uva roxa	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
5	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma, polpa ou suco de uva roxa	5	90
	Pedaços de uva roxa sem casca	0	90
	Pedaços de uva roxa com casca	0	90
10	Casca de uva roxa	0	25
	Polpa de amora	0,5	15
	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Abacaxi com hortelã:	% mínima	% máxima
15	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma de abacaxi	0	5
	Polpa de abacaxi	5	90
	Pedaços de abacaxi 5 X 5	5	90
20	Ácido málico	0	3
	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Hortelã moído e em folhas	0,2	40
	Frutas tropicais:	% mínima	% máxima

	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma de abacaxi	0	5
	Aroma de kiwi	0	5
5	Aroma de manga	0	5
	Aroma de morango	0	5
	Polpa de abacaxi	5	70
	Pedaços de abacaxi 5 X 5	5	70
	Polpa de kiwi	5	70
10	Pedaços de kiwi	5	70
	Polpa de manga	5	70
	Pedaços de manga	5	70
	Polpa de morango	5	70
	Pedaços de morango	5	70
15	Polpa de maracujá com semente	5	70
	Polpa de maracujá sem semente	5	70
	Polpa de amora	0	15
	Ácido málico	0	3
	Ácido cítrico	0	3
20	Ácido ascórbico	0	5
	Frutas amarelas:	% mínima	% máxima
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma de abacaxi	0	5

	Aroma de pêssego	0	5
	Aroma de manga	0	5
	Aroma de damasco	0	5
	Polpa de pêssego	5	70
5	Pedaços de pêssego	5	70
	Polpa de manga	5	70
	Pedaços de manga	5	70
	Polpa de maracujá com semente	5	70
	Polpa de maracujá sem semente	5	70
10	Ácido málico	0	3
	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Frutas cítricas	% mínima	% máxima
	Açúcar	5	80
15	Água	0	80
	Aroma de abacaxi	0	5
	Aroma de lima da pérsia	0	5
	Polpa de abacaxi	5	70
	Pedaços de abacaxi 5 X 5	5	70
20	Polpa ou suco de lima da pérsia	5	70
	Polpa ou suco de laranja	5	70
	Polpa ou suco de limão	5	70
	Ácido málico	0	3
	Ácido cítrico	0	3

	Ácido ascórbico	0	5
	Caju:	% mínima	% máxima
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
5	Aroma de caju	0	5
	Polpa ou suco de caju	5	90
	Pedaços de caju	5	90
	Pedaços de abacaxi 5 X 5	5	70
	Ácido málico	0	3
10	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Manga:	% mínima	% máxima
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
15	Aroma de manga	0	5
	Polpa de manga	5	90
	Pedaços de manga	5	90
	Ácido málico	0	3
	Ácido cítrico	0	3
20	Ácido ascórbico	0	5
	Tangerina com pimenta rosa:	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
	Água	0	80

	Aroma tangerina	0	5
	Polpa ou suco tangerina	5	90
	Frutose	0	15
	Polpa de abacaxi	0	15
5	Polpa de maçã	0	15
	Pimenta rosa	0,01	8
	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Melão:	% mínima	% máxima
10	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma de melão	0	5
	Aroma de melancia	0	5
15	Polpa de melão	5	90
	Polpa de maçã	0	15
	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Melancia:	% mínima	% máxima
20	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma de melão	0	5
	Aroma de melancia	0	5

	Polpa de melancia	5	90
	Polpa de maçã	0	15
	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
5	Morango com limão:	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma de morango	0	5
10	Aroma de limão	0	5
	Polpa de amora	0	35
	Polpa de morango	5	90
	Polpa ou suco de limão	0,5	32
	Pedaços de morango	5	90
15	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Folhas de limão	0	20
	Lima da pérsia:	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
20	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma de lima da pérsia	0	5
	Polpa ou suco lima da pérsia	5	90
	Polpa de amora	0	35

	Frutose	0	15
	Polpa de abacaxi	0	15
	Polpa de maçã	0	15
	Ácido cítrico	0	3
5	Ácido ascórbico	0	5
	Folhas de limão	0	20
	Raspas de lima da pérsia	0	5
	Banana:	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
10	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma de banana	0	5
	Polpa de banana	5	90
	Pedaços de banana	0	90
15	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Goiaba:	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
20	Água	0	80
	Polpa de goiaba	5	90
	Pedaços de goiaba	5	90
	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5

	Graviola:	%mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
5	Polpa de graviola	0	90
	Pedaços de goiaba	0	90
	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Carambola:	% mínima	% máxima
10	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma de carambola	0	5
	Polpa de carambola	5	90
15	Pedaços de carambola	0	90
	Polpa de maçã	0	15
	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Acerola:	% mínima	% máxima
20	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma de acerola	0	5
	Polpa de acerola	5	90

	Acerola inteira	0	45
	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Jabuticaba:	% mínima	% máxima
5	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma de jabuticaba	0	5
	Polpa ou suco de jabuticaba	0	90
10	Pedaços de jabuticaba sem casca	0	90
	Pedaços de jabuticaba com casca	0	90
	Casca de jabuticaba	0	25
	Polpa de amora	0,5	15
	Ácido cítrico	0	3
15	Ácido ascórbico	0	5
	Cosmopolitan:	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
20	Aroma de pêssego	0	5
	Polpa ou suco de laranja	1	60
	Suco de cranberry	1	60
	Polpa ou suco de limão	0	30

Polpa ou suco de lima da pérsia	0	30
Polpa de pêssego	0	15
Ácido cítrico	0	3
Ácido ascórbico	0	5.

REIVINDICAÇÃO

- 1) “COMPOSTOS DE POLPA E/OU PEDAÇOS DE FRUTAS COM AÇÚCAR, PARA MISTURA COM BEBIDA ALCOÓLICA E DEMAIS INGREDIENTES, PARA O PREPARO DE CAIPIRINHA E DE BEBIDAS
5 SIMILARES”, caracterizados por apresentarem os seguintes ingredientes, entre porcentagens mínimas e máximas:

Limão:		% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
10	Água	0	80
	Aroma de limão	0	5
	Polpa de limão	5	90
	Frutose	0	15
	Polpa de abacaxi	0	15
15	Polpa de maça	0	15
	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Folhas de limão	0	20
Frutas vermelhas:		% mínima	% máxima
20	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma de frutas vermelhas	0	3
	Polpa de amora	0,5	20

	Polpa de framboesa com sementes	0,5	60
	Polpa de morango	05	80
	Pedaços de morango	0	90
	Ácido cítrico	0	3
5	Ácido ascórbico	0	5
	Maracujá:	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
10	Polpa de maracujá com semente	5	100
	Polpa de maracujá sem semente	5	100
	Ácido ascórbico	0	5
	Morango:	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
15	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma de morango	0	5
	Polpa de amora	0	35
	Polpa de morango	5	90
20	Pedaços de morango	5	90
	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Kiwi:	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3

	Açúcar	0	80
	Água	0	80
	Aroma de kiwi	0	5
	Polpa de kiwi	5	90
5	Pedaços de kiwi	5	90
	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Lichia:	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
10	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma de lichia	0	5
	Polpa ou suco de lichia	5	90
	Polpa de amora	0	10
15	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Uva verde	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
20	Água	0	80
	Aroma de uva verde	0	5
	Polpa ou suco de uva verde	5	90
	Pedaços de uva verde sem casca	0	90
	Pedaços de uva verde com casca	0	90

	Casca de uva verde	0	25
	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Uva roxa	% mínima	% máxima
5	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma, polpa ou suco de uva roxa	5	90
	Pedaços de uva roxa sem casca	0	90
10	Pedaços de uva roxa com casca	0	90
	Casca de uva roxa	0	25
	Polpa de amora	0,5	15
	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
15	Abacaxi com hortelã:	% mínima	% máxima
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma de abacaxi	0	5
	Polpa de abacaxi	5	90
20	Pedaços de abacaxi 5 X 5	5	90
	Ácido málico	0	3
	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Hortelã moído e em folhas	0,2	40

	Frutas tropicais:	% mínima	% máxima
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma de abacaxi	0	5
5	Aroma de kiwi	0	5
	Aroma de manga	0	5
	Aroma de morango	0	5
	Polpa de abacaxi	5	70
	Pedaços de abacaxi 5 X 5	5	70
10	Polpa de kiwi	5	70
	Pedaços de kiwi	5	70
	Polpa de manga	5	70
	Pedaços de manga	5	70
	Polpa de morango	5	70
15	Pedaços de morango	5	70
	Polpa de maracujá com semente	5	70
	Polpa de maracujá sem semente	5	70
	Polpa de amora	0	15
	Ácido málico	0	3
20	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Frutas amarelas:	% mínima	% máxima
	Açúcar	5	80
	Água	0	80

	Aroma de abacaxi	0	5
	Aroma de pêssego	0	5
	Aroma de manga	0	5
	Aroma de damasco	0	5
5	Polpa de pêssego	5	70
	Pedaços de pêssego	5	70
	Polpa de manga	5	70
	Pedaços de manga	5	70
	Polpa de maracujá com semente	5	70
10	Polpa de maracujá sem semente	5	70
	Ácido málico	0	3
	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Frutas cítricas	% mínima	% máxima
15	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma de abacaxi	0	5
	Aroma de lima da pérsia	0	5
	Polpa de abacaxi	5	70
20	Pedaços de abacaxi 5 X 5	5	70
	Polpa ou suco de lima da pérsia	5	70
	Polpa ou suco de laranja	5	70
	Polpa ou suco de limão	5	70
	Ácido málico	0	3

	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Caju:	% mínima	% máxima
	Açúcar	5	80
5	Água	0	80
	Aroma de caju	0	5
	Polpa ou suco de caju	5	90
	Pedaços de caju	5	90
	Pedaços de abacaxi 5 X 5	5	70
10	Ácido málico	0	3
	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Manga:	% mínima	% máxima
	Açúcar	5	80
15	Água	0	80
	Aroma de manga	0	5
	Polpa de manga	5	90
	Pedaços de manga	5	90
	Ácido málico	0	3
20	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Tangerina com pimenta rosa:	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80

	Água	0	80
	Aroma de tangerina	0	5
	Polpa ou suco tangerina	5	90
	Frutose	0	15
5	Polpa de abacaxi	0	15
	Polpa de maçã	0	15
	Pimenta rosa	0,01	8
	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
10	Melão:	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma de melão	0	5
15	Aroma de melancia	0	5
	Polpa de melão	5	90
	Polpa de maçã	0	15
	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
20	Melancia:	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma de melão	0	5

	Aroma de melancia	0	5
	Polpa de melancia	5	90
	Polpa de maçã	0	15
	Ácido cítrico	0	3
5	Ácido ascórbico	0	5
	Morango com limão:	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
10	Aroma de morango	0	5
	Aroma de limão	0	5
	Polpa de amora	0	35
	Polpa de morango	5	90
	Polpa ou suco de limão	0,5	32
15	Pedaços de morango	5	90
	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Folhas de limão	0	20
	Lima da pérsia:	% mínima	% máxima
20	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma de lima da pérsia	0	5
	Polpa ou suco lima da pérsia	5	90

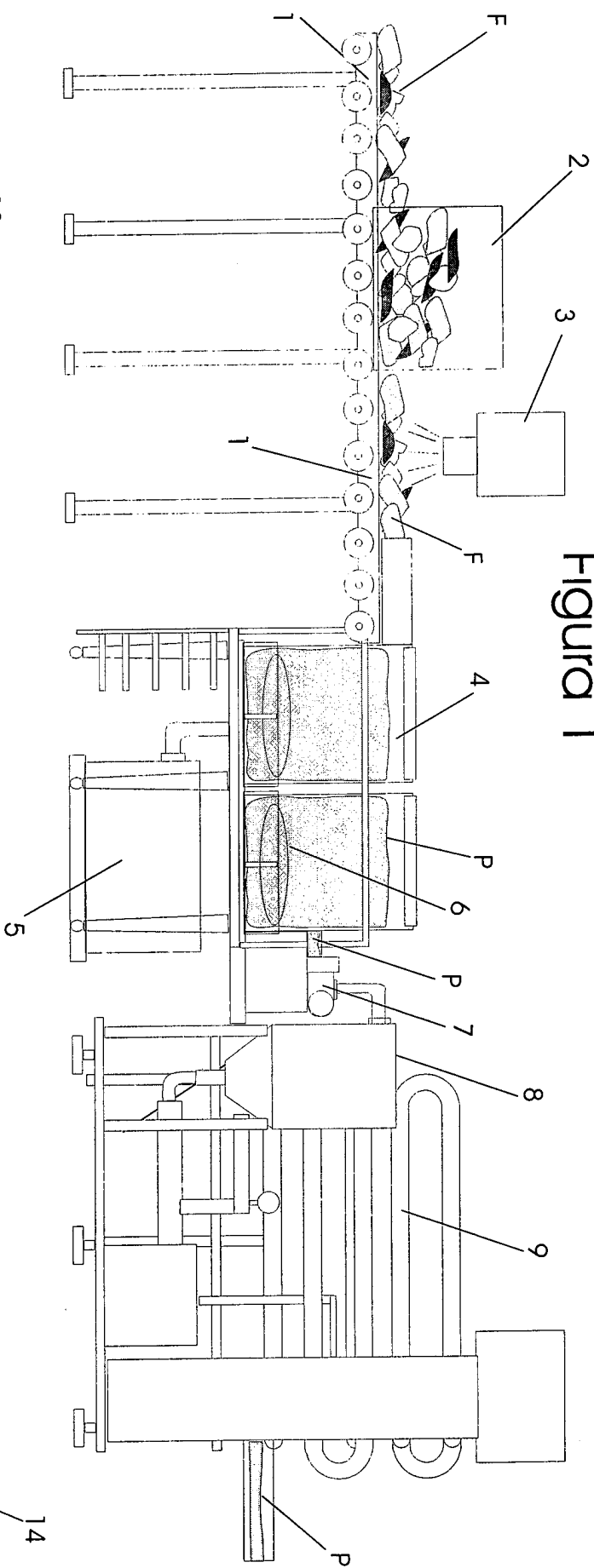
	Polpa de amora	0	35
	Frutose	0	15
	Polpa de abacaxi	0	15
	Polpa de maçã	0	15
5	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Folhas de limão	0	20
	Raspas de lima da pérsia	0	5
	Banana:	% mínima	% máxima
10	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma de banana	0	5
	Polpa de banana	5	90
15	Pedaços de banana	0	90
	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Goiaba:	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
20	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Polpa de goiaba	5	90
	Pedaços de goiaba	5	90
	Ácido cítrico	0	3

	Ácido ascórbico	0	5
	Graviola:	%mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
5	Água	0	80
	Polpa de graviola	0	90
	Pedaços de goiaba	0	90
	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
10	Carambola:	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma de carambola	0	5
15	Polpa de carambola	5	90
	Pedaços de carambola	0	90
	Polpa de maçã	0	15
	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
20	Acerola:	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma de acerola	0	5

	Polpa de acerola	5	90
	Acerola inteira	0	45
	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
5	Jabuticaba:	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
	Água	0	80
	Aroma de jabuticaba	0	5
10	Polpa ou suco de jabuticaba	0	90
	Pedaços de jabuticaba sem casca	0	90
	Pedaços de jabuticaba com casca	0	90
	Casca de jabuticaba	0	25
	Polpa de amora	0,5	15
15	Ácido cítrico	0	3
	Ácido ascórbico	0	5
	Cosmopolitan:	% mínima	% máxima
	Ácido málico	0	3
	Açúcar	5	80
20	Água	0	80
	Aroma de pêssego	0	5
	Polpa ou suco de laranja	1	60
	Suco de cranberry	1	60
	Polpa ou suco de limão	0	30

Polpa ou suco de lima da pérsia	0	30
Polpa de pêssego	0	15
Ácido cítrico	0	3
Ácido ascórbico	0	5.

Figura 1



RESUMO

“COMPOSTOS DE POLPA E/OU PEDAÇOS DE FRUTAS COM AÇÚCAR, PARA MISTURA COM BEBIDA ALCOÓLICA E DEMAIS INGREDIENTES, PARA O PREPARO DE CAIPIRINHA E DE BEBIDAS
5 SIMILARES”, obtidos com o uso de um equipamento e as etapas concebidas para o processamento de frutas em pedaços ou em forma de polpas de frutas, formando um produto pastoso com adição de açúcar, pasteurizado e devidamente envasado. A combinação de ingredientes, em porcentagens adequadas, dá aos compostos características viscosas e já
10 com açúcar, sendo fornecido em sacos flexíveis, embalagens de vidro ou de plástico, podendo ser exposto em gôndola normal (seca) e/ou refrigerada em super e hipermercados, e em bares, restaurantes, lanchonetes e casas noturnas. O produto, em suas variadas combinações, pode ser exportado para todas as partes do mundo, em condições de receber a adição de vodka
15 e/ou pinga e/ou saquê e/ou rum e/ou tequila, para o preparo da “caipirinha”, quando do uso de limão ou de variadas bebidas similares, quando do uso de outras frutas, mantendo-se a integridade do seu sabor natural.