



República Federativa do Brasil
Ministério da Economia
Instituto Nacional da Propriedade Industrial

(11) PI 0911215-4 B8



(22) Data do Depósito: 15/04/2009

(45) Data de Concessão: 20/08/2019

(54) Título: EMULSÃO DE ÁGUA EM ÓLEO COM BAIXO TEOR DE GORDURA, USO DE AMIDO TRATADO COM AMILOMALTASE, PRODUTO DE PASTELARIA OU ASSADO E PROCESSO PARA A PREPARAÇÃO DO REFERIDO PRODUTO

(51) Int.Cl.: A23D 7/005; A23D 7/015; A21D 2/18; A21D 13/06.

(30) Prioridade Unionista: 17/04/2008 EP 08154670.7.

(73) Titular(es): COÖPERATIE AVEBE U.A..

(72) Inventor(es): ARJEN SEIN; JOSÉ MASTENBROEK; RONALD METSELAAR; PIETER LYKLE BUWALDA; CHRISTIAAN VAN ROOIJEN; KARIN ANNA VISSER.

(86) Pedido PCT: PCT EP2009054443 de 15/04/2009

(87) Publicação PCT: WO 2009/101215 de 20/08/2009

(85) Data do Início da Fase Nacional: 18/10/2010

(57) Resumo: EMULSÃO DE ÁGUA EM ÓLEO COM BAIXO TEOR DE GORDURA, USO DE AMIDO TRATADO COM AMILOMALTASE, PRODUTO DE PASTELARIA OU ASSADO E PROCESSO PARA A PREPARAÇÃO DO REFERIDO PRODUTO Trata-se de uma emulsão de água em óleo que compreende óleo ou gordura ou uma mistura de um ou mais óleos e gorduras, e água e amido tratado com amilomaltase presente na fase aquosa. O produto pode ser usado como uma margarina culinária.