

(11) *Número de Publicação:* **PT 101593 A**

(51) *Classificação Internacional:* (Ed. 6)
A23L001/308 A A23P001/12 B
A23L001/20 B

(12) FASCÍCULO DE PATENTE DE INVENÇÃO

| | |
|---|---|
| (22) Data de depósito: 1994.10.20 | (73) Titular(es): SUMATE - CONCENTRADOS E SUMOS, S.A. MOINHO DA ORDEM 2750 CASCAIS PT |
| (30) Prioridade: | (72) Inventor(es): MARIA TERESA AMARAL-COLLAÇO MARIA ALEXANDRA TADEU PONTES FLORBELA OLIVEIRA CARVALHEIRO JOÃO MANUEL SILVA MARIA LUISA BEIRÃO DA COSTA PT PT PT PT PT |
| (43) Data de publicação do pedido: 1996.04.30 | (74) Mandatário(s): JOÃO DE ARANTES E OLIVEIRA RUA DO PATROCÍNIO 94 1350 LISBOA PT |
| (45) Data e BPI da concessão: | |

(54) Epígrafe: PROCESSO PARA A PREPARAÇÃO DE PRODUTO EXTRUIDIDO RICO EM FIBRAS ALIMENTARES E PRODUTO OBTIDO POR ESSE PROCESSO

(57) Resumo:

A invenção refere-se a um processo para a preparação de um novo produto constituído por uma mistura extrudida de um componente ou componentes ricos em fibras adequadas para fins alimentares obtidos a partir de excedentes ou desperdícios das indústrias alimentares ou das agro-indústrias, por exemplo, repiso de tomate ou casca de ervilha, modificado por um pré-tratamento que pode incluir moenda e, eventualmente, lavagem com agentes que melhorem as suas propriedades, com um componente ou componentes alimentares amiláceos, por exemplo, derivados de cereais, leguminosas, frutos ou outros vegetais, especialmente castanha e ou milho, caracterizado por incluir um conjunto de operações concatenadas de modo a constituírem uma seqüência lógica adequada para a transformação das matérias-primas que constituem a mistura, incluindo operações de pré-tratamento de cada um dos componentes, uma operação de mistura e uma operação de extrusão, resultando um produto rico em fibras alimentares e de características vantajosas para a utilização em produtos alimentares e ou dietéticos. O componente amiláceo pode ser também submetido

previamente a moenda e, eventualmente, a outras operações prévias.

A invenção refere-se ainda ao produto obtido pelo processo da invenção, constituído por uma mistura extrudida de um componente ou componentes ricos em fibras alimentares obtidos a partir de excedentes ou desperdícios das indústrias alimentares ou das agro-indústrias, por exemplo, repiso de tomate ou casca de ervilha, e um componente ou componentes alimentares amiláceos, como, por exemplo, derivados de cereais, leguminosas, frutos ou outros vegetais, especialmente castanha e ou milho, sendo os componentes submetidos ao processo da invenção, incluindo operações de pré-tratamento de cada um dos componentes, uma operação de mistura e uma operação de extrusão, resultando um produto rico em fibras alimentares e de características vantajosas para a utilização em produtos alimentares e ou dietéticos.