



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

(21) **PI0801674-7 A2**

(22) Data de Depósito: 04/06/2008

(43) Data da Publicação: 23/02/2010
(RPI 2042)



(51) *Int.Cl.:*

A23L 1/0526 (2010.01)

A23L 1/36 (2010.01)

A23G 3/00 (2010.01)

(54) Título: **FORMULAÇÃO DE CREME DE ALFARROBA COM AVELÃ SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN**

(73) Titular(es): Eloisa Helena Orlandi Giunti Oliveira, Luiz Carmine Giunti de Oliveira

(72) Inventor(es): Eloisa Helena Orlandi Giunti Oliveira, Luiz Carmine Giunti de Oliveira

(57) Resumo: FORMULAÇÃO DE CREME DE ALFARROBA COM AVELÃ SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN. Refere-se a Patente de Invenção de formulação otimizada de produto tendo alfarroba como base e obtendo-se alimento do tipo pasta, de creme de alfarroba com avelã sem adição de açúcar, sem lactose e sem glúten, com características nutricionais especiais para atender segmento de consumidores convencionais e com restrições alimentares, obtendo atributos de cor, odor, e sabor característicos de produtos a base de alfarroba, fonte de fibras, sem cafeína, sem açúcar e sem glúten e adicionalmente utilizando somente ingredientes de fontes naturais sem lactose, excelente alimento com os benefícios da alfarroba, da avelã e da soja.



“ FORMULAÇÃO DE CREME DE ALFARROBA COM AVELÃ SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN ”.

Refere-se a presente Patente de Invenção a 05 formulação otimizada de produto tendo alfarroba como base e obtendo-se alimento do tipo pasta, de creme de alfarroba com avelã sem adição de açúcar, sem lactose e sem glúten, com características nutricionais especiais para atender segmento de consumidores convencionais e com restrições alimentares, obtendo atributos de cor, odor e sabor característicos de 10 produtos a base de alfarroba, fonte de fibras, sem cafeína, sem açúcar e sem glúten e adicionalmente utilizando somente ingredientes de fontes naturais sem lactose, excelente alimento com os benefícios da alfarroba, da avelã e da soja.

Como é de conhecimento dos meios 15 técnicos ligados à indústria de alimentos, atualmente existem cremes para passar no pão, por exemplo a base amendoim e mais recentemente surgiu creme de avelã com cacau. Os cremes atuais apresentam limitações e inconvenientes de não atenderem integralmente às demandas para dietéticos, alérgicos à lactose e ao glúten e não ter atributo de fonte de fibras, além dos 20 inconvenientes de que o amendoim pode conter aflotoxinas de fungos e o cacau contém cafeína e teobromina;

“ FORMULAÇÃO DE CREME DE ALFARROBA COM AVELÃ SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN ”, objeto da presente patente foi desenvolvida 25 para dar nova alternativa para o segmento de consumidores com restrições alimentares, devido a problemas de saúde ou por filosofia de vida, através de um creme de alfarroba com avelã sem adição de açúcar, com características nutricionais especiais, obtendo atributos de cor, odor e sabor característicos

de produtos a base de alfarroba, com atributos de fonte de fibras, sem cafeína, sem açúcar, sem produtos alergênicos, sem glúten e adicionalmente utilizando somente ingredientes de fontes naturais sem lactose, apresentando-se como excelente complemento alimentar com os benefícios
05 da alfarroba e da soja.

Nas pesquisas realizadas para obtenção da formulação da presente patente, foram testadas diversas formulações, entre as quais citamos:

TESTE Nº 1

10 Preparou-se mistura com 90% de avelã e 10% de alfarroba em pó, obtendo-se creme duro, com gosto acentuado de avelã e acúmulo do óleo da avelã na superfície, ou seja, houve separação de fases que distinguem entre a líquida e a sólida, sendo rejeitado pelos degustadores.

TESTE Nº 2

15 Preparou-se mistura com 47% de óleo de milho, 10% de alfarroba em pó, 40% de avelã e 3 % de farinha de soja, obtendo-se creme muito oleoso ainda mostrando um acúmulo de óleo na superfície, ou seja, separação das fases, sendo rejeitado pelos degustadores.

TESTE Nº 3

20 Preparou-se mistura com 45% de óleo de milho, 10% de alfarroba em pó, 10% de farinha de soja, 10% de maltodextrina e 25% de avelã, obtendo-se boa cremosidade, sabor balanceado entre avelã e alfarroba, mas sem dulçor, sendo aprovado pelos
25 degustadores.

TESTE Nº 4

Preparou-se mistura com 10% de óleo de girassol, 20% de alfarroba em pó, 10% de maltodextrina, 15% de extrato de

soja, 20% de maltitol e de 25% de avelã, obtendo-se creme um pouco duro, sem cremosidade e sem dulçor, sendo rejeitado pelos degustadores.

TESTE Nº 5

Preparou-se mistura com 15% de óleo de girassol, 20% de alfarroba em pó, 5% de maltodextrina, 15% de extrato de soja, 20% de maltitol e de 25% de avelã, obtendo-se massa cremosa, sabor suave e aceitável de avelã e sem dulçor, sendo aprovado pelos degustadores.

TESTE Nº 6

Preparou-se mistura com 38% de óleo de girassol, 15% de alfarroba em pó, 8% de maltodextrina, 15% de extrato de soja, 20% de maltitol e de 4% de avelã, obtendo-se massa cremosa, sabor imperceptível de avelã e sem dulçor, sendo rejeitado pelos degustadores.

TESTE Nº 7

Preparou-se mistura com 36% de óleo de girassol, 15% de alfarroba em pó, 8% de maltodextrina, 15% de extrato de soja, 20% de maltitol e de 6% de avelã, obtendo-se massa cremosa, sabor suave e aceitável de avelã e sem dulçor, sendo aprovado pelos degustadores.

TESTE Nº 8

Preparou-se mistura com 15% de alfarroba em pó, 5% de maltodextrina, 5% de leite de soja, 20% de maltitol e de 55% de avelã, obtendo-se massa cremosa, sabor acentuado de avelã e sem dulçor, sendo rejeitado pelos degustadores.

TESTE Nº 9

Preparou-se mistura com 15% de alfarroba em pó, 5% de maltodextrina, 5% de extrato de soja, 25% de maltitol e de 50% de avelã, obtendo-se massa cremosa, sabor suave e aceitável de avelã e sem dulçor, sendo aprovado pelos degustadores.

TESTE Nº 10

Preparou-se mistura com 32% de óleo de girassol, 3% de alfarroba em pó, 15% de maltodextrina, 15% de farinha de soja, 27% de maltitol e de 8% de avelã, obtendo-se massa cremosa, sabor imperceptível de alfarroba e sem dulçor, sendo rejeitado pelos degustadores.

05

TESTE Nº 11

Preparou-se mistura com 32% de óleo de girassol, 5% de alfarroba em pó, 15% de maltodextrina, 15% de farinha de soja, 25% de maltitol e de 8% de avelã, obtendo-se massa cremosa, com sabor aceitável de alfarroba e sem dulçor, sendo aprovado pelos 10 degustadores.

TESTE Nº 12

Preparou-se mistura com 32% de óleo de girassol, 30% de alfarroba em pó, 10% de maltodextrina, 10% de farinha de soja, 10% de maltitol e de 8% de avelã, obtendo-se massa cremosa, com 15 sabor forte de alfarroba e sem dulçor, sendo rejeitado pelos degustadores.

TESTE Nº 13

Preparou-se mistura com 32% de óleo de girassol, 25% de alfarroba em pó, 10% de maltodextrina, 10% de farinha de soja, 15% de maltitol e de 8% de avelã, obtendo-se massa cremosa, com 20 sabor aceitável de alfarroba e sem dulçor, sendo aprovado pelos degustadores.

TESTE Nº 14

Preparou-se mistura com 22% de óleo de milho, 10 % de gordura de palma fracionada, 10% de alfarroba em pó, 15% 25 de maltodextrina, 19,817 % de farinha de soja, 15% de maltitol, de 8% de avelã, 0,1 % de lecitina de soja, 0,07 % de aroma de baunilha e 0,013 % de sucralose, obtendo-se massa cremosa, com sabor balanceado de alfarroba e de avelã, com aroma e dulçor excelentes, sendo aprovado pelos

degustadores.

Foram testados também a utilização de aroma de avelã, dentro das quantidades permitidas pela legislação, em substituição parcial da avelã, com resultados satisfatórios.

05 Com os resultados das pesquisas, selecionou-se a formulação otimizada de creme de alfarroba da presente patente que apresenta a seguinte faixa de percentagens:

	15 a 45 % óleo de girassol e/ou de milho
	5 a 25 % farinha e/ou extrato de soja
10	6 a 50 % avelã
	5 a 25 % alfarroba em pó
	0 a 15 % gordura de palma fracionada
	0 a 15 % maltodextrina
	0 a 30 % maltitol
15	0 a 0,5 % lecitina de Soja
	0 a 0,10 % aroma Natural de Baunilha
	0 a 0,02 % sucralose e/ou taumatina e/ou stévia

A formulação informada a seguir é a que 20 mais agradou os degustadores e apresenta as seguintes características nutricionais médias (em 100g de produto):

	32 % óleo de girassol
	15 % farinha de soja
	10 % avelã
25	13 % alfarroba em pó
	1,49 % gordura de palma fracionada
	15 % maltodextrina
	13 % Maltitol

0,4 % Lecitina de Soja

0,07 % Aroma Natural de Baunilha

0,04 % Sucralose

	Valor Energético	582 kcal = 2444 kJ
05	Carboidratos	45 g dos quais:
	- Açúcares (glicose, sacarose)	9,0 g
	- Polióis	13 g
	- Amido	9,1 g
	- Outros carboidratos (lactose)	14 g
10	Proteínas	7,3 g
	Gorduras Totais	43 g
	Gorduras Saturadas	5,8 g
	Gorduras <i>trans</i>	0 g
	Fibra Alimentar	7,6 g
15	Sódio	6,5 mg

REIVINDICAÇÃO

1. **“ FORMULAÇÃO DE CREME DE ALFARROBA COM AVELÃ SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN ”**, caracterizada por, formulação otimizada com: 15 a 45 % de óleo de girassol e/ou de milho; 5 a 25 % de farinha e/ou extrato de soja; 6 a 50 % de avelã; 5 a 25 % de alfarroba em pó; 0 a 15 % de gordura de palma fracionada; 0 a 15 % de maltodextrina; 0 a 30 % de maltitol; 0 a 0,5 % de lecitina de soja; 0 a 0,10 % de aroma natural de baunilha; e 0 a 0,02 % de sucralose e/ou taumatina e/ou stévia.
- 10 2. **“ FORMULAÇÃO DE CREME DE ALFARROBA COM AVELÃ SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN ”**, de acordo com a reivindicação 1, caracterizada por, substituição parcial da Avelã pelo Aroma de Avelã.

PI080/67 4-7

RESUMO

“ FORMULAÇÃO DE CREME DE ALFARROBA COM AVELÃ SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN ”, refere-se a Patente de Invenção de
05 formulação otimizada de produto tendo alfarroba como base e obtendo-se alimento do tipo pasta, de creme de alfarroba com avelã sem adição de açúcar, sem lactose e sem glúten, com características nutricionais especiais para atender segmento de consumidores convencionais e com restrições alimentares, obtendo atributos de cor, odor, e sabor característicos de
10 produtos a base de alfarroba, fonte de fibras, sem cafeína, sem açúcar e sem glúten e adicionalmente utilizando somente ingredientes de fontes naturais sem lactose, excelente alimento com os benefícios da alfarroba, da avelã e da soja.