

Linha de alimentos próprios para quem busca qualidade de vida

Apresentação

A demanda por produtos alimentícios que agreguem em seu valor, além do sabor atrativo, um apelo ao saudável, aumentou nos últimos tempos. Segundo a Euromonitor International, o segmento de produtos saudáveis aumentou 852% nos últimos 5 anos. A busca pela longevidade e pela qualidade de vida faz com que as pessoas procurem nas prateleiras do supermercado soluções que combinem essas necessidades vitais à praticidade do dia a dia.

Objetivos

Oferecer ao mercado uma plataforma de produtos desenvolvidos por novas técnicas que permitem encontrar, em um alimento saboroso, alto valor nutritivo e características como ausência de gordura e fonte de fibras, sendo capaz de atender a parcelas da população com rígidas restrições alimentares, como diabéticos e celíacos.

Snack Saudável

Um *snack* que além de saboroso, nutritivo, sem gorduras e rico em fibras, possui a característica prebiótica, que contribui para o equilíbrio da flora intestinal. Os testes apontam alto grau de aceitabilidade.

Diferencial: Essa nova técnica permite que se produza um alimento com a mesma característica física do produto comum, só que com uma fórmula saudável.



Barra de Cereais de Amaranto

Barras de cereais com 42% da composição de Amaranto, um grão altamente nutritivo e usado largamente em outros países, mas ainda pouco conhecido no Brasil.

É um alimento que, além de altamente nutritivo, não contém glúten, o que o torna consumível por celíacos.

Diferencial: O diferencial em relação às outras barras está no alto teor de fibras. Pode ser classificada como diet e livre de glúten. O produto teve uma alta aceitabilidade, tendo sido desenvolvido em seis sabores diferentes.



Pães saudáveis, livres de glúten

Os pães comuns, encontrados no mercado, são produzidos com farinhas e amidos refinados, o que reflete em suas baixas qualidades nutritivas.

Diferencial: essa nova tecnologia permite o desenvolvimento de um produto enriquecido com frutano, de elevado valor nutritivo e alta aceitação entre o público em geral, podendo ser consumido por diabéticos e celíacos. Uma versão integral do produto também foi produzida, utilizando o Amaranto.



Mais Informações

Acesse esses links na rede e saiba mais:

[Novos hábitos alimentares do consumidor brasileiro.](#)

[Pão é alimento mais procurado por celíacos.](#)

[25,4% dos brasileiros têm colesterol alto.](#)

[Obesidade já é problema que atinge muitos brasileiros.](#)

Contato

Alexandre Venturini Lima
alelima@usp.br

Tel.: 55 11 3091 2938

Informações

<http://www.patentes.usp.br/>