

Alimentos desenvolvidos para quem busca Saúde, Boa Forma e Qualidade de Vida.

Apresentação

Unir em um mesmo alimento sabor e saúde combinou com a rotina agitada dos grandes centros na busca de soluções pela qualidade de vida. Segundo pesquisa da FGV, GoodLight e IBGE, o setor de alimentação saudável cresceu 870% nos últimos 10 anos. Neste contexto, os alimentos apresentados a seguir aparecem com um forte apelo no mercado por se incluírem em um nicho em expansão e altamente aceito, além da credibilidade em pesquisa que só a USP pode oferecer.

Objetivo

Oferecer uma série de produtos alimentícios enriquecidos, que apresentem preparo e consumo rápidos com qualidade nutricional que proporcione uma alimentação saudável.

Mix de fruta para pré-disposição

Um mix de frutas que pode ser usado como suco ou sorvete prebiótico e/ou probiótico, necessárias à saúde intestinal. Tudo isso com um sabor atrativo dos derivados de frutas, comprovados por testes sensoriais. É produzido com diversos tipos de frutas, com o diferencial de não conter derivados de leite, atraindo além do público em busca de uma alimentação saudável, também os vegetarianos e alérgicos a leite.



IMAGENS ILUSTRATIVAS



Sopa cremosa e Biscoito crocante

Uma sopa e um biscoito feitos de CMS de pescado usa a tecnologia para unir o consumo de alimentos saudáveis à praticidade, proporcionando ao consumidor o aporte protéico necessário para as atividades cotidianas.

A sopa é instantânea, cremosa, com aspecto e cheiro agradáveis. O biscoito é feito à base de farinha de mandioca e fica bem seco e crocante.

O mercado de alimentos funcionais no mundo movimenta 50 bilhões de dólares anualmente.

Margarina e Gordura Vegetal funcionais

A tecnologia é uma emulsão alimentícia para a fabricação de margarina e gordura vegetais e difere-se dos produtos comuns no mercado por ser probiótica e/ou prebiótica e isentas de gordura trans.



Contato

Alexandre Venturini Lima
alelima@usp.br
Tel.: 55 11 3091 2938