

Produção de pão utilizando 100% de farinha de trigo integral

Processo de obtenção de pão de alto valor nutritivo, utilizando farinha de trigo em grão, em combinação com as enzimas destinadas, visando melhorar a qualidade e reduzir o uso de aditivos químicos.

Descrição e Aplicação

Indústria de panificação. Produção de pão cortado à base de farinha de trigo de grão inteiro. Potencialmente, isso pode ser aplicado também para outras linhas de produtos como massas, bolos, biscoitos, etc.

Oportunidades de Mercado

No Brasil, a indústria de panificação está entre as seis maiores indústrias do país, e é responsável por 36% da indústria de alimentos. O mercado de produtos de padaria atingiu R\$ 44,9 bilhões em 2008 e deve crescer cerca de 13% em 2009, com cerca de 63.200 padarias. De acordo com a ABIP (Associação Brasileira das Indústrias de Panificação e Confeitaria), uma pessoa, no Brasil, consome em média 33 kg de pão por ano: um aumento de 40 kg é esperado para 2015. As fatias de pão (pão de forma) é consumida por 56,1% dos consumidores brasileiros deste produto, abrangendo um mercado de R\$ 2 bilhões anualmente. A tendência tem sido a introdução de produtos mais saudáveis, contendo cereais integrais e ingredientes de melhor qualidade, atingindo públicos diversificados. A fim de que seja catalogado como um alimento funcional, a farinha utilizada para produção de pão deve ter mais de 51% de farinha integral de trigo.

Diferenciais

- Tecnologia em fase piloto. A inovação está na sua fase piloto concluída e está pronta para escala industrial;
- Benefícios nutritivos e saudáveis. Estudos têm mostrado que, além de fibras e qualidades antioxidantes, os produtos à base de grãos integrais fornecem vitaminas (principalmente B e E), minerais (cálcio, magnésio, fósforo, zinco e ferro) e proteínas que ajudam a reduzir o risco de câncer, diabetes, obesidade e doenças cardiovasculares;
- Qualidade do pão. Estrutura do miolo, maciez e durabilidade são melhoradas com a formulação da enzima utilizada;
- Composição dos alimentos funcionais. O pão usa 100% de farinha de trigo de grão e satisfaz a legislação brasileira por possuir composição nutricional com alto teor de fibras;
- Menor custo de implementação. Esta tecnologia utiliza o mesmo equipamento e matéria-prima atualmente envolvidos no processo industrial convencional;
- Menos aditivos químicos. Os aditivos químicos foram substituídos parcialmente pela combinação das enzimas propostas.

INVENTORES

Camila Batista da Silva
Yoon Kil Chang

CONTATO

parcerias@nova.unicamp.br
Tel: (19) 3521.2608 / 2612
(19) 3521.2607 / 2552
Fax: (19) 3521-5210