



PROCESSO PARA PREPARAÇÃO DO QUEIJO MINAS FRESCAL ADICIONADO DE BACTÉRIAS PROBIÓTICAS REDUZIDO DE SÓDIO E ADICIONADO DE ARGININA E QUEIJO MINAS FRESCAL PROBIÓTICO REDUZIDO DE SÓDIO E ADICIONADO DE ARGININA

O QUE É?

Queijo minas frescal reduzido de sódio e enriquecido com probióticos e arginina

INVENTORES

ADRIANO GOMES DA CRUZ; TAISSA LUZ FELICIO; MARCIA CRISTINA DA SILVA; LUCIANA CARDOSO NOGUEIRA; RENATA SANTANA LORENZO RAICES; THIAGO SERPA FERNANDES CORRÊA; LUIZ RODRIGO NASCIMENTO RICARDO; PAULA DE OLIVEIRA FERNANDES

VANTAGENS

A redução de cloreto de sódio em queijos tem sido promulgada a no máximo 25%. Este queijo é reduzido de 50% do cloreto de sódio e ainda contém próbióticos e arginina.

PROPRIEDADE INTELECTUAL?

Pedido de patente

OBJETIVO DO IFRJ

Licenciamento ou parceria de desenvolvimento