

CERTIFICADO DE PATENTE DE INVENÇÃO

(11) 107607

Certifica-se que os elementos em anexo estão conforme o original do pedido de patente de invenção n.º 107607, apresentado em 28 de abril de 2014.

(22) Data de pedido: 2014/04/28, publicado em 2014/06/23

Data de despacho: 2015/05/29, publicado em 2015/05/29

(30) Prioridades: P201300442 de 2013/04/29, ESPANHA

(71) Requerente: GALINA IGNATYEVA, C/ ALFONSO X EL SABIO 4.PO1, 30640 ABANILLA – MURCIA, 30640 ABANILLA – MURCIA, ESPANHA.

(72) Inventor: GALINA IGNATYEVA, ESPANHA

Estado do processo: Vigente desde que seja satisfeitas as respetivas taxas de manutenção

51) Classificação: C08B 37/06

(54) Epígrafe: MÉTODO DE FABRICO DE PECTINA ACROMÁTICA DE ELEVADA E BAIXA ESTERIFICAÇÃO, PECTINA ACROMÁTICA MODIFICADA, PECTINA ACROMÁTICA PADRONIZADA E FIBRA DIETÉTICA ACROMÁTICA MODIFICADA

(57) Resumo: PRESENTE INVENÇÃO REFERE-SE A UM MÉTODO DE FABRICO DE PECTINA ACROMÁTICA DE ELEVADA E BAIXA ESTERIFICAÇÃO, COM ÍNDICE DE POLIDISPERSÃO INFERIOR A 2, COM UMA DISTRIBUIÇÃO DE PESO MOLECULAR DE 1-, 3-MODAL E COM UM GRAU DE ESTERIFICAÇÃO DE 12-81%, ELEVADO PODER GELIFICANTE E COM ELEVADA CAPACIDADE EMULSIONANTE; PECTINA ACROMÁTICA MODIFICADA COM UM PESO MOLECULAR DE 20-40 KDA, COM UM GRAU DE ESTERIFICAÇÃO DE 5-11%, PECTINA ACROMÁTICA PADRONIZADA COM TEMPERATURA DE GELIFICAÇÃO DE 25-85°C; FIBRA DIETÉTICA ACROMÁTICA MODIFICADA COM CAPACIDADE DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 10-20 G/G E DE ÓLEO DE 0,2-5,4 G/G, ATRAVÉS DE PROCESSOS DE TRATAMENTO COM H2O2, HIDRÓLISE POR EXPANSÃO A ALTA PRESSÃO, FRACIONAMENTO DO EXTRATO DE ACORDO COM O GRAU DE EXPANSÃO DE ESTERIFICAÇÃO E DO PESO MOLECULAR E SECAGEM NUM LEITO FLUIDIZADO.

Instituto Nacional da Propriedade Industrial, 18 de fevereiro de 2016

Pelo Chefe de Departamento

André Robalo

O Responsável

Fernando Duarte

RESUMO

"MÉTODO DE FABRICO DE PECTINA ACROMÁTICA DE ELEVADA E BAIXA ESTERIFICAÇÃO, PECTINA ACROMÁTICA MODIFICADA, PECTINA ACROMÁTICA PADRONIZADA E FIBRA DIETÉTICA ACROMÁTICA MODIFICADA"

A presente invenção refere-se a um método de fabrico de pectina acromática de elevada e baixa esterificação, com índice de polidispersão inferior a 2, com uma distribuição de peso molecular de 1-, 3-modal e com um grau de esterificação de 12-81%, elevado poder gelificante e com elevada capacidade emulsionante; pectina acromática modificada com um peso molecular de 20-40 kDa, com um grau de esterificação de 5-11%, pectina acromática padronizada com temperatura de gelificação de 25-85°C; fibra dietética acromática modificada com capacidade de retenção de água de 10-20 g/g e de óleo de 0,2-5,4 g/g, através de processos de tratamento com H₂O₂, hidrólise por expansão a alta pressão, fracionamento do extrato de acordo com o grau de expansão de esterificação e do peso molecular e secagem num leito fluidizado.