



DEPÓSITOS DE PEDIDO DE PATENTES, AJUSTES DE TITULARIDADE E
PATENTES CONCEDIDAS

Nº	Nº Protocolo Nº Pedido INPI							Área
		Depósito	Nat.	Título	Descrição do invento	Inventor(es)		
9	PI 1107340-3	21.12.2011	PI	<i>Processo tecnológico para aproveitamento de bagaço de maçã: extração de compostos funcionais e enriquecimento proteico durante a fermentação alcoólica do mosto de maçãs</i>	Processo com adição de bagaço de maçã com objetivo de extrair compostos e aumentar a atividade antioxidante, bem como eliminar açúcar residual	Alessandro Nogueira (Docente UEPG) Henrique Jaster Gilvan Wosiacki Danianni Zardo Ivo Demiate (Docente UEPG) Flavio Beltrami	Engenharia de Alimentos	
10	BR102012 013393-8 BR102013 017034-8	04.06.2012 REDEPOSITO 02.07.2013	PI	<i>Desenvolvimento de um fermentado frisante de maçã com base nas caract. Sensoriais da sidra francesa e nos critérios de aceitação do consumidor brasileiro.</i>	Produto novo, frisante de maçã nacional, com base nas maçãs gala ou fuji, com melhor resultado sensorial do que as bebidas de maçã existentes	Alessandro Nogueira (Docente UEPG) Gilvan Wosiacki (Docente UEPG) Aline Alberti (Acadêmica UEPG) José Ricardo Ferreira Carvalho (Acadêmico UEPG)	Engenharia de Alimentos	
27	BR102013 009908-2	24.04.2013	PI	<i>Processo tecnológico para a elaboração de esburmante demi-sec com redução de custos, diminuição do tempo de processamento e com padrão de qualidade definido</i>	Processo tecnológico a fim de reduzir os custos gerados na fabricação de espumantes Demi-Sec e facilitar a manutenção do seu padrão de qualidade, valorizando sensorialmente a bebida em concordância com o paladar brasileiro.	Alessandro Nogueira (UEPG) Alana Lung Frederico Koch Fernandes de Souza	Engenharia de Alimentos	

31	BR 10 2013 030408 5	27.11.2013	AT	<i>Processo de fabricação de licor de cereja</i>	Licor elaborado a partir da cereja nativa e outras frutas como mirtilo, framboesa, cereja, amora e pitaya. A produção do licor promove a industrialização das frutas agrega valor comercial, mantém as características naturais e soluciona o problema de sazonalidade da matéria prima.	Silvana Licodiedoff, UFPR Ana Mery de Oliveira Camlofski, Eliana Beleski Borba Carneiro e Alessandro Nogueira.	Engenharia de Alimentos
32	BR 20 2014 031062 8	11.12.2014	MU	<i>Desenvolvimento de modificações técnicas no copo de pré e pós dipping para redução da população bacteriana total em tetos bovinos.</i>	Modificação técnica no copo dipping a fim de reduzir a contaminação bacteriana em leites. Esta modificação consiste na fixação de duas fileiras de cerdas de nylon extra macias na superfície interna do copo as quais promovem uma maior limpeza e penetração do sanitizante em tetos rugosos de bovinos, aumentando a eficiência da redução da população bacteriana total .	Alessandro Nogueira Anna Carolina Leonelli Pires de Campos Eder Paulo Fagan Henrique Jaster Ivo Mottin Demiate	Engenharia de Alimentos
43	BR 10 2013 017766-0	11.07.2013	PI	<i>Processo de fabricação de suco de cereja</i>	Suco elaborado com a cereja tratada enzimaticamente. O desenvolvimento desse produto soluciona o problema da sazonalidade e oferece um produto pronto para o consumo ou o enriquecimento de outros produtos, por partir de uma fruta elaborada com excelente aceitação e valor agregado, proporcionando-se assim um produto alternativo à dieta dos consumidores, o qual favorece o consumo de frutas nativas.	Eliana Beleski Borba Carneiro Alessandro Nogueira Ana Mery de Oliveira Camlofski (UFPR) Silveira Licodiedoff (UFPR)	Engenharia de Alimentos

48	BR 10 2014 031045 2	11.12.2014	PI	<p><i>Mistura amido-goma com propriedade de expansão e baixa retrogradação para aplicação em produtos panificados livres de glúten (pão de queijo e biscoitos de polvilho)</i></p>	<p>O invento retarda o envelhecimento de pães de queijo e biscoitos de polvilho e, no caso de pães de queijo congelados, reduz a sinérese dos mesmos, sem afetar a propriedade de expansão desses produtos. Os pães de queijo produzidos com a mistura amido-goma apresentaram melhor textura 30 horas após o assamento, comprovando que a mesma pode ser utilizada em produtos panificados livres de glúten, tanto na forma de massa congelada quanto em produtos pré-assados. Ainda, a adição da goma permitiu a eliminação da etapa de escaldamento do processo de produção do pão de queijo.</p>	<p>Andressa Gabardo Granza Ivo Mottin Demiate Alessandro Nogueira</p>	Engenharia de Alimentos
53	BR 10 2015 010037 0	04.05.2015	PI	<p><i>Desenvolvimento de um fermentador multifunções em aço inox com controle de temperatura e de pressão e com sistema acoplado de gaseificação, microfiltração, engarrafamento de bebidas carbonatadas e higienização clean-in-place</i></p>	<p>A diferença desse equipamento com os demais do mercado consiste na presença de um sistema acoplado de gaseificação, microfiltração e engarrafamento de bebidas carbonatadas ou não carbonatadas. Sua confecção permite a gaseificação artificial e natural de bebidas como cervejas, vinhos, sidras e carbonatação de bebidas não alcoólicas. Apresenta baixo custo e pode ser útil para a produção em pequena ou média escala.</p>	<p>Alessandro Nogueira João Carlos Gomes Ivo Mottin Demiate Frederico Koch Fernandes de Souza Gabriel Coelho Herique Jaster Aline Alberti</p>	Engenharia de Alimentos

56	BR 10 2015 011889 9	22.05.2015 PATENTE RENUNCIAD A EM: 01.07.2015 RENUNCIA INDEFERID A EM 27.12.2016 DEPOSITO MANTIDO. ARQUIVADA EM 16/07/2019.	PI	<i>Desenvolvimento de extrusados de sementes de Araucaria angustifolia (Bertoloni) Otto Kuntze (Pinhão)</i>	Obtenção de um produto alimentício de origem vegetal através da aplicação do processo de extrusão termoplástica em tal matéria-prima nunca antes utilizada a tal processo. A utilização destas sementes descascadas secas e moídas para o desenvolvimento de um novo produto promove a Araucária pelo seu uso sustentável.	Manoela Estefânea Boff Zortéa Guidolin (UFPR) Carlos Wanderlei Piler de Carvalho (Embrapa) Rossana Catie Bueno de Godoy (Embrapa) Ivo Mottin Demiate	Engenharia de Alimentos
73	BR 10 2016 023777-7	13.10.2016	PI	<i>PROCESSO DE PRODUÇÃO DE CERVEJA COM PROPRIEDADES FUNCIONAIS, UTILIZANDO ARROZ PIGMENTADO BIODINÂMICO</i>	Cerveja funcional	Luiz Gustavo Lacerda e outros	Engenharia de Alimentos
78	BR 10 2017 004040-2	24.02.2017	PI	<i>Iogurte Orgânico adicionado de suco e farinha de casca de uva roxa.</i>	IOGURTE ORGANICO FUNCIONAL E ANTIOXIDANTE	Daniel Granato e Ariadne R Karnopp	Engenharia de Alimentos
82	BR 10 2017 023637-4	01.11.2017	PI	<i>CHA ORGANICO MISTO</i>	Bebida orgânica mista elaborada com chás de diferentes origens botânicas: chá branco, chá mate tostado e chá rooibos fermentado.	DANIEL GRANATO E JÂNIO SOUZA SANTOS	Engenharia de Alimentos
94	BR 10 2018 071715 4	23.10.2018	PI	<i>GELADO COMESTÍVEL FONTE DE FIBRAS E ANTIOXIDANTES COM AÇÃO ANTI-HIPERTENSIVA</i>	SORVETE FUNCIONAL	DANIEL GRANATO E OUTROS	Engenharia de Alimentos
100	BR 10 2019 007878 2	17.04.2019	PI	<i>QUEIJO PETIT SUISSE FONTE DE FIBRAS E ANTIOXIDANTES COM AÇÃO ANTI- HIPERTENSIVA</i>	Alimento funcional	Daniel Granato e outros	Engenharia de Alimentos