

TITULAR

HOLDER

Politécnico de Coimbra

INVENTORES

INVENTORS

Ana Pleno, ESAC/IPC

Andreia Nunes, ESAC/IPC

Carlos Pereira, ESAC/IPC

David Gomes, ESAC/IPC

Jorge Arede, ESAC/IPC

Marina Marques, ESAC/IPC

Marta Henriques, ESAC/IPC

Pedro Clemente, ESAC/IPC

Soraia Pais, ESAC/IPC

Verónica Pedroso, ESAC/IPC

**PATENTE PORTUGUESA N.º 115385
(CONCEDIDA)**

*PORTUGUESE PATENT N.º 115385
(GRANTED)*

DESCRIÇÃO

DESCRIPTION

Processo de produção de um concentrado líquido de sorelho (CLS) enriquecido em proteínas e péptidos. O CLS é obtido através da aplicação de tecnologias de filtração tangencial e pode ser usado como matéria-prima base para a preparação de molhos para saladas. Adicionalmente, se sujeito a diafiltração (DF) para remoção de lactose e sais, obtém-se um concentrado de sorelho deslactosado e dessalinizado (CLSdd). Neste caso, com a adição de outros ingredientes visa a preparação de bebidas lácteas fermentadas.

This invention concerns to the production of a 2nd whey liquid concentrate (CLS) enriched in proteins and peptides. CLS is obtained by applying tangential filtration technologies and can be used as raw material for preparing salad sauces. Additionally, if subjected to diafiltration (DF), a delactosed and desalinated concentrate (CLSdd) is obtained. In this case, with the addition of other ingredients, it is intended for the preparation of fermented drinks.

ASPETOS INOVADORES / VANTAGENS COMPETITIVAS

INNOVATIVE ASPECTS / COMPETITIVE ADVANTAGES

A tecnologia de produção de CLS possibilita a valorização do sorelho, principal subproduto da produção de requeijão e cujo processamento como resíduo é muito dispendioso. A solução é inovadora devido à aplicação dos processos de separação seletiva pouco dispendiosos em custos de capital e de funcionamento, quando comparados com os tradicionais processos de concentração seguidos de desidratação.

The CLS production technology makes possible the valorization of 2nd cheese whey, the main by-product of whey cheese production and whose processing as waste is very expensive. The solution is innovative due to the application of low-cost selective separation processes when compared to conventional concentration processes followed by dehydration.

MERCADO-ALVO / APLICAÇÕES

TARGET MARKET / APPLICATIONS

PME do setor dos laticínios associadas à produção de queijo e de requeijão. Na sua generalidade processam leite de ovelha e/ou cabra para o fabrico de queijo. Assim, a valorização interna deste subproduto afigura-se como uma solução eficiente e que pode dar origem a produtos de valor acrescentado, diversificando o portfolio de produtos dessas empresas.

SMEs in the dairy sector associated with cheese and cheese whey production, that generally process sheep and/or goat milk. Thus, the internal valorization of this by-product appears to be an efficient solution which can give rise to added-value products, diversifying the product portfolio of these companies.

