

Maia informacoes

(21) 3622-9600



sac@embrapa.br

Parcerias



gestão LÁCTEA
Consultoria e projetos agroindustriais



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE MATO GROSSO DO SUL

Alpina



MONSANTO



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



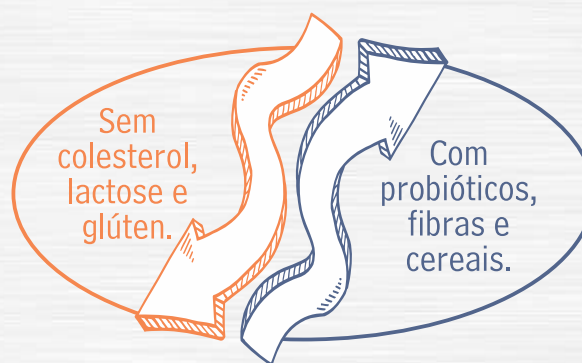
Ano: 2015 - Tiragem: 1.000 exemplares - Unidade Coordenadora: Embrapa Agroindústria de Alimentos
Autor: Eduardo Henrique Miranda Walter - Projeto Gráfico e Diagramação: Marcos Moulin e André Gomes

Tecnologia Embrapa para pequenas, médias e grandes empresas

Possibilita a utilização dos equipamentos existentes nos laticínios para a produção de bebidas fermentadas de soja com probióticos

Simplificação tecnológica

A bebida é elaborada a partir de extratos de soja em pó, disponíveis no mercado, ao invés do processo tradicional a partir do grão. Controle de processo de produção simplificado.



Bebidas com probióticos

Contêm bactérias benéficas que contribuem com a saúde do consumidor, associadas ao equilíbrio da flora intestinal.

Uso de equipamentos disponíveis nos laticínios

A tecnologia foi concebida para utilizar os mesmos equipamentos dos laticínios, sem demandar investimentos adicionais em meios de produção.

Oportunidade de terceirização da produção

O empreendedor pode contratar a produção de laticínios espalhados pelo país e ter a marca própria.



O laticínio pode muito mais

Além de oferecer o serviço de fabricação, pode utilizar o próprio sistema logístico para colocar esses produtos funcionais no mercado.



Versatilidade em formulações

A bebida final apresenta os mais variados sabores e texturas, combinando muito bem com frutas, castanhas e outros cereais.



Podemos chegar mais longe

A tecnologia, originalmente desenvolvida para bebidas fermentadas de soja, pode ser adaptada para bebidas de grãos e cereais, como aveia, milho e quinoa.

