

Betacaroteno

Processo de microencapsulação de betacaroteno

Foto: Stiglia Souza



Embrapa

Agroenergia

Processo de microencapsulação de betacaroteno

Matéria-prima

Extrato de fibra de prensagem da palma de óleo

Processo

Microencapsulação

Produto final

Microcápsulas de betacaroteno

Processo otimizado de microencapsulação de extrato de betacaroteno pela técnica de spray drying para viabilizar a adição de betacaroteno em sistemas hidrofílicos (preparações alimentares e farmacêuticas) e para dar maior estabilidade durante o processamento e estocagem.

Aplicações

- + Indústria alimentícia.
- + Indústria farmacêutica.

Vantagens

- + Formação de barreira entre o betacaroteno e o ambiente externo, protegendo-o da umidade, luz, oxigênio, evitando a perda de suas propriedades antioxidantes.
- + Maior eficiência no processo de microencapsulação do extrato rico em betacaroteno.
- + Proteção das propriedades antioxidantes do betacaroteno.
- + Agregação de valor a resíduos de agroindústrias de óleo de palma para obter insumo com maior estabilidade e vida de prateleira.

Estágio ► TRL/MRL 3 - Escala laboratorial

Leve esta tecnologia para outro estágio



Pesquise conosco outros potenciais de uso



Faça desta tecnologia a base de sua empresa incubada

Responsável: **SIMONE MENDONÇA**