

Ácido láctico

Cepa bacteriana produtora de ácido láctico

Arte: Anete Scofano (sobre originais / ISOBIO)



Embrapa
Agroenergia

Cepa bacteriana produtora de ácido lático

Matéria-prima

Processo

Produto final

Caldo de sorgo sacarino

Fermentativo

Ácido lático

Bioprocesso para produção de ácido lático com utilização de cepa elite de bactéria selecionada da biodiversidade brasileira. A produção tem como fonte o caldo de sorgo sacarino, contudo outras matérias-primas também podem ser utilizadas para produção de ácido lático.

Aplicações

- + Indústria alimentícia (acidulantes).
- + Indústria de química fina (tintas, vernizes e plastificantes).
- + Blocos construtores para a fabricação de polímeros renováveis.

Vantagens

- + Cepa bacteriana isolada da biodiversidade brasileira pertencente à Embrapa.
- + Nutrientes e sais minerais necessários ao crescimento dos microrganismos já estão presentes no caldo de sorgo sacarino.
- + O sorgo sacarino pode ser produzido na entressafra da cana-de-açúcar.
- + Agregação de valor ao setor sucroalcooleiro energético.

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