

USO DE ÓLEO ESSENCIAL, COMPOSIÇÃO ALIMENTÍCIA E PROCESSO DE OBTENÇÃO DE COMPOSIÇÃO ALIMENTÍCIA.

INVENTORES

Ivana Greice Sandri

Luciani Tatsch Piemolini-Barreto

Tiago Baruffi

DATA DE DEPÓSITO / PEDIDO DE PATENTE (INPI):

24/06/2015 / BR 10 2015 015325 2

TITULAR DO DIREITO:

FUCS

DESCRIÇÃO E APLICAÇÃO:

A presente invenção descreve o uso de óleo essencial de capim-limão e/ou de tangerina no preparo de uma composição alimentícia. A presente invenção também descreve uma composição alimentícia que compreende óleo essencial de capim-limão e/ou de tangerina e também descreve um processo de obtenção de composição alimentícia. Especificamente, a composição alimentícia é um sorvete. A presente invenção situa-se nos campos da Engenharia de Alimentos e da Nutrição.