



Processo para obtenção de amilase

IDEIA > LABORATÓRIO > PROTÓTIPO > ESCALONAMENTO > MERCADO

> **Descrição** A invenção descreve um processo para produção econômica de amilases via fermentação em estado sólido. O processo se baseia em condições mínimas de sais associados ao farelo de trigo, resíduo de baixo custo abundante no Brasil, utilizando um fungo eficiente, rústico e seguro para uso alimentício.

> **Problemas** O desenvolvimento de novas tecnologias para a utilização eficiente de resíduos tem sido uma preocupação crescente a cada ano, uma vez que a maioria das agroindústrias geram, além do produto final, um grande volume de subprodutos.

> **Benefícios** A invenção proposta descreve um processo economicamente atrativo para obtenção de amilase via fermentação em estado sólido. Este utiliza um meio de cultura à base de farelo de trigo, complementado com sais de baixo custo e o fungo *Rhizopus microsporus* var. *oligosporus*. Tal método apresenta rendimento de produção enzimática superior àquela disponível atualmente, bem como execução simplificada, baixo custo e segurança alimentar.