

PESQUISADORES DA UENP DESENVOLVEM PROCESSO E COMBO ANALÍTICO PARA QUANTIFICAR A PRESENÇA DE URÉIA EXÓGENA EM LEITE



aitac agência de
inovação tecnológica
e propriedade intelectual

PATENTE DE INVENÇÃO

PROCESSO E COMBO ANALÍTICO PARA QUANTIFICAR A PRESENÇA DE URÉIA EXÓGENA EM LEITE

A adulteração do leite é uma prática recorrente, sendo a molhagem a fraude mais comum. Para encobrir a adição de água no leite, os fraudadores acrescentam uréia na água de molhagem de modo a mascarar a adição da água no leite, teste da crioscopia (teste que detecta a água acrescentada no leite). A presente invenção descreve um processo para quantificar a presença de uréia ao adicionada ao leite. Neste processo utiliza-se de uma mistura de reagente naturais que compões combo analítico. Este combo permite a triagem do leite recebido pelas indústrias ou ser usado pelo próprio consumidor final, pois é de baixo custo, de fácil execução, atóxico e não necessita de nenhum tratamento especial para descarte dos resíduos.

Campo de aplicação: Indústrias de laticínios e inspeção.

TITULARES:

LUIS GUILHERME SACHS (Lattes:<http://lattes.cnpq.br/8396109344405837>)

GUSTAVO VINICIOS MUNHOZ FARCIA

JULIANE PRISCILA DINIZ SACHS (Lattes:<http://lattes.cnpq.br/1838932850469664>)

ANTONIO PAULO PORTUGAL (Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3452057885809082>)

GUSTAVO LOPES MARONEZI (Lattes:<http://lattes.cnpq.br/0142589716435818>)

PAULA JIMENA DINIZ SACHS <http://lattes.cnpq.br/9890896067387424>

GUILHERME SACHS (Lattes:<http://lattes.cnpq.br/4663057868908192>)

ANDRÉ LUIS ANDRADE MENOLLI (Lattes:<http://lattes.cnpq.br/0048431988260726>)