



Pedido nacional de Invenção, Modelo de Utilidade, Certificado de Adição de Invenção e entrada na fase nacional do PCT

Número do Processo: BR 10 2020 013429 9

Dados do Depositante (71)

Depositante 1 de 1

Nome ou Razão Social: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ

Tipo de Pessoa: Pessoa Jurídica

CPF/CNPJ: 10763998000130

Nacionalidade: Brasileira

Qualificação Jurídica: Instituição de Ensino e Pesquisa

Endereço: Av. João Paulo II , nº 514 - Castanheira - Prédio da Reitoria 1º andar.

Cidade: Belém

Estado: PA

CEP: 66645240

País: Brasil

Telefone: 9133420567

Fax:

Email: saulo.silva@ifpa.edu.br

Dados do Pedido

Natureza Patente: 10 - Patente de Invenção (PI)

Título da Invenção ou Modelo de TEMPERO SECO A BASE DE PUPUNHA

Utilidade (54):

Resumo: A presente invenção refere-se ao desenvolvimento de um tempero seco a base de pupunha (*Bactris gasipaes*), que pode ser consumido em cozinhas tanto residenciais como em restaurantes, e utiliza a pupunha como base, agregando valor comercial e aumentando o período de conservação deste fruto, com a combinação de ingredientes comumente utilizados na elaboração de tempero seco ou qualquer outra substituição e/ou adição e/ou alteração da composição, criando assim um produto diferenciado. A pupunha apresenta características interessante para produção de tempero e esta invenção contribui como alternativa para diversificação da cadeia produtiva da pupunha.

Dados do Inventor (72)

Inventor 1 de 5

Nome: SUELY CRISTINA GOMES DE LIMA

CPF: 44068719268

Nacionalidade: Brasileira

Qualificação Física: Professor do ensino profissional

Endereço: Tv. Floriano Peixoto, nº4157

Cidade: Castanhal

Estado: PA

CEP: 68743-030

País: BRASIL

Telefone: (91) 984 156198

Fax:

Email: suely.lima@ifpa.edu.br

Inventor 2 de 5

Nome: JESSICA BRITO MARTINS

CPF: 98781537204

Nacionalidade: Brasileira

Qualificação Física: Estudante de Graduação

Endereço: Rua Presidente Kennedy, nº162

Cidade: CASTANHAL

Estado: PA

CEP: 68742-420

País: BRASIL

Telefone: (91) 983 797088

Fax:

Email: jessickbm@gmail.com

Inventor 3 de 5

Nome: IONA TAYLI SOUZA DE SOUZA

CPF: 04129187228

Nacionalidade: Brasileira

Qualificação Física: Estudante de Graduação

Endereço: Tv. Major Patriolino, Saudade II

Cidade: CASTANHAL

Estado: PA

CEP: 68740-230

País: BRASIL

Telefone: (91) 984 079804

Fax:

Email: ionatayli6@gmail.com

Inventor 4 de 5

Nome: JOSÉ ODINEY DOS SANTOS SOUSA

CPF: 03055569245

Nacionalidade: Brasileira

Qualificação Física: Estudante de Graduação

Endereço: RAMAL GERSON BRITO, 71

Cidade: SANTA ISABEL DO PARÁ

Estado: PA

CEP: 68790-000

País: BRASIL

Telefone: (91) 996 157616

Fax:

Email: jdyneysantos20@gmail.com

Inventor 5 de 5

Nome: LUCAS FELIPE ARAUJO DE SOUZA

CPF: 03403345254

Nacionalidade: Brasileira

Qualificação Física: Estudante de Graduação

Endereço: Av. Governador José Malcher, 1513

Cidade: Santa Izabel do Pará

Estado: PA

CEP: 68790-000

País: BRASIL

Telefone: (91) 980 394599

Fax:

Email: lfelipe850@gmail.com

Documentos anexados

Tipo Anexo	Nome
Comprovante de pagamento de GRU 200	Comprovante de pagamento - Tempero seco a base de pupunha.pdf
Cadastro Sisgen	cadastro Sisgen tempero.pdf
Relatório Descritivo	Relatório descritivo.pdf
Resumo	Resumo.pdf
Reivindicação	Reivindicações.pdf

Acesso ao Patrimônio Genético

- ☒ Declaração Positiva de Acesso - Declaro que o objeto do presente pedido de patente de invenção foi obtido em decorrência de acesso à amostra de componente do Patrimônio Genético Brasileiro, realizado a partir de 30 de junho de 2000, e que foram cumpridas as determinações da Lei 13.123 de 20 de maio de 2015, informando ainda:

Número da Autorização de Acesso: A1BA719

Data da Autorização de Acesso: 18/03/2020

Origem do material genético e do conhecimento tradicional associado, quando for o caso

Bactris gasipaes

Declaração de veracidade

- ☒ Declaro, sob as penas da lei, que todas as informações acima prestadas são completas e verdadeiras.

___ SIAFI2020-DOCUMENTO-CONSULTA-CONNS (NOTA LANCAMENTO DE SISTEMA)_____

30/03/20 19:24 NS USUARIO : ELZA
DATA EMISSAO : 30Mar20 VALORIZACAO : 30Mar20 NUMERO : 2020NS001567
UG/GESTAO EMITENTE: 158135 / 26416 - INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO PARA
FAVORECIDO : 00000000/0001-91 - BANCO DO BRASIL SA
TITULO DE CREDITO : 2020NP000168 DATA VENCIMENTO : 30Mar20

OBSERVACAO

PAGAMENTO DE GRU N°29409161917314778, REFERENTE A TAXA DE PEDIDO NACIONAL DE I
NVENÇÃO, MODELO DE UTILIDADE, CERTIFICADO DE ADIÇÃO DE INVENÇÃO E ENTRADA NA FA
SE NACIONAL DO PCT (SERVIÇO-200). PROC. 23051.009949/2020-51.

CONTINUA...

LANCADO POR : 10430989253 - ELZA UG : 158135 30Mar20 19:19
PF1-AJUDA PF3=SAI PF4=ESPELHO PF12=RETORNA

___ SIAFI2020-DOCUMENTO-CONSULTA-CONNS (NOTA LANCAMENTO DE SISTEMA)_____

30/03/20 19:24 NS USUARIO : ELZA
DATA EMISSAO : 30Mar20 VALORIZACAO : 30Mar20 NUMERO : 2020NS001567
UG/GESTAO EMITENTE: 158135 / 26416 - INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO PARA
FAVORECIDO : 00000000/0001-91 - BANCO DO BRASIL SA
TITULO DE CREDITO : 2020NP000168 DATA VENCIMENTO : 30Mar20

L	EVENTO	INSCRICAO	CLAS.CONT	CLAS. ORC	V A L O R
01	511005	2020NE800080	332320500	33913904	70,00
02	401002	2020NE800080		33913904	70,00
03	521214	2020NE800080	213120400	33913904	70,00

LANCADO POR : 10430989253 - ELZA UG : 158135 30Mar20 19:19
PF1-AJUDA PF3=SAI PF4=ESPELHO PF5=EVENTO/CONTA PF12=RETORNA



Ministério do Meio Ambiente
CONSELHO DE GESTÃO DO PATRIMÔNIO GENÉTICO

SISTEMA NACIONAL DE GESTÃO DO PATRIMÔNIO GENÉTICO E DO CONHECIMENTO TRADICIONAL ASSOCIADO

Comprovante de Cadastro de Acesso

Cadastro nº A1BA719

A atividade de acesso ao Patrimônio Genético, nos termos abaixo resumida, foi cadastrada no SisGen, em atendimento ao previsto na Lei nº 13.123/2015 e seus regulamentos.

Número do cadastro: **A1BA719**

Usuário: **IFPA**

CPF/CNPJ: **10.763.998/0001-30**

Objeto do Acesso: **Patrimônio Genético**

Finalidade do Acesso:



Pesquisa Científica



Bioprospecção



Desenvolvimento Tecnológico

Espécie

Bactris gasipaes

Título da Atividade: **Produção de tempero seco a base de pupunha**

Equipe

Suely Cristina Gomes de Lima **IFPA**

Jessica Brito Martins **IFPA**

Iona Tayli Souza de Souza **IFPA**

José Odiney Dos Santos Sousa **IFPA**

Felipe Araújo de Souza **IFPA**

Data do Cadastro: **18/03/2020 19:29:03**

Situação do Cadastro: **Concluído**

Conselho de Gestão do Patrimônio Genético
Situação cadastral conforme consulta ao SisGen em **19:29** de **18/03/2020**.



SISTEMA NACIONAL DE GESTÃO
DO PATRIMÔNIO GENÉTICO
E DO CONHECIMENTO TRADICIONAL
ASSOCIADO - **SISGEN**

“TEMPERO SECO A BASE DE PUPUNHA”

[001] A presente invenção trata da elaboração de um tempero seco a base de pupunha (*Bactris gasipaes*) com aplicação na área de alimentos visando proporcionar maior diversificação na cadeia produtiva da pupunha com a elaboração de um produto diferente dos comumente encontrados no mercado.

[002] Um dos componentes da biodiversidade amazônica, mais estudados e consumidos são as frutas nativas “in natura” e seus subprodutos. As espécies frutíferas utilizadas, tanto com ocorrência natural como cultivadas são fonte de renda para as comunidades locais e servem de base na dieta da população. A pupunha é considerada como importante alternativa alimentar, principalmente por causa do valor nutritivo, em termos de níveis elevados de fibra, gordura, carotenoides e aminoácidos essenciais e possui alto valor energético por apresentar valores consideráveis de amido e gordura.

[003] A pupunha possui curto período de vida útil na forma in natura, devendo ser consumido rapidamente ou conservado sob congelamento durante a sua entressafra. A industrialização apresenta-se como uma importante alternativa para o excedente de produção e a crescente demanda do mercado consumidor por novos produtos estimula a utilização de matérias-primas regionais, como é o caso da pupunha.

[004] Os temperos ou condimentos são produtos obtidos da mistura de especiarias de origem vegetal e outros ingredientes, empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas e com a finalidade de conservação, devido as suas propriedades antimicrobianas, antioxidantes e medicinais. Partindo deste

contexto, a presente invenção consiste na elaboração de tempero seco a base de pupunha com características sensoriais agradáveis ao paladar do consumidor promovendo um produto diferenciado e de qualidade, apresentando-o como uma oportunidade de negócio como proposta de agregação de valor para a cadeia da pupunha, sendo possível a substituição e/ou adição e/ou alteração da composição. Existem trabalhos desenvolvidos com a farinha de pupunha como o apresentado no depósito de patente **BR 102017000518-6 A2**, que trata da elaboração de uma casquinha de sorvete elaborado com a farinha de pupunha, como no também depósito de patente **BR 102017000535-6 A2** que trata da elaboração de uma massa alimentícia para substituição da farinha de trigo elaborada com farinha de pupunha bem como a patente **PI 0506324-8 B1** que trata de um produto tipo granola obtido a partir de farinha de pupunha. Portanto do que se depreende da literatura pesquisada, não foram encontrados documentos antecipando ou sugerindo os ensinamentos da presente invenção, de forma que a solução aqui proposta possui novidade e atividade inventiva frente ao estado da técnica.

[005] Com este intuito desenvolveu-se a presente invenção, com o objetivo de elaborar uma formulação de tempero seco utilizando a pupunha como agente de saborização do produto com o diferencial da não existência do mesmo no mercado.

[006] A invenção poderá ser melhor compreendida através da seguinte descrição que poderá ser alterada em seus ingredientes com substituição e/ou adição e/ou alteração da composição conforme padrão do mercado.

[007] A pupunha deve ser lavada em água corrente e detergente neutro com auxílio de uma escova, retirando toda terra

presente e higienizada com solução de hipoclorito de sódio.

[008] Após a higienização, deve ser cozida em tempo e temperatura suficientes para em seguida com auxílio de uma faca inox, cortada em pedaços para melhor eficiência na etapa de desidratação.

[009] Os pedaços de pupunha são desidratados em tempo e temperatura adequados para atingir umidade necessária para ser convertido em farinha.

[010] A pupunha desidratada é então fragmentada em moinho adequado para virar farinha.

[011] A farinha de pupunha é misturada com outros ingredientes e armazenada em recipientes apropriados para sua conservação.

RESUMO

“TEMPERO SECO A BASE DE PUPUNHA”

A presente invenção refere-se ao desenvolvimento de um tempero seco a base de pupunha (*Bactris gasipaes*), que pode ser consumido em cozinhas tanto residenciais como em restaurantes, e utiliza a pupunha como base, agregando valor comercial e aumentando o período de conservação deste fruto, com a combinação de ingredientes comumente utilizados na elaboração de tempero seco ou qualquer outra substituição e/ou adição e/ou alteração da composição, criando assim um produto diferenciado. A pupunha apresenta características interessante para produção de tempero e esta invenção contribui como alternativa para diversificação da cadeia produtiva da pupunha.

REIVINDICAÇÕES

1. Patente de invenção “**TEMPERO SECO A BASE DE PUPUNHA**” caracterizado por um produto não existente no mercado e obtido a partir do uso do calor e redução de tamanho da pupunha (*Bactris gasipaes*) e a partir da farinha obtida, desenvolvido o tempero seco a base de pupunha.
2. Patente de invenção “**TEMPERO SECO A BASE DE PUPUNHA**” de acordo com a reivindicação 1 caracterizado por uso de ingredientes comumente utilizados na elaboração de temperos ou qualquer outra substituição e/ou adição e/ou alteração da composição.
3. Patente de invenção “**TEMPERO SECO A BASE DE PUPUNHA**” de acordo com as reivindicações 1 e 2 caracterizado por processo de obtenção do tempero seco a base de pupunha que se dá com a desidratação da pupunha e homogeneização com os ingredientes comumente utilizados na elaboração de tempero seco ou qualquer outra substituição e/ou adição e/ou alteração da composição.