

Processo de obtenção de açúcares da semente do açaí garante “patente verde” ao INT

Pesquisa desenvolveu novas aplicações para parte do fruto do açaí que era descartada. Processo de obtenção da patente levou pouco mais de um ano

por ASCOM - publicado 06/12/2019 13h19. Última modificação 06/12/2019 13h31.



Carta patente do INPI e processos de obtenção de açúcares da semente do açaí, que corresponde a 90% do fruto

Uma pesquisa sobre a obtenção de novos açúcares da semente do açaí garantiu ao Instituto Nacional de Tecnologia (INT), vinculado ao Ministério da Ciência, Tecnologia, Inovações e Comunicações (MCTIC), a primeira patente dentro do programa *Patentes Verdes*, do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). O programa, que prioriza o exame de pedidos de patentes de tecnologias relacionadas ao meio ambiente, acelera a concessão para que sejam rapidamente utilizadas pela sociedade. Com isso, o intervalo de tempo entre o pedido e a publicação da carta patente foi de pouco mais de um ano.

Com o título “Processo de obtenção de manana, manano-oligosacarídeos e manose a partir de sementes de palmeiras do gênero euterpe”, a patente ([BR 10 2018 067282 7](https://patents.google.com/patent/BR1020180672827)) partiu da identificação da composição da semente dos frutos açaí e juçara, realizada no Laboratório de Biotatálise do INT. O projeto foi desenvolvido pela pesquisadora Ayla Sant’Ana e equipe, com apoio do Instituto Serrapilheira. A pesquisa foi selecionada em duas etapas da 1ª Chamada Pública de Pesquisa Científica da organização, a última com financiamento de R\$ 1 milhão.

Uso na indústria

Correspondendo em média a 90% do fruto, a semente do açaí é descartada após a produção da polpa, o que gera mais de 1 milhão de toneladas de resíduos por ano. A identificação da manana, manano-oligosacarídeos e manose – que na maioria dos resíduos agroindustriais disponíveis em abundância são encontradas em baixa quantidade – garantiu novas perspectivas para a aplicação dessa biomassa residual.

Foram desenvolvidos no estudo e protegidos pela patente os processos para obtenção desses açúcares, que incluem: moagem das sementes; hidrólise (quebra de parte das moléculas) do material moído; separação das frações líquida e sólida; e tratamento da parte sólida. De alto valor para a indústria, os carboidratos obtidos podem ser usados na produção de gomas espessantes, compostos prebióticos, fármacos e precursores de vários produtos químicos.

Além da pesquisadora Ayla Sant’Ana, estão registrados como inventores na patente a bolsista de mestrado Ingrid Santos Miguez e os ex-colaboradores João Pedro R. Barros da Silva, bolsista do Programa de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PIBITI/CNPq), e Alvaro Ferreira Monteiro, estagiário do convênio com o Centro de Integração Empresa-Escola (CIEE).

(Divisão de Comunicação do INT – DICOM)