

PROCESSO ENZIMÁTICO PARA EXTRAÇÃO DE ÓLEOS ESSENCIAIS

INVENTORES

Aldo José Pinheiro Dillon

Juliane Cassini

Adriana Del Carmen Escalona Gower

Fabiana Agostini

DATA DE DEPÓSITO / PEDIDO DE PATENTE (INPI):

30/03/2010 / PI 1000881-0

TITULARES DO DIREITO:

UCS

DESCRIÇÃO E APLICAÇÃO:

A invenção refere-se ao campo das indústrias de óleos essenciais, assim como o campo da perfumaria, farmácia, materiais de limpeza e alimentos. O processo enzimático de extração de óleos essenciais apresenta melhor rendimento quando comparado aos processos congêneres, especialmente na extração de óleos essenciais de vegetais da família Rutácea. Este processo apresenta baixo custo, reutilização dos resíduos vegetais cítricos da indústria e não utilização de solventes que agredem o ambiente, ao mesmo tempo que, há apresentação de um custo energético diminuído e um baixo risco de hidrólise de componentes voláteis do óleo.