

## COMPOSIÇÃO DE CHOCOLATE COMPREENDENDO AGENTES ANTIOXIDANTES E PROCESSO DE PRODUÇÃO DO MESMO.

### **Inventores:**

Mirian Salvador

Luciani Tatsch Piemolini Barreto

Vivianne Santiago da Rocha

### **Data de Depósito / Pedido de Patente (INPI):**

09/03/2018 / BR 10 2018 004778 7

### **Titulares do Direito:**

FUCS

### **Descrição e Aplicação:**

A presente invenção descreve composições de chocolates funcionais do tipo ao leite e chocolate do tipo branco, incorporados de resveratrol e outros compostos fenólicos e/ou vitaminas C e E a fim de se aumentar a sua ação antioxidante, bem como descreve processo de produção desses chocolates. A presente invenção se situa nos campos da Nutrição e Engenharia de Alimentos.