

# SORVETE ADICIONADO DE MICÉLIO DO “COGUMELO DO SOL” POR CULTIVO SUBMERSO EM BAGAÇO DE MAÇÃ

*Pesquisadores da Universidade Estadual do Centro-Oeste (UNICENTRO), desenvolveram um processo de produção de uma formulação de gelado comestível tipo sorvete adicionada de micélio do cogumelo Agaricus Brasiliensis, mais conhecido como “Cogumelo do Sol” produzido por cultivo submerso em bagaço de maçã.*

*O fundamento da invenção se dá em razão da cultura da maçã, concentrada na região Sul do país e que vem crescendo no últimos anos, e*

*seu bagaço é amplamente utilizado para fins biotecnológicos, sendo fonte de proteínas, lipídeos e carboidratos. O cogumelo Agaricus Brasiliensis por sua vez, vem sendo estudado devido as suas propriedades medicinais, especialmente na ação antitumoral e no tratamento complementar de muitas doenças crônicas e autoimunes. Alguns dos efeitos detectados incluem ação anticancerígena, antiangiogênica, antimutagênica, antitumoral, imunoestimulante, hipocolesterolêmica, antiviral, antibactericida, antioxidante, entre outros.*

## **Características e benefícios da invenção**



*Sorvete enriquecido com melhor valor nutricional*



*Fonte de propriedades medicinais*



*Uso de matéria-prima saudável e sustentável*

## **Inventores**

*Herta Stutz Dalla Santa;  
Osmar Roberto Dalla Santa;  
Morgana Keiber;  
Vanessa Sovrani;  
Juliana da Rosa;  
Durinezio José de Almeida;*



## **Detalhes**

*BR102012029528-8*

*Data do Depósito: 21/11/2012*

*Data de Publicação Nacional:  
23/09/2014*