

REIVINDICAÇÕES

1. **“PROCESSO DE DESENVOLVIMENTO DE CONCENTRADO PROTEICO DE SORO DE LEITE ISENTO DE LACTOSE E SUA APLICAÇÃO”**, caracterizado pela isenção de lactose no produto por meio da realização de hidrólise enzimática executada em condições de tempo, temperatura e concentração de enzima já otimizadas.
2. **“PROCESSO DE DESENVOLVIMENTO DE CONCENTRADO PROTEICO DE SORO DE LEITE ISENTO DE LACTOSE E SUA APLICAÇÃO”**, caracterizado pelo tempo otimizado da reação de hidrólise (inferior a 160 min).
3. **“PROCESSO DE DESENVOLVIMENTO DE CONCENTRADO PROTEICO DE SORO DE LEITE ISENTO DE LACTOSE E SUA APLICAÇÃO”**, caracterizado pela obtenção de concentrado proteico com 60% de proteínas e de 0% de lactose.
4. **“PROCESSO DE DESENVOLVIMENTO DE CONCENTRADO PROTEICO DE SORO DE LEITE ISENTO DE LACTOSE E SUA APLICAÇÃO”**, caracterizado pela aplicação em iogurte concentrado prebiótico isento de lactose, fonte de cálcio e rico em vitamina D ou como complemento/substituição para qualquer preparado alimentar em pó.