

Características

COMPOSIÇÃO DE MILHO DESIDRATADA PARA OBTENÇÃO PRÁTICA DE MUNGUNZÁ DOCE

Composição de milho desidratado para obtenção prática de mugunzá doce com longo tempo de prateleira e preparação rápida.

Perfil Tecnológico

★ O processo permite preparo rápido do mugunzá doce com o tempo estimado em 1 a 10 min a depender da opção de consumo (quente, natural ou gelado) comparado com as 8 a 10 horas de preparo a partir dos ingredientes originais .

★ Seu longo tempo de prateleira permite chegar aos consumidores de diversas regiões do Brasil e exterior, além de suprir a demanda de consumidores com restrições de açúcar e intolerância à lactose.

TRL



Inventores:

1. Vivianni Marques Leite dos Santos
2. Regiane Rocha Oliveira
3. José Edilson dos Santos Junior