

**KEFIR: PROSPECCIÓN TECNOLÓGICA DE PATENTES EN BRASIL
RELACIONADAS CON EL SECTOR ALIMENTARIO**

**KEFIR: PROSPECÇÃO TECNOLÓGICA DE PATENTES NO BRASIL
RELACIONADAS AO SETOR ALIMENTÍCIO**

**KEFIR: TECHNOLOGICAL PROSPECTION OF PATENTS IN BRAZIL RELATED
TO THE FOOD SECTOR**

Roberto Rodrigues de Oliveira Filho¹; Cícero Wilson Bezerra Santos²; Jessyca Karolina de Lima Santos³
Jefferson Renan Pinheiro Rodrigues⁴; Jaqueline dos Santos Silva⁵

RESUMO

O kefir é um leite fermentado por grãos de kefir, sendo constituído por um misto de culturas simbióticas. Esses grãos são compostos por uma combinação de *Lactobacillus kefir*, espécies dos gêneros *Leuconostoc*, *Lactococcus* e *Acetobacter*, que produzem ácido láctico, etanol e dióxido de carbono. Além disso, os grãos de kefir também contêm leveduras fermentadoras de lactose, como a *Kluyveromyces marxianus*, e leveduras não fermentadoras de lactose, como a *Saccharomyces omnisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* e *Saccharomyces exiguus*. Estando presente também as bactérias *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium sp* e *Streptococcus salivarius subsp thermophilus*. O produto caracteriza-se ainda pelo aspecto viscoso e ligeiramente carbonatado, com sabor ácido e com pequenas quantidades de álcool, podendo ter variações da sua microbiota a depender das condições ambientais da região onde for produzido. O kefir tem sua origem atribuída às montanhas do norte do Cáucaso, entre a Europa Oriental e a Ásia Ocidental. A palavra que dá nome ao produto consiste em um derivado da palavra turca *keyif*, que significa “bom sentimento”, sentimento atribuído a sensação experimentada depois de consumir o produto. Embora o kefir comercial seja tradicionalmente fabricado de leite de vaca, ele também pode ser elaborado a partir de leite de ovelhas, cabras ou búfalas. O presente estudo foi realizado através de uma pesquisa exploratória no banco de dados do Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI e foi realizado durante o mês de junho de 2023. O levantamento foi feito utilizando o termo “kefir” como palavra chave para a busca em títulos e resumos através do recurso da pesquisa avançada. Durante esse processo, foram identificadas 22 patentes, as quais foram publicadas no período entre 1997 a 2020, sendo possível visualizar um maior número de registros no ano de 2020, onde foram registradas 5 patentes. Ao realizar a análises das patentes encontradas observou-se que há a existência de patentes relacionadas, principalmente, com as áreas de saúde (6 patentes) e alimentos (12 patentes) e aplicações em outros segmentos (4 patentes), também foram identificadas. Em relação às patentes sobre alimentos foram registradas 12 patentes, que por sua vez estão relacionadas com processos produtivos (4 patentes) e produtos (8 patentes), havendo uma grande diversidade desses produtos, que variavam entre biscoitos, derivados lácteos e bebidas alcoólicas. A partir do levantamento realizado, foi possível identificar a presença consistentes de patentes sobre o produto aqui discutido, todavia a baixa periodicidade de novos registros pode demonstrar a pouca inventividade no segmento ou ainda falhas no processo de registro de novas patentes, as quais estão relacionadas com a demora na formalização do processo.

Palavras-Chave: alimentos, fermentados, funcional, patentes.

¹ Engenharia de Alimentos, UFAPE, roberto_rodrigues_2000@hotmail.com

² Engenharia de Alimentos, UFAPE, willsonbezerra2021@gmail.com

³ Engenharia de Alimentos, UFAPE, jessycakarolinals@gmail.com

⁴ Engenharia de Alimentos, UFAPE, jeffersonrodrigues.eng23@gmail.com

⁵ Mestre em Bioquímica e Fisiologia, UFPE, jaqueline.jss@ufpe.br