

RESUMO - LEITE E DERIVADOS

PROSPECÇÃO TECNOLÓGICA DE PATENTES DE BEBIDAS LÁCTEAS: UM ESTUDO DE CASO DE REGISTROS NO BRASIL

Venícia Da Silva Guimarães (veniciadsg11@gmail.com)

Pedro Alan Araujo Silva (palan953@gmail.com)

Steyce Neves Barbosa (steyce.zoo@gmail.com)

Anailza Cristina Guedes Se Dá Leite (aninha_guedesa@hotmail.com)

Élice Brunelle Lessa Dos Santos (eliceblsantos@gmail.com)

Sanara Melo (sam.expo531@gmail.com)

Daniel Ribeiro Menezes (daniel.menezes@univasf.edu.br)

No Brasil, bebida láctea é definida como o produto obtido pela mistura de leite e soro de leite, com ou sem adição de outros ingredientes, desde que a base láctea represente no mínimo 51% do total. Esses produtos podem ser fermentados ou não, a depender do processo de fabricação. Considerando o avanço científico e tecnológico nesse setor, este estudo teve como objetivo analisar o desenvolvimento tecnológico por meio de um levantamento prospectivo de pedidos de patentes relacionados a bebidas lácteas no Brasil.

A busca foi realizada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI, utilizando operadores booleanos associados ao descritor “bebida AND láctea”, restrito ao campo título. O período analisado compreendeu 1998 a 2023, resultando em 44 registros. Os documentos foram classificados segundo a Classificação Internacional de Patentes (IPC). Constatou-se que 30 patentes

foram enquadradas na classe A23C (produtos lácteos e processos de produção), 10 em A23L (alimentos e bebidas não alcoólicas), 2 em A61K (preparações médicas, odontológicas ou veterinárias) e 2 em subclasses relacionadas a cacau, confeitos, gomas e sorvetes.

Verificou-se que 28 depósitos ocorreram entre 2015 e 2023, destacando-se o ano de 2018 como o mais expressivo, com média de 1,7 pedidos anuais. Entre as matérias-primas, prevalece o uso de leite bovino, com crescente foco no desenvolvimento de bebidas funcionais enriquecidas com probióticos e prebióticos.

Conclui-se que as inovações em bebidas lácteas no Brasil têm se concentrado na diversificação de produtos voltados ao consumo humano, principalmente no segmento de alimentos funcionais. Contudo, observa-se espaço para explorar bases lácteas alternativas (como leite caprino e ovino) e a incorporação de novos ingredientes bioativos, indicando tendências futuras e oportunidades estratégicas para a indústria de laticínios nacional.

Palavras-chave: bebidas lácteas; patentes; prospecção tecnológica; inovação; indústria de laticínios.