

# Processo para Produção de Leite Equino em Pó



## I - Processo para Produção de Leite Equino em Pó

A organização mundial de alergia declarou que o leite de égua pode ser uma alternativa para crianças e adultos com alergia a proteína do leite de vaca por ter baixa reatividade cruzada nos casos desta alergia. Além disso, o leite equino tem elevada semelhança nutricional com o leite humano (materno). As presentes invenções referem-se a formulações e processos de produtos obtidos a partir de leite equino, como alternativa alimentar, apresentando alto valor nutricional, sabor e odor agradáveis e apre-

sentando boa capacidade de conservação. O processo de obtenção do leite equino em pó traz as condições tecnológicas para obtenção de um produto de excelente qualidade nutricional que pode ser comercializado como alimento, suplemento em cápsulas e matéria-prima para desenvolvimento de produtos cosméticos. Na Europa, suplementos em cápsulas e cosméticos a base de leite equino são utilizados para hidratação da pele com lesões psoráticas.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetuer adipiscing elit, sed diam nonummy nibh



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetuer adipiscing elit,

*Inventores: Isabela Rosier Olimpio Pereira, Andrea Carvalheiro Guerra Matias, Fátima Maria Motter Magri, Rafaella de Assis Raposo, Thayane Grilo Araujo.*