

## ALIMENTOS PROBIÓTICOS NÃO LÁCTEOS: MAPEAMENTO DE PATENTES E PROSPECÇÃO TECNOLÓGICA (2014-2024)

Maria Francisca Da Silva Sousa <sup>1</sup>

Jose Orleandro Coutinho <sup>2</sup>

Prof. Dra. Cecília Teresa Muniz Pereira <sup>3</sup>

Prof.Dra.Josyanne araujo neves <sup>4</sup>

### RESUMO

Os alimentos probióticos têm se destacado por seus benefícios à saúde, como o fortalecimento do sistema imunológico, o equilíbrio da microbiota intestinal e até a melhoria da saúde mental. Tradicionalmente, esses produtos estavam associados a alimentos lácteos, como iogurtes e leites fermentados. No entanto, o aumento da demanda por alternativas não lácteas, impulsionado pelo crescimento do público vegano e por indivíduos com intolerância à lactose, tem estimulado a inovação no setor. Este estudo tem como objetivo analisar as tendências tecnológicas e os desafios relacionados à produção de probióticos não lácteos, por meio de um levantamento de patentes registradas entre 2014 e 2024. Para isso, adotou-se a metodologia PRISMA, com buscas realizadas nas bases de dados WIPO, USPTO, Espacenet e INPI. Como resultados parciais, foi identificado um total de 931 patentes relacionadas a alimentos probióticos não lácteos. Após o processo de remoção de duplicatas, que garantiu a exclusão de registros repetidos, e a aplicação rigorosa dos critérios de elegibilidade estabelecidos, foram selecionadas 31 patentes que foram consideradas relevantes e, portanto, incluídas na revisão final. Os principais desafios identificados envolvem a adaptação de culturas probióticas a matrizes alimentares alternativas, como bebidas fermentadas à base de frutas e vegetais, além de produtos fermentados de soja e cereais. A aceitação do consumidor também se destaca como um fator essencial, visto que muitas pessoas ainda associam os benefícios dos probióticos exclusivamente a produtos lácteos. Aspectos como sabor, textura e apresentação são determinantes para o sucesso comercial dessas inovações.

**Palavras-chave:** Probióticos; Alimentos não lácteos; Inovação; Aceitação do consumidor; Patentes;

<sup>1</sup> Graduanda do Curso de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal do Maranhão – IFMA, [maria.francisca1@acad.ifma.edu.br](mailto:maria.francisca1@acad.ifma.edu.br);

<sup>2</sup> Graduando do Curso de Tecnologia em Alimentos Instituto Federal do Maranhão – IFMA, [jose.orleandro@acad.ifma.edu.br](mailto:jose.orleandro@acad.ifma.edu.br)

<sup>3</sup> Professor; Doutorado, Instituto Federal do Maranhão - IFMA, [prof.ceciteresa@acad.ifma.edu.br](mailto:prof.ceciteresa@acad.ifma.edu.br).

<sup>4</sup> Professora Orientadora: Doutorado, Instituto Federal do Maranhão – IFMA, [josyanne.neves@ifma.edu.br](mailto:josyanne.neves@ifma.edu.br)

