

Ácido kójico

Produção de ácido kójico a partir de glicerina



Foto: Peterschreiber.media/iStock



Embrapa
Agroenergia

Produção de ácido kójico a partir de glicerina

Matéria-prima

Processo

Produto final

Glicerina

Fermentativo

Ácido kójico

Processo de produção de ácido kójico com utilização de fungo filamentosos selecionado, isolado da biodiversidade brasileira. A produção é conduzida em fermentação submersa que tem como única fonte de carbono a glicerina (glicerol bruto), coproduto do biodiesel, ou glicerol padrão comercial.

Aplicações

- + Indústria de cosméticos, farmacêutica, química e alimentícia.
- + Agricultura.

Vantagens

- + Produto com diversas aplicações comerciais.
- + Agregação de valor à cadeia produtiva do biodiesel, com aumento da sustentabilidade comercial e ambiental.
- + Fungo isolado da biodiversidade brasileira pertencente à Embrapa Agroenergia e preservado em coleção de microrganismos, sob normas de qualidade.
- + Fungo filamentosos é capaz de produzir o ácido kójico utilizando glicerinas (glicerol bruto) oriundas de diferentes biomassas.

Estágio ► TRL/MRL 4 - Escala laboratorial

Leve esta tecnologia para outro estágio



Pesquise conosco outros potenciais de uso



Faça desta tecnologia a base de sua empresa incubada

Responsável: MÔNICA CARAMEZ TRICHES DAMASO