



1º COSBRAPIM

Congresso Virtual Sul Brasileiro
de Apicultura e Meliponicultura
(Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul)



PROSPECÇÃO TECNOLÓGICA DE PATENTES SOBRE O HIDROMEL

1º Congresso Virtual Sul Brasileiro de Apicultura e Meliponicultura e o 1º Simpósio de Produtos da Colmeia, 1ª edição, de 05/10/2021 a 27/10/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-53-1

SIMÃO; Larissa¹, WANDERLEY; Bruna Rafaela Da Silva Monteiro², NUNES; Itaciara Larroza³, FRITZEN-FREIRE; Carlise Beddin⁴

RESUMO

Com a perspectiva de diversificar a utilização de diferentes tipos de mel, essa matéria-prima pode ser aplicada na elaboração de alguns produtos, como por exemplo, o hidromel. Esta bebida alcoólica é obtida pela fermentação do mel diluído em água, sob ação de leveduras. Apesar do hidromel ser produzido desde a antiguidade em várias regiões do mundo, principalmente nos países Nórdicos e na Europa Oriental, esta bebida ainda é pouco conhecida no Brasil, mas vem apresentando um crescente interesse no mercado nacional. Neste sentido, com a motivação de conhecer as descobertas tecnológicas relacionadas à produção do hidromel no Brasil, este trabalho teve como objetivo realizar um estudo prospectivo de documentos de patentes sobre o hidromel, na base de dados no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). O estudo de prospecção foi realizado no mês de agosto de 2021, levando em consideração desde o primeiro ano de depósito de patentes no INPI. Para a coleta de dados empregou-se como palavra-chave hidromel e o código CPC (*Cooperative Patent Classification*) C12G3/02, referente à classe de preparação de outras bebidas alcoólicas por fermentação, interligados pelo operador booleano AND. Foram considerados válidos os documentos de patentes que apresentaram a palavra-chave e o código no título e no resumo. Os documentos encontrados foram avaliados na íntegra e os dados foram exportados para o programa Microsoft Office Excel® versão 2010 para tratamento. Ao todo foram encontrados 5 documentos de patentes no INPI, com o primeiro depósito realizado no ano de 2007, o segundo em 2012, dois depósitos em 2015 e o último em 2018. Todos os documentos de patentes avaliados ainda encontram-se em avaliação, sendo 4 depositados pelo Brasil e 1 pelo Japão. Todos os depósitos brasileiros foram realizados por instituições de ensino públicas (Universidade Federal da Paraíba – 1 documento; Universidade Federal do Recôncavo da Bahia – 2 documentos e Universidade Federal da Bahia – 1 documento) e 1 depósito por uma empresa japonesa do setor de bebidas. Tais patentes tinham como foco a produção/método de elaboração do

¹ Universidade Federal de Santa Catarina, larissm776@gmail.com

² Universidade Federal de Santa Catarina, brunarafaewanderley@gmail.com

³ Universidade Federal de Santa Catarina, itaciara@yahoo.com

⁴ Universidade Federal de Santa Catarina, carlise.freire@ufsc.com

hidromel ou o uso de ingredientes adicionais, principalmente frutas. Desse modo, foi possível caracterizar um perfil das patentes depositadas em base nacional, demonstrando que a elaboração de hidromel no Brasil ainda é pouco explorada pela indústria, sendo interessante a sua produção e diversificação. No entanto, uma pesquisa mais aprofundada em bases depositantes internacionais deve ser realizada para avaliar o perfil global de patentes sobre o hidromel.

PALAVRAS-CHAVE: bebida fermentada, inovação, propriedade intelectual