

(12) PEDIDO INTERNACIONAL PUBLICADO SOB O TRATADO DE COOPERAÇÃO EM MATÉRIA DE PATENTES (PCT)

(19) Organização Mundial da
Propriedade Intelectual
Secretaria Internacional

(43) Data de Publicação Internacional
05 de Junho de 2025 (05.06.2025)



(10) Número de Publicação Internacional
WO 2025/111678 A1

- (51) Classificação Internacional de Patentes:
A23L 7/196 (2016.01) *A23L 5/10* (2016.01)
- (21) Número do Pedido Internacional:
PCT/BR2024/050529
- (22) Data do Depósito Internacional:
19 de Novembro de 2024 (19.11.2024)
- (25) Língua de Depósito Internacional: Português
- (26) Língua de Publicação: Português
- (30) Dados Relativos à Prioridade:
1020230253539
01 de Dezembro de 2023 (01.12.2023) BR
- (71) Requerente: **LIOTÉCNICA TECNOLOGIA EM ALI-
MENTOS S.A.** [BR/BR]; AVENIDA JOÃO PAULO I Nº

900 BAIRRO DAS OLIVEIRAS, 06818-901 Embu das
Artes (BR).

(72) Inventor: **SCHWARTZMAN, Julio**; Rua Gabriel dos
Santos nº. 370, 17º andar, 01231-010 São Paulo (BR).

(74) Mandatário: **PATANÉ, Mariana**; Rua Bandeira Paulista,
nº. 726, Conj. 174, Itaim Bibi, 04532-002 São Paulo (BR).

(81) Estados Designados (*sem indicação contrária, para todos
os tipos de proteção nacional existentes*): AE, AG, AL, AM,
AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ,
CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM,
DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT,
HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG,
KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY,
MA, MD, MG, MK, MN, MU, MW, MX, MY, MZ, NA,
NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO,

(54) Title: PROCESS FOR PRODUCING INSTANT RICE IN BLOCK FORM AND INSTANT RICE IN BLOCK FORM

(54) Título: PROCESSO DE PRODUÇÃO DE ARROZ INSTANTÂNEO EM BLOCO E ARROZ INSTANTÂNEO EM BLOCO

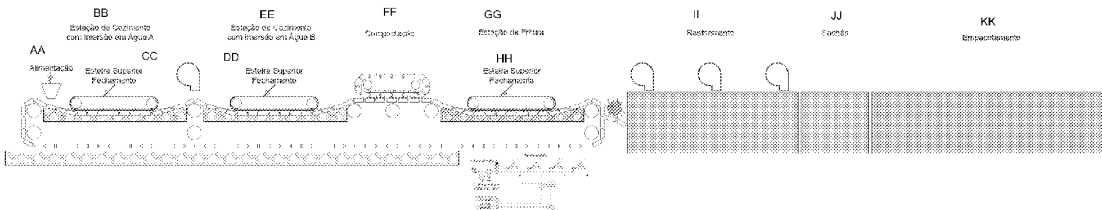


FIG. 1

- AA Feeding
BB Cooking Station with Immersion in Water A
CC Upper Belt Closure
DD Upper Belt Closure
EE Cooking Station with Immersion in Water B
FF Compacting
GG Frying Station
HH Upper Belt Closure
II Tracking
JJ Sachets
KK Packing

(57) Abstract: The present invention discloses a process for producing a food product, more specifically a ready-to-eat rice for cooking, namely an instant rice in block form, which can be reconstituted with a unique crunchy texture and sensory appeal, in a reduced preparation time, either by cooking in a conventional pan or by heating in a microwave oven. The present process includes the steps of metering rice grains into individual portions; continuously cooking in a two-compartment tunnel with constant water exchange; moulding and compacting into blocks; dehydrating by frying; and cooling and packaging.

(57) Resumo: A presente invenção revela um processo de produção de um produto alimentício, mais especificamente um arroz para cozimento de pronto consumo, um arroz instantâneo em forma de bloco, que pode ser reconstituído com uma textura crocante única e atrativo sensorialmente, em um tempo de preparo reduzido, seja por cozimento em panela convencional ou por aquecimento no micro-ondas. O presente processo engloba as etapas de dosagem dos grãos de arroz em porções individuais; cozimento contínuo em

(Continua na página seguinte)

WO 2025/111678 A1

RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, ST, SV, SY, TH,
TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS,
ZA, ZM, ZW.

(84) Estados Designados (*sem indicação contrária, para todos os tipos de proteção regional existentes*): ARIPO (BW, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), Eurasiático (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), Europeu (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, ME, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Declarações sob a Regra 4.17:

— *relativa ao direito do requerente de pedir e obter uma patente (Regra 4.17(ii))*

Publicado:

— *com relatório de pesquisa internacional (Art. 21(3))*

túnel de dois compartimentos com troca constante de água; moldagem e compactação em bloco; desidratação por fritura; e resfriamento e embalagem.