

Método para classificação e quantificação do índice de doçura em sacarídeos

Pesquisadores da Unicamp desenvolveram um processo para classificação e determinação do índice de doçura em açúcares ou sacarídeos em amostras, através da técnica de espectrometria fluorescência de raios-X aliada à quimiometria.

O diferencial desta tecnologia é permitir análises de amostras no estado líquido e sólido, uma rápida leitura da amostra, dispensa o tratamento prévio do material analisado, não gera resíduos, não necessita de mão-de-obra especializada e não apresenta periculosidade.

Atualmente, o índice de doçura de um açúcar ou sacarídeo é determinado pelo método sensorio-gustativo, um meio de análise sensorial que fornece dados estatísticos subjetivos. Esse novo método permite a classificação e quantificação dos açúcares ou sacarídeos e o estudo cinético de carboidratos de maneira rápida e confiável.

Esta tecnologia é de grande utilidade na indústria química, para programas de controle da qualidade dos produtos. É voltada, mais especificamente, para indústrias alimentícias, canavieiras e farmacêuticas, ou quaisquer outras indústrias que processam carboidratos sólidos ou em solução.



Pesquisadores Responsáveis

Maria Izabel Maretti Silveira Bueno (IQ - Unicamp)

Karen Goraieb (IQ)

Thais Levatti Alexandre (IQ)

Pedido de Patente Depositada: PI0802508-8

Estamos procurando por parceiros para licenciar e desenvolver a tecnologia

✉ parcerias@inova.unicamp.br

☎ (19) 3521.2607 / 2612 / 5012 / 2552