**LAN 0451 – AÇÚCAR E BEBIDAS 2015 (ESALQ/USP)**

**Exercícios da Aula Prática – ESTUDOS DOS DIFERENTES TIPOS DE AÇÚCARES (SACAROSE)**

**Data de Entrega: 24/08/2015**

1. **Análises físico-químicas (individual ou em grupo)**

Responda às questões de acordo com base no estudado em aula prática, no vídeo apresentado e no que se encontra descrito no artigo, enviado por e-mail, **“Impacto dos itens da especificação do açúcar na indústria alimentícia”** (OLIVEIRA; ESQUIAVETO; SILVA JÚNIOR, 2007).

1. **UMIDADE**
2. Faça o cálculo de umidade (expressa em %), conforme descrito no roteiro de aula prática, para as amostras analisadas. Não se esqueça de calcular, também, o fator de segurança (FS).
3. Quais os problemas que a umidade pode trazer aos açúcares?
4. **RESÍDUOS EM AÇÚCARES**

a.) Faça o cálculo de resíduos em açúcares (expressos em %), conforme descrito no roteiro de aula prática, para as amostras analisadas.

1. O que pode ser considerado resíduo nos açúcares? Quais prejuízos os resíduos podem trazer aos açúcares?
2. **Índice de COR**
3. Faça o cálculo do índice de cor (expresso em U.I.), conforme descrito no roteiro de aula prática, para as amostras analisadas.
4. Um açúcar de menor cor, por exemplo, 40 U.I. é mais ou menos amarelado que um açúcar de maior cor, por exemplo, 100 U.I.? No que se baseia a medida de cor, em açúcares?
5. **GRANULOMETRIA**
6. Faça o cálculo da abertura média (AM) (expresso em mm), conforme descrito no roteiro de aula prática, para a amostra analisada.
7. Cite e explique em quais aspectos a granulometria pode afetar o açúcar.
8. **Teor de sacarose (POL)**

Qual o princípio da análise de POL? O que essa análise ajuda a definir em um açúcar?

1. **Análise sensorial (Individual)**

Com base na experiência sensorial de aula prática e em seus conhecimentos, responda às perguntas.

**ASPECTO MACROSCÓPICO**

Relacione a amostra codificada, ao tipo de açúcar, à dificuldade de solubilização, ao tempo gasto para solubilizá-la e às suas características sensoriais (sabor/dulçor, odor e cor).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Amostra | TIPO DE AÇÚCAR | DIFICULDADE DE SOLUBILIZAÇÃO | TEMPO GASTO(em min) | Características sensoriais |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |