

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS
DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

DISCIPLINA: BROMATOLOGIA BÁSICA (FBA-201) 2017

PRÁTICA: Determinação de açúcares

Objetivo: Determinar o teor de açúcares em alimentos.

Fundamento: Está baseado na determinação dos açúcares pela reação com antrona.

Método:

1. Pipetar 50 μL da amostra (grupos com o suco de maçã verde devem pipetar 250 μL) em balão volumétrico de 100 mL, completar o volume do balão com água destilada.
2. Retirar uma alíquota de 200 μL e transferir para um tubo de ensaio.
3. Repetir a operação com mais dois tubos de forma a ter uma triplicata da amostra.
4. Em um quarto tubo colocar 200 μL de água (**branco** da análise).
5. Adicionar em cada tubo 1 mL de solução de antrona e agitar em vórtex.
6. Colocar os tubos em banho-maria, em ebulição, por 10 min.
7. Resfriar por 10 min até temperatura ambiente e ler a absorbância em espectrofotômetro a 620 nm.
8. Traçar curva de calibração ou calcular o fator $K=ABS/c$.

Curva padrão de glicose

Concentração (μg) de glicose	ABS média
5,00	
10,00	
15,00	
20,00	
25,00	

Bibliografia

Viles, F.J.; Silverman, L. Determination of starch and cellulose with anthrone **Anal. Chem.** **21**:950-953, 1949.

Cerning-Beroard, J. A note on determination by the anthrone method. **Cereal Chem.** **52**: 857-860, 1975.