



QUALIFICAÇÃO DO PODER ADOÇANTE DE DIFERENTES MARCAS DE SACAROSE COMERCIAL COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO.

Nascimento, KCS; Sousa, LSC; Sabaa-Srur, AUO. Universidade Federal do Rio de Janeiro

A sacarose ($C_{12}H_{22}O_{11}$), também conhecida como açúcar comum, é um tipo de glicídio; podendo ser extraída da cana-do-açúcar (*Sacharum officinarum*), contendo de 15% a 20% de sacarose e da beterraba (*Beta vulgaris*), com 14% a 18%, sendo a produção brasileira de sacarose basicamente a partir da extração do caldo da cana de açúcar. O açúcar é normalmente encontrado no estado sólido e cristalino, utilizado para alterar (adoçar) o gosto de bebidas e alimentos. Contudo o objetivo desse trabalho foi analisar diferentes marcas de sacarose comercial disponíveis em mercados do município do Rio de Janeiro, segundo seus poderes adoçantes. Foram utilizadas para análise 4 marcas de açúcares refinados diferentes adquiridos em mercados da cidade do Rio de Janeiro. Marcas A, B, C e D. Sendo analisadas no laboratório J-15 e E-17 do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Para a determinação do conteúdo de sólidos solúveis foi utilizado um refratômetro com temperatura de 20°C e os teores de açúcares redutores e totais foram determinados segundo metodologias descritas no Instituto Adolf Lutz. Concluímos que os valores de sólidos solúveis (° Brix) estão de acordo com os valores preconizados pela legislação vigente (mínimo de 98%). As porcentagens de sacarose se encontram abaixo do recomendado pela legislação em 2 das 4 marcas comercializadas analisadas (marcas A e D). Pode-se observar também que a qualidade da matéria-prima utilizada pode interferir no resultado, conseqüentemente na qualidade do produto final; alterando seu poder edulcorante, o que poderá diferenciar uma marca da outra.