



T0944

HIDRÓLISE DE SOLUÇÃO DE BAGAÇO DE CANA-DE-AÇÚCAR ATRAVÉS DE MICROONDAS

Melina Luvizotto Gonçalves (Bolsista SAE/UNICAMP) e Prof. Dr. Vivaldo Silveira Junior (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Os primeiros meses do projeto de iniciação científica foram dedicados à pesquisa de textos, artigos e periódicos sobre os assuntos que seriam abordados durante projeto: as principais técnicas de hidrólises de solução de bagaço de cana, bem como a eficiência dos resultados com diferentes solventes, e sobre o funcionamento e influência de microondas em soluções aquosas. Os primeiros experimentos foram feitos com o aparelho de forno microondas, os testes consistiam na verificação da variação de temperatura da água em béqueres depositados em diferentes pontos do aparelho de microondas. Em seguida o foco dos experimentos passou a ser o bagaço de cana, determinações físico-químicas foram realizadas para averiguar as reais condições do material: teor de extrativos, teor de umidade, teor de cinzas, teor de celulose e extração de hemicelulose. Através dos resultados obtidos, uma série de gráficos apontará o processo otimizado de preparação da solução de bagaço de cana e potência de microondas ideal para realizar a hidrólise.

Hidrólise - Bagaço de cana-de-açúcar - Microondas