

Programa Institucional de Bolsas
de Iniciação Científica

24 a 26 outubro de 2012

Pró-Reitoria de Pesquisa - Pibic/CNPq

Pró-Reitoria de Graduação - SAE/ Unicamp



T1097

AVALIAÇÃO DA DEGRADAÇÃO DE EDULCORANTES EM ALIMENTOS POR ESPECTROFOTOMETRIA

Stefanie Tanuri (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Marcelo Alexandre Prado (Orientador),
Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O consumo de edulcorantes pela população tem aumentado nos últimos anos como uma alternativa ao uso do açúcar. Antes usados por pessoas com necessidades específicas, como os diabéticos, há muito que passaram a utilizá-los para perder ou controlar o peso. Porém, várias pesquisas já colocaram em dúvida a eficácia de diversos tipos de adoçantes tanto no processo de emagrecimento quanto na saúde em geral de quem os utiliza, podendo causar desde uma simples reação alérgica até a indução ao câncer. Por isso cada vez torna-se mais importante um estudo aprofundado a respeito desses aditivos. O presente trabalho avaliou a degradação de dois principais edulcorantes utilizados em alimentos, mediante o aquecimento dos produtos alimentícios.

Edulcorantes - Espectrofotometro - Degradação