

## Ficha Técnica

Nome da Análise:	Determinação de Açúcares Redutores e Não-Redutores por HPLC
Número do Método:	LIBR 053
Escopo de Aplicação:	Descrição de um método para determinação de sacarose, glicose, frutose, maltose, maltotriose e lactose por HPLC.
Descrição:	Componentes do perfil de açúcares são extraídos sob condições de aquecimento empregando solução acetone/água. O extrato é analisado por HPLC com detector index de refração.
Quantidade de amostra::	120 g.
Referência do Método:	-
Plataforma Analítica:	HPLC
Informações Especiais:	Não aplicável a produtos dietéticos e culinários. O teor de açúcar total é expresso como a soma dos componentes individuais determinados. Método acreditado ABNT ISO 17025:2017 .

Analito	Alias	Unidade de Medida	Limite de Quantificação Típico	Incerteza
Sacarose	-	g/100g	0,2	< 16 %
Maltose	-	g/100g	0,2	< 16 %
Frutose	-	g/100g	0,2	< 16 %
Glicose	-	g/100g	0,2	< 16 %
Lactose	-	g/100g	0,2	< 16 %
Maltotriose	-	g/100g	0,2	< 16 %