

Ficha Técnica

Nome da Análise:	Determinação de Açúcares Redutores e Não-Redutores por HPAEC
Número do Método:	LIBR 054
Escopo de Aplicação:	Descrição de um método interno para determinação quantitativa de sacarose, glicose, frutose, maltose, maltotriose e lactose por “High Performance Anion Exchange Pulsed Amperometric Detection” (HPAEC-PAD).
Descrição:	Extração de açúcares em água quente e injeção no sistema HPAEC-PAD. Açúcares Neutros, sendo os ácidos fracos são parcialmente ionizados em alto pH e podem ser separado por cromatografia de troca aniônica em uma coluna depolímero de base estável (CarboPac PA20). Açúcares são detectado medindo a corrente elétrica gerado pela sua oxidação na superfície de um eletrodo de ouro. Adição pós-coluna de NaOH é usado para otimizar a estabilidade da linha de base, sensibilidade do detector e faixa linear.
Quantidade de amostra::	50 g.
Referência do Método:	-
Plataforma Analítica:	IC
Informações Especiais:	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	0,03	< 20 %
Maltose	-	g/100g	0,03	< 20 %
Frutose	-	g/100g	0,03	< 20 %
Glicose	-	g/100g	0,03	< 20 %
Lactose	-	g/100g	0,03	< 20 %
Maltotriose	-	g/100g	0,03	< 20 %