

Açúcares: o que há por trás da doçura?

Autores: Bruna Eduarda Cazella, Graziela Müller, Eloísa Chiesa da Silva, Érika Borsoi

Palavras-chave: Açúcar, cana-de-açúcar, beterraba, diferenças

O açúcar é obtido da cana-de-açúcar ou da beterraba açucareira. No Brasil e na Austrália a preferência é pela cana devido à sua maior capacidade de aclimação e adaptação aos ambientes locais; em países europeus é utilizada a beterraba açucareira. Quimicamente os açúcares são enquadrados na classe dos carboidratos ou hidratos de carbono, com fórmula molecular $(CH_2O)_n$. Eles são encontrados na forma de monossacarídeos, dissacarídeos ou polissacarídeos. O carboidrato encontrado em maior proporção no nosso açúcar é a sacarose, um dissacarídeo formado por glicose e frutose. A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos em sua Resolução CNNPA nº 12 de 1978 define: açúcar é a sacarose obtida de *Saccharum officinarum*, ou de *Beta alba*, L., por processos industriais adequados. O produto é designado "açúcar", seguido da denominação correspondente às suas características. Ex: "açúcar cristal", "açúcar mascavo". O nome internacional e oficial do açúcar é d-glicopiranosil-d-frutofuranosídeo e sua fórmula molecular é $C_{12}H_{22}O_{11}$. Além de fornecer sabor e doçura, o açúcar tem efeito na cor, na textura, na expansão, e influencia diretamente na aparência geral do produto. Contribui para o valor nutricional, pois atua como fornecedor de energia e é muito importante nos processos de fermentação, servindo de alimento às leveduras, como por exemplo, no pão. Pode ser encontrado na forma sólida ou líquida. O açúcar sólido, pode ser encontrado na forma cristal ou refinado. Tipos de açúcar sólidos: açúcar refinado granulado, açúcar cristal, açúcar demerara, açúcar branco, açúcar mascavo, açúcar orgânico, açúcar refinado amorfo, açúcar Very High Polarization (VHP), açúcar de confeitiro, açúcar light, açúcar colorido e podemos encontrar também açúcar proveniente da beterraba. O açúcar líquido consiste em um xarope quimicamente produzido a partir do açúcar comum, a sacarose, possui sabor adoçante igual ao sólido, existem vários tipos de açúcar líquido, como por exemplo, o xarope de açúcar invertido e o xarope simples ou açúcar líquido. O objetivo deste trabalho é apresentar para a comunidade os diferentes tipos de açúcar, onde se encontram, como surgiram e são fabricados, onde são utilizados e suas características físicas e químicas. Para demonstrar essas diferenças deseja-se dispor ao público os diversos tipos de açúcar, apresentando as principais diferenças entre eles, afim de melhorar a escolha pela qualidade nutricional de cada um.