

Anexo 5 – Principais Produtos do Setor Sucroalcooleiro

Tipos de Açúcar

1. Demerara (Raw Sugar) e V. H. P. (Very Hight Pol Sugar)
2. Cristal Branco
3. Refinado Granulado Fino
4. Refinado Amorfo
5. Açúcar Líquido
6. Açúcar Invertido

Açúcar Demerara: açúcar produzido naturalmente, sem adicionar produtos químicos na sulfitação. A produção desse açúcar é muito grande, pois é destinado para a produção dos açúcares de melhor qualidade, através da sua diluição.

Cristal Branco: açúcar produzido através de 3 processos de purificação: sulfitação, carbonatação ou fosfatação. O processo mais utilizado é a sulfitação. A sulfitação é aplicada ao caldo e seus principais efeitos são: efeito purificante, descolorante, fluidificante e precipitante.

O açúcar cristal branco é classificado de acordo com um padrão estabelecido:

<i>Tipo</i>	<i>Mínimo Pol</i>	<i>Máxima Cor</i>	<i>Máx. % Cinzas</i>	<i>Máx. Umidade</i>
Standard	99,3	760	0,15	> 0,05
Superior	99,5	480	0,10	< 0,04
Especial	99,7	230	0,07	< 0,04
Especial Extra	99,8	150	0,05	< 0,04

Com a crescente melhoria da qualidade do açúcar, atualmente existem outros padrões:

- a) Açúcar Especial Extra A, com a máxima cor de 100
- b) Açúcar G. C. com granulometria controlada
- c) Açúcar Orgânico

Anexo 5

Açúcar Refinado Granulado Fino: açúcar obtido através da diluição do açúcar demerara ou V. H. P. recebendo um tratamento de purificação para eliminação de impurezas e adição de produtos químicos. O açúcar refinado granulado fino é cristalizado em um Cozedor à vácuo.

Açúcar Refinado Amorfo: açúcar obtido através da diluição do açúcar demerara ou V. H. P. recebendo um tratamento de purificação para eliminação de impurezas e adição de produtos químicos. O açúcar refinado amorfo é cristalizado através de um choque térmico. Esse tipo de açúcar é menos valorizado que o refinado Granulado Fino, pois o mel também está contido no produto.

Açúcar Líquido: açúcar obtido através da diluição do açúcar demerara ou V. H. P. recebendo um tratamento de purificação para eliminação de impurezas, adição de produtos químicos, filtragem em tanques de resina ou carvão e concentração até aproximadamente 65° Brix. O poder adoçante desse açúcar é menor devido a quantidade de água condicionada. Esse açúcar é consumido pelas fábricas de refrigerantes e alimentos. Sua principal desvantagem é o baixo tempo de armazenamento, devido aos ataques de microrganismos, principalmente os fungos.

Açúcar Invertido: açúcar obtido através da diluição do açúcar demerara ou V. H. P. É obtido através da reação de hidrólise total ou parcial da sacarose. Essa reação é denominada “inversão”, uma vez que ocorre mudança no sentido de rotação no plano de luz polarizada. O produto final contém sacarose, glicose e frutose e a concentração de cada um desses açúcares muda em função do nível de inversão. O açúcar invertido é encontrado em diferentes graus de hidrólise. O açúcar invertido mais produzido é o parcialmente invertido, com 50% de inversão, em que o poder adoçante é de 85% do valor do açúcar cristal. A vantagem do açúcar invertido é o menor volume e maior tempo de armazenamento, pois é mais resistente ao ataque de microrganismos.

Tipos de Álcool

Álcool Hidratado Carburante: é o álcool a 92° GL (92% de álcool + 8% de água) utilizado como combustível direto nos veículos com motores à álcool.

Álcool Anidro: é o álcool a 99,6° GL (99,6% de álcool + 0,4% de água) utilizado como aditivo aos combustíveis. Atualmente a gasolina brasileira possui 26% de álcool anidro.

Álcool Anidro Especial: é o mesmo álcool do item anterior, porém livre de contaminantes (benzeno e ciclo-hexano), produzido através do processo de peneira molecular.

Álcool Refinado e Neutro: é o álcool neutro de impurezas, com pouco odor. Por ser mais barato que o álcool extra neutro, é utilizado pelas indústrias de bebidas e cosméticos populares.

Álcool Extra Neutro: é o mais puro álcool, não interfere em aromas ou sabores, é utilizado na elaboração de bebidas, cosméticos e produtos farmacêuticos.