

6ª SEMANA DE CONHECIMENTO



Importância da cromatografia gasosa nas indústrias alimentícias.

Autor(res)

Luiz Gustavo De Paiva Nunes
Matheus Costa Silva
Maria Cristina De Oliveira
Natasha Godoi Simas
Alcione Antunes Barbosa De Souza

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

FACULDADE ANHANGUERA DE OSASCO

Resumo

A cromatografia gasosa (CG) é um equipamento muito utilizado para realização de técnicas instrumentais de gases e compostos orgânicos voláteis, onde ela se baseia na separação de compostos de uma amostra pela migração entre sua fase estacionária e sua fase móvel. Na indústria alimentícia por exemplo o ácido graxo, uma substância bastante utilizada por seu fácil acesso como em óleos vegetais, matérias-primas (palma, estearina, soja e etc). Nas indústrias são realizadas diversas técnicas e uma delas é a conversão de ácidos graxos e ésteres metílicos que ocorre após a saponificação, acidificação e a esterificação das amostras, com isso podemos identificar ácidos Láuricos, oleicos e etc. Nestes tipos de equipamentos possuem um sistema de gás muito complexo onde cada um possui sua função e nenhum deles podem reagir diretamente para alteração na leitura da amostra, um dos mais usados são o gás de hidrogênio, nitrogênio e ar sintético. Graças a esta técnica nos setores de controle de qualidade é possível monitorar e aprovar um produto com um bom estado ou reprova-lo caso tenha tido algum erro no processo, fazendo assim om que o controle de qualidade possa agir para investigar o problema, além disso pode-se realizar a leitura de picos "Cis" e "Trans" além de outros compostos presentes no analito.