# Importância da cromatografia gasosa nas industrias alimentícias.

**Autor(res)**

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

**Categoria do Trabalho**

1

**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 industrias 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.