



T0904

AVALIAÇÃO DA INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA E DO LEITE DE CAL NA CLARIFICAÇÃO DO CALDO DE CANA PARA A PRODUÇÃO DE AÇÚCAR CRISTAL

Carolina Antonini Cozar (Bolsista PIBIC/CNPq), Reinaldo Eduardo Ferreira e Prof. Dr. Flávio Luís Schmidt (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Caldo-de-cana obtido em moenda de laboratório foi submetido aos processos convencionais de clarificação (sulfodefecação e caleagem), os quais são utilizados para a fabricação, respectivamente, de açúcar cristal branco e de açúcar VHP (*Very High Polarization*). Os ensaios foram divididos em sulfodefecação a frio e a quente; e caleagem a frio e a quente; sendo que as temperaturas dos processos a frio foram 30 e 40°C, enquanto que as do processo a quente foram 50 e 60°C. Utilizou-se leite de cal a 5° Baumé para ajuste do pH do caldo para 7,2. Os ensaios foram realizados objetivando-se comparar os caldos clarificados, bem como o volume de lodo gerado. O processo por sulfodefecação demonstrou-se mais eficiente na remoção do material em suspensão, sendo que o processo a quente gerou volumes de lodo maiores que os ensaios a frio, chegando a 31,7 mL a 60°C, em proveta de 500 mL, após 20 minutos de sedimentação. A maior remoção do material em suspensão na sulfodefecação gerou caldos menos turvos. Na caleagem, a temperatura não influenciou significativamente no volume de lodo, sendo que o volume médio foi de 20,9 mL. De acordo com os resultados, pode-se concluir que a sulfodefecação proporciona caldos menos turvos e com menor formação de cor escura, quando comparados aos obtidos por caleagem.

Cana - Clarificação - Caldo