

O objetivo do trabalho foi a obtenção de um xarope de glicose a partir de amido de arroz. O método utilizado foi a hidrólise enzimática de uma suspensão de amido 30% p/p que foi submetida à liquefação com α -amilase (TERHAMYL, pH 6,0, aquecimento gradual até 85°C, mantendo nesta temperatura por 30 minutos. A seguir foi realizada a sacarificação com amiloglicosidase (AMG/300i, pH 4,0, durante 72 horas a 60°C. A suspensão sacarificada foi autoclavada a 121°C por 15 minutos, filtrada, clarificada e concentrada. O Xarope assim obtido foi caracterizado medindo o seu teor de açúcares redutores (usando o método 3,5 dinitrosalicílico, seu conteúdo de glicose (52,87% p/p, valor de dextrose equivalente (81,33%) e sólidos totais (65,0% p/p). A aparência do xarope foi de líquido amarelo claro translúcido e levemente doce. A cromatografia de açúcares mostrou que a glicose e a frutose foram os componentes que se apresentaram em maior concentração no xarope. *CINIFq