

Desenvolvimento de teste qualitativo para identificar a contaminação de cerveja por dietilenoglicol através do conceito de lacuna osmolar

Aluna: Brennda Caroline Pereira

Orientador: Bruno Gonçalves Botelho

Data: 15/02/2022, terça-feira

Horário: 19:00

plataforma: Microsoft Teams

https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3aF4r3wSiHE0SwaZzSxlr_QlNXL6Bu-p8TJpbTgEyX42Y1%40thread.tacv2/1644283376783?context=%7b%22Tid%22%3a%2264126139-4352-4cd7-b1fb-2a971c6f69a6%22%2c%22Oid%22%3a%225a303641-bfc2-47a2-8f97-412a392ab12b%22%7d



Banca examinadora:

Profa. Elionai Gomes (Departamento de Química - UFMG)

Profa. Letícia Malta (Departamento de Química - UFMG)

Resumo:

A cerveja é um produto muito consumido em todo o mundo. No Brasil, a quantidade de novas cervejarias vem crescendo nos últimos anos, muito do reflexo deste consumo. Ao longo de um processo fabril pode haver fatos que geram contaminação no produto e para isto, o controle de qualidade precisa estar bem estruturado. Uma cervejaria de Minas Gerais teve seu processo contaminado por um produto utilizado como anticongelante, o dietilenoglicol. Devido à contaminação nessa matriz, amplamente consumida, desenvolveu-se este estudo. Para isto, o presente trabalho teve como objetivo desenvolver um teste qualitativo para detecção de dietilenoglicol em cerveja. Baseado no conceito de lacuna osmolar, foi avaliado a diferença de pontos de congelamento teórico e prático em amostras de cervejas fortificadas. Para análise do estudo foi apresentado as figuras de mérito: limite de corte, sensibilidade e especificidade do método proposto.