



**NÚMERO 9
(2013)
VOLUME III**

**VERIFICAÇÃO DA FORMAÇÃO DA CAMELIZAÇÃO DA SACAROSE
SOB DIFERENTES TEMPERATURAS E PH.**

**Ligia Fátima C. S. Dal'Molin ,
Anna Paula Costa,
Samea Borges,
Priscila Standnk
Prof^ª.Mestre. Juliana Maria Amabile**

RESUMO:uma das propriedades mais importante dos açúcares nos alimentos é a da formação de cor característica; cor de caramelo.As reações de escurecimento são desejadas em produtos de confeitaria, no preparo de bolos, bolachas, balas, biscoitos, pães e assados em geral. Também são desejadas nas carnes assadas, batatas fritas, amendoim e café torrados e em cerveja escura. Nessa pesquisa pode-se perceber a influência da alteração do pH do meio.

Palavras-chave: Caramelização, sacarose.