

# 2017 Tabela de Conteúdo e Índice

## Métodos para Açúcar Bruto

Polarização do Açúcar Bruto por Polarimetria	GS1/2/3/9-1
Polarização do Açúcar Bruto sem Clarificação com Solução de Chumbo	GS1/2/3-2
Açúcares Redutores em Açúcar Bruto de Cana pelo Procedimento de Lane e Eynon a Volume Constante	GS1/3/7-3
Glucose e Frutose em Açúcares Brutos e Açúcares Brancos usando HPAEC	GS1/2/3-4
Açúcares Redutores em Açúcar Bruto de Cana pelo Processo Luff Schoorl	GS1/5
Cor em Solução de Açúcares Brutos, Açúcares Brutos de Alta Polarização e Xaropes/Méis de Cor Alta a pH 7.0	GS1/3-7
Cinzas em Açúcar Bruto por Sulfatação Simples	GS1-10
Cinzas Condutimétricas em Açúcar Bruto	GS1/3/4/7/8-13
Dextrana em Açúcares pelo Método Modificado de Turvação Alcoólica	GS1/2/9-15
Amido em Açúcar Bruto pelo método BSES	GS1-16
Amido em Açúcar Bruto pelo Teste SPRI	GS1-17
Grão Fino em Açúcar Bruto pelo método BSES	GS1-20
Sólidos insolúveis em Açúcar Bruto por filtração em membrana	GS1-24
Determinação de pH	GS1/2/3/4/7/8/9-23
<i>Umidade do Açúcar por Perda por Secagem</i>	ver GS2/1/3/9-15
<i>Chumbo em Produtos de Açúcar por um Método Colorimétrico</i>	ver GS2/1/3-27
<i>Sulfitos pelo Método Colorimétrico Rosanilina em Açúcar Branco; em Açúcar Bruto VVHP e em Caldos e Xaropes/Méis de Açúcar de Cana e em Açúcar Branco de Fabricação Direta</i>	ver GS2/1/7/9-33
<i>Determinação da ERH de Produtos Cristalinos de Açúcar</i>	ver GS2/1/3-39
<i><math>\alpha</math>-Galactosídeos Totais e Rafinose por um Método Enzimático</i>	ver GS4/8/1/2/3-18
<i>Cor em Solução de Açúcar a pH 7,0 pelo Método do Tampão MOPS</i>	ver GS9/1/2/3-8

## Métodos para Açúcar Branco

Método de Braunschweig para a Polarização de Açúcar Branco por Polarimetria	GS2/3-1
Glucose e Frutose em Açúcar Branco pelo Método Hexoquinase	GS2-4
Açúcares Redutores em Açúcar Purificado pelo Método EDTA Knight e Allen	GS2/3/9-5
Açúcares Redutores em Açúcar Branco e Açúcar Branco de Fabricação Direta pelo Método Titrimétrico Ofner Modificado	GS2/9-6
Cor em Solução do Açúcar a pH 7,0	GS2/3-9
Cor em Solução do Açúcar Branco	GS2/3-10
Aparência Visual do Açúcar Branco usando os Tipos-de-Cor de Braunschweig	GS2-11
Refletância do Açúcar Branco	GS2-13
Umidade do Açúcar por Perda por Secagem	GS2/1/3/9-15
Cinzas Condutimétricas em Produtos de Açúcar Refinado e em Açúcar Branco de Fabricação Direta	GS2/3/9-17
Turbidez de Soluções de Açúcar Branco	GS2/3-18
Matéria Insolúvel em Açúcar Branco	GS2/3/9-19
Arsênico em Açúcar Branco por Espectroscopia de Absorção Atômica	GS2/3-23
Chumbo em Açúcares e Xaropes/Méis por um Método GFAAS	GS2/3-24
Arsênico em Produtos de Açúcar Refinado por um Método Colorimétrico	GS2/3/9-25
Chumbo em Produtos de Açúcar por um Método Colorimétrico	GS2/1/3-27
Cobre em Produtos de Açúcar Refinado por um Método Colorimétrico	GS2/3-29
Ferro em Produtos de Açúcar Refinado e Soluções de Açúcar por um Método Colorimétrico	GS2/3/7/8-31
<i>Sulfitos pelo Método Colorimétrico Rosanilina em Açúcar Branco; em Açúcar Bruto VVHP e em Caldos e Xaropes/Méis de Açúcar de Cana e em Açúcar Branco de Fabricação Direta</i>	GS2/1/7/9-33
<i>Sulfitos em Produtos de Açúcar Refinado exceto Açúcares Brutos de Alta Polarização por um Método Enzimático; Determinação de Sulfitos em Açúcares Brutos de Alta Polarização</i>	GS2/3-35

## 2017 Tabela de Conteúdo e Índice

Formaldeído no Açúcar Branco por um Método Colorimétrico	GS2-36
Determinação da Distribuição de Tamanho de Partículas de Açúcar Branco e Açúcares Brancos de Fabricação Direta	GS2/9-37
Determinação da ERH de Produtos Cristalinos de Açúcar	GS2/1/3-39
A. Teste ICUMSA de Flocos em Bebidas Ácidas em 10-Dias para Açúcar Branco	GS2/3-40
B. Teste de Flocos em Bebidas Ácidas – 24 Horas – da ICUMSA para Açúcar Branco de Beterraba	GS2/3-40
Contagem Total de Bactérias Mesófilas em Produtos de Açúcar Refinado pelo Método de Inoculação por Incorporação ou pelo Método de Filtração por Membrana	GS2/3-41
Amostragem de Produtos de Açúcar Refinado para Análises Microbiológicas	GS2/3-42
Contagem de Bactérias Formadoras de Muco em Produtos de Açúcar Refinado pelo Método de Inoculação por Incorporação ou pelo Método de Filtro de Membrana	GS2/3-45
Leveduras e Fungos	GS2/3-47
Bactérias Termófilas Formadoras de Esporos	GS2/3-49
Bactérias Termofílicas Acidófilas (TAB) e TAB produtoras de Guaiacol (GP-TAB)	GS2/3-50
Determinação de Metais Pesados Específicos em Açúcar Branco	GS2-51
Escherichia coli $\beta$ -Glucuronidase-positivas e de Bactérias coliformes $\beta$ -Galactosidase-positivas em Açúcar e Produtos de Açúcar pelo Método de Filtração por Membrana	GS2/3-52
Leveduras Osmotolerantes e Fungos Xerotolerantes em Produtos de Açúcar pelo Método de Filtro de Membrana ou pelo Método de Incorporação	GS2/3-53
Surfactantes-Não-Iônicos em Açúcar Branco, Melaço e Polpa Seca de Beterraba	GS2/4/8-54
<i>Polarização do Açúcar Bruto por Polarimetria</i>	ver GS1/2/3/9-1
<i>Polarização do Açúcar Bruto sem Clarificação com Solução de Chumbo</i>	ver GS1/2/3-2
<i>Glucose e Frutose em Açúcares Brutos e Açúcares Brancos usando HPAEC</i>	ver GS1/2/3-4
<i>Dextrana em Açúcares pelo Método Modificado de Turvação Alcoólica</i>	ver GS1/2/9-15
<i>Determinação de pH</i>	ver GS1/2/3/4/7/8/9-23
<i><math>\alpha</math>-Galactosídeos Totais e Rafinose por um Método Enzimático</i>	ver GS4/8/1/2/3-18
<i>Cálcio por Titulação EDTA</i>	ver GS8/2/3/4-9
<i>Cor em Solução de Açúcar a pH 7,0 pelo Método do Tampão MOPS</i>	ver GS9/1/2/3-8

### Métodos para Açúcares Especiais

Polarização do Componente Açúcar de Açúcares em Pó contendo Agentes Anti-Aglomerantes	GS3-1
Cinzas Sulfatadas em Açúcar Bruto de Alta Polarização, Caldo, Xarope/Mel e Melaço	GS3/4/7/8-11
Agentes Anti-Aglomerantes em Açúcares em Pó	GS3-21
Conteúdo de Açúcares Totais de Xaropes/Méis de Açúcar Invertido por um Método de HPLC	GS3-50
Sulfito como Dióxido de Enxofre (SO <sub>2</sub> ) em Açúcares Escuros pelo Método Monier-Williams Otimizado, combinado com Titulação	GS3-51
Sulfitos como Dióxido de Enxofre (SO <sub>2</sub> ) em Açúcares Escuros pelo Método Monier-Williams Otimizado, combinado com Cromatografia Iônica de Alta Eficiência (HPIC)	GS3-52
<i>Polarização do Açúcar Bruto por Polarimetria</i>	ver GS1/2/3/9-1
<i>Polarização do Açúcar Bruto sem Clarificação com Solução de Chumbo</i>	ver GS1/2/3-2
<i>Açúcares Redutores em Açúcar Bruto de Cana pelo Procedimento de Lane e Eynon a Volume Constante</i>	ver GS1/3/7-3
<i>Glucose e Frutose em Açúcares Brutos e Açúcares Brancos usando HPAEC</i>	ver GS1/2/3-4
<i>Cor em Solução de Açúcares Brutos, Açúcares Brutos de Alta Polarização e Xaropes/Méis de Cor Alta a pH 7.0</i>	ver GS1/3-7
<i>Cinzas Condutimétricas em Açúcar Bruto</i>	ver GS1/3/4/7/8-13
<i>Determinação de pH</i>	ver GS1/2/3/4/7/8/9-23
<i>Método de Braunschweig para a Polarização de Açúcar Branco por Polarimetria</i>	ver GS2/3-1
<i>Polarização do Açúcar Bruto sem Clarificação com Solução de Chumbo</i>	ver GS1/2/3-2
<i>Açúcares Redutores em Açúcar Purificado pelo Método EDTA Knight e Allen</i>	ver GS2/3/9-5
<i>Cor em Solução do Açúcar a pH 7,0</i>	ver GS2/3-9
<i>Cor em Solução do Açúcar Branco</i>	ver GS2/3-10
<i>Umidade do Açúcar por Perda por Secagem</i>	ver GS2/1/3/9-15
<i>Cinzas Condutimétricas em Produtos de Açúcar Refinado e em Açúcar Branco de Fabricação Direta</i>	ver GS2/3/9-17
<i>Turbidez de Soluções de Açúcar Branco</i>	ver GS2/3-18
<i>Matéria Insolúvel em Açúcar Branco</i>	ver GS2/3/9-19
<i>Chumbo em Açúcares e Xaropes/Méis por um Método GFAAS</i>	ver GS2/3-24

<i>Arsênico em Produtos de Açúcar Refinado por um Método Colorimétrico</i>	ver GS2/3/9-25
<i>Chumbo em Produtos de Açúcar por um Método Colorimétrico</i>	ver GS2/1/3-27
<i>Cobre em Produtos de Açúcar Refinado por um Método Colorimétrico</i>	ver GS2/3-29
<i>Ferro em Produtos de Açúcar Refinado e Soluções de Açúcar por um Método Colorimétrico</i>	ver GS2/3/7/8-31
<i>Sulfitos em Produtos de Açúcar Refinado exceto Açúcares Brutos de Alta Polarização por um Método Enzimático; Determinação de Sulfitos em Açúcares Brutos de Alta Polarização</i>	ver GS2/3-35
<i>Determinação da ERH de Produtos Cristalinos de Açúcar</i>	ver GS2/1/3-39
<i>A. Teste ICUMSA de Flocos em Bebidas Ácidas em 10-Dias para Açúcar Branco</i>	ver GS2/3-40
<i>B. Teste de Flocos em Bebidas Ácidas – 24 Horas – da ICUMSA para Açúcar Branco de Beterraba</i>	ver GS2/3-40
<i>Contagem Total de Bactérias Mesófilas em Produtos de Açúcar Refinado pelo Método de Inoculação por Incorporação ou pelo Método de Filtração por Membrana</i>	ver GS2/3-41
<i>Amostragem de Produtos de Açúcar Refinado para Análises Microbiológicas</i>	ver GS2/3-42
<i>Contagem de Bactérias Formadoras de Muco em Produtos de Açúcar Refinado pelo Método de Inoculação por Incorporação ou pelo Método de Filtro de Membrana</i>	ver GS2/3-45
<i>Leveduras e Fungos</i>	ver GS2/3-47
<i>Bactérias Termófilas Formadoras de Esporos</i>	ver GS2/3-49
<i>Bactérias Termofílicas Acidófilas (TAB) e TAB produtoras de Guaiacol (GP-TAB)</i>	ver GS2/3-50
<i>Escherichia coli <math>\beta</math>-Glucuronidase-positivas e de Bactérias coliformes <math>\beta</math>-Galactosidase-positivas em Açúcar e Produtos de Açúcar pelo Método de Filtração por Membrana</i>	ver GS2/3-52
<i>Leveduras Osmotolerantes e Fungos Xerotolerantes em Produtos de Açúcar pelo Método de Filtro de Membrana ou pelo Método de Incorporação</i>	ver GS2/3-53
<i>Açúcares Redutores em Melaços de Cana pelo Procedimento de Lane &amp; Eynon a Volume Constante</i>	ver GS4/3-3
<i>Açúcares Redutores Totais em Melaços e Xaropes Refinados depois de Hidrólise pelo Procedimento de Lane &amp; Eynon a Volume Constante</i>	ver GS4/3-7
<i>Açúcares Redutores Totais em Melaços e Xaropes Refinados depois de Hidrólise pelo Procedimento Luff Schoorl</i>	ver GS4/3-9
<i>Umidade pelo Procedimento Karl Fischer em Melaços e em Açúcares Brutos de Cana, Açúcares Especiais e Xaropes/Méis</i>	ver GS4/7/3-12
<i>Matéria Seca Refratométrica (% RDS) de Melaços e Xaropes Muito Puros (Açúcares Líquidos), Caldos Concentrados e Méis das Centrifugas</i>	ver GS4/3/8-13
<i><math>\alpha</math>-Galactosídeos Totais e Rafinose por um Método Enzimático</i>	ver GS4/8/1/2/3-18
<i>Frutose, Glucose e Sacarose por Cromatografia Gasosa (GC) em Caldos de Cana, Xaropes/Méis Melaços</i>	ver GS7/4/3-22
<i>Cálcio por Titulação EDTA</i>	ver GS8/2/3/4-9
<i>Cor em Solução de Açúcar a pH 7,0 pelo Método do Tampão MOPS</i>	ver GS9/1/2/3-8

## **Métodos para Melaço**

<i>Sacarose Aparente em Melaços por um Método de Dupla Polarização</i>	GS4/7-1
<i>Sacarose por CG em Melaços e Produtos de Fábrica e Caldo de Cana</i>	GS4/7/8/5-2
<i>Açúcares Redutores em Melaços de Cana pelo Procedimento de Lane &amp; Eynon a Volume Constante</i>	GS4/3-3
<i>Açúcares Redutores em Melaços de Beterraba pelo Procedimento de Lane &amp; Eynon a Volume Constante</i>	GS4/5
<i>Açúcares Redutores Totais em Melaços e Xaropes Refinados depois de Hidrólise pelo Procedimento de Lane &amp; Eynon a Volume Constante</i>	GS4/3-7
<i>Açúcares Redutores Totais em Melaços e Xaropes Refinados depois de Hidrólise pelo Procedimento Luff Schoorl</i>	GS4/3-9
<i>Matéria Seca e Umidade em Melaços utilizando Estufa de Secagem a Vácuo sobre Areia</i>	GS4/7-11
<i>Umidade pelo Procedimento Karl Fischer em Melaços e em Açúcares Brutos de Cana, Açúcares Especiais e Xaropes/Méis</i>	GS4/7/3-12
<i>Matéria Seca Refratométrica (% RDS) de Melaços e Xaropes Muito Puros (Açúcares Líquidos), Caldos Concentrados e Méis das Centrifugas</i>	GS4/3/8-13
<i>Matéria Seca Aparente (°Brix) de Melaços usando um Hidrômetro</i>	GS4-15
<i><math>\alpha</math>-Galactosídeos Totais e Rafinose por um Método Enzimático</i>	GS4/8/1/2/3-18
<i>Rafinose por HPAEC</i>	GS4/8-19

## 2017 Tabela de Conteúdo e Índice

Betaína em Melaços de Beterraba pelo HPLC	GS4/8-21
Determinação de Sacarose e Betaína por HPLC em Melaços de Beterraba	GS4-22
Cinzas Condutimétricas em Açúcar Bruto	ver GS1/3/4/7/8-13
Determinação de pH	ver GS1/2/3/4/7/8/9-23
Surfactantes-Não-Iônicos em Açúcar Branco, Melão e Polpa Seca de Beterraba	ver GS2/4/8-54
Cinzas Sulfatadas em Açúcar Bruto de Alta Polarização, Caldo, Xarope/Mel e Melão	ver GS3/4/7/8-11
Frutose, Glucose e Sacarose por Cromatografia Gasosa (GC) em Caldos de Cana, Xaropes/Méis Melaços	ver GS7/4/3-22
Determinação de Sacarose, Glucose e Frutose por HPLC em Melaços de Cana e Sacarose em Melaços de Beterraba	ver GS7/4/8-23
Glucose, Frutose e Sacarose em Caldos, Xaropes/Méis e Melaços de Cana, e de Sacarose em Melaços de Beterraba por Cromatografia Iônica de Alta Eficiência	ver GS7/8/4-24
Glucose e Frutose nos Caldos de Beterraba e Produtos do Processo por um Método Enzimático	ver GS8/4/6-4
Cálcio por titulação EDTA	ver GS8/2/3/4-9
Cloretos por um Método Potenciométrico	ver GS8/4/7-11
Ácido Láctico por um Método Enzimático	ver GS8/4/6-13
Ácido Acético nos Caldos de Beterraba e Produtos do Processo por um Método Enzimático	ver GS8/4/6-14

### Métodos para Cana-de-açúcar

Pol (Polarização), Brix e Fibra na cana, em Cana e Bagaço pelo Método do Desintegrador Úmido com Subacetato de Chumbo	GS5/7-1
Amostragem de Cana de Açúcar pelo Amostrador de Coleta na Largura Total do Transportador	GS5-5
Amostragem de Cana de Açúcar pelo Método da Sonda	GS5-7
Pol (Polarização), Brix e Fibra em Cana e Bagaço pelo Método do Digestor com Cloreto de Alumínio	GS5/7-28
Sacarose por CG em Melaços e Produtos de Fábrica e Caldo de Cana	ver GS4/7/8/5-2

### Métodos para Beterraba Sacarina (Não traduzido em português)

Polarização da Beterraba Sacarina pelo Método de Digestão Aquosa a Frio usando Acetato de Chumbo como Agente Clarificante	GS6-1
Polarização da Beterraba Sacarina pelo Método de Digestão Aquosa a Frio usando Sulfato de Alumínio como Agente Clarificante	GS6-3
$\alpha$ -nitrogênio aminado na Beterraba Sacarina pelo Método do Cobre	GS6-5
Potássio e Sódio na Beterraba Sacarina por Fotometria de Chama	GS6-7
Glicose em Beterraba Açucareira por um Método de Biossensor Enzimático Imobilizado	GS6-8
Glucose e Frutose nos Caldos de Beterraba e Produtos do Processo por um Método Enzimático	ver GS8/4/6-4
Ácido Láctico por um Método Enzimático	ver GS8/4/6-13
Ácido Acético nos Caldos de Beterraba e Produtos do Processo por um Método Enzimático	ver GS8/4/6-14

### Métodos para o Processamento de Açúcar de Cana

#### Análises na Moenda:

Índice de Preparação da Cana	GS7-3
Umidade em Cana e Bagaço por Secagem em Estufa	GS7-5
Pol (Polarização), Brix e Fibra na cana, em Cana e Bagaço pelo Método do Desintegrador Úmido com Subacetato de Chumbo	ver GS5/7-1
Pol (Polarização), Brix e Fibra em Cana e Bagaço pelo Método do Digestor com Cloreto de Alumínio	ver GS5/7-28

#### Caldos e Produtos da filtração:

Pol (Polarização) da Torta de Filtro por Polarimetria com Subacetato de Chumbo	GS7-7
Umidade na Torta de Filtro por Secagem em Estufa	GS7-9

Impurezas Sólidas no Caldo, Lodo do Decantador e Torta de Filtro por um Método Gravimétrico	GS7-11
Fibra de Cana em Caldo, Lodo e Torta de Filtro pelo Método da Filtração	GS7-13
Fosfatos Totais e Solúveis em Caldo de Cana por um Método Colorimétrico	GS7-15
Cálcio e Magnésio em Caldo de Cana por Titulação EDTA	GS7-19
Turbidez em Caldo de Cana Clarificado, Xaropes/Méis e Xaropes Clarificados	GS7-21
<i>Determinação de pH</i>	ver GS1/2/3/4/7/8/9-23
<i>Ferro em Produtos de Açúcar Refinado e Soluções de Açúcar por um Método Colorimétrico</i>	ver GS2/3/7/8-31
<i>Sulfitos pelo Método Colorimétrico Rosanilina em Açúcar Branco; em Açúcar Bruto VVHP e em Caldos e Xaropes/Méis de Açúcar de Cana e em Açúcar Branco de Fabricação Direta</i>	ver GS2/1/7/9-33
<i>Umidade pelo Procedimento Karl Fischer em Melaços e em Açúcares Brutos de Cana, Açúcares Especiais e Xaropes/Méis</i>	ver GS4/7/3-12
<i>Cloretos por um Método Potenciométrico</i>	ver GS8/4/7-11

**Produtos da Seção dos Tachos de Cozimento:**

Frutose, Glucose e Sacarose por Cromatografia Gasosa (GC) em Caldos de Cana, Xaropes/Méis Melaços	GS7/4/3-22
Determinação de Sacarose, Glucose e Frutose por HPLC em Melaços de Cana e Sacarose em Melaços de Beterraba	GS7/4/8-23
Glucose, Frutose e Sacarose em Caldos, Xaropes/Méis e Melaços de Cana, e de Sacarose em Melaços de Beterraba por Cromatografia Iônica de Alta Eficiência	GS7/8/4-24
<i>Açúcares Redutores em Açúcar Bruto de Cana pelo Procedimento de Lane e Eynon a Volume Constante</i>	ver GS1/3/7-3
<i>Cinzas Condutimétricas em Açúcar Bruto</i>	ver GS1/3/4/7/8-13
<i>Cinzas Sulfatadas em Açúcar Bruto de Alta Polarização, Caldo, Xarope/Mel e Melaços</i>	ver GS3/4/7/8-11
<i>Sacarose Aparente em Melaços por um Método de Dupla Polarização</i>	ver GS4/7-1
<i>Sacarose por CG em Melaços e Produtos de Fábrica e Caldo de Cana</i>	ver GS4/7/8/5-2
<i>Matéria Seca e Umidade em Melaços utilizando Estufa de Secagem a Vácuo sobre Areia</i>	ver GS4/7-11

**Diversos:**

Óxido de Cálcio em Cal	GS7-25
Alcalinidade Solúvel em Sacarose na Cal Viva	GS7-27
Pol por Polarimetria NIR e Brix para Cana de Açúcar e Produtos da Fábrica	GS7-31
Atividade Relativa da $\alpha$ -Amilase comercial como usada em Processamento de Cana de Açúcar e na Refinação	GS7-33

**Métodos para o Processamento de Açúcar de Beterraba (Não traduzido em português)**

Polarização de Xaropes de Açúcar de Beterraba depois de Clarificação de acordo com Carrez	GS8-2
Glucose e Frutose nos Caldos de Beterraba e Produtos do Processo por um Método Enzimático	GS8/4/6-4
Conteúdo de Açúcares Aparentes Totais na Polpa de Beterraba pelo Processo Luff Schoorl	GS8-5
Análise de Umidade e Matéria Seca da Polpa de Beterraba	GS8-6
Cinzas na Polpa de Beterraba: Cinzas Brutas e Cinzas Sulfatadas	GS8-7
Cinzas Insolúveis na Polpa de Beterraba	GS8-8
Cálcio por Titulação EDTA	GS8/2/3/4-9
Cloretos por um Método Potenciométrico	GS8/4/7-11
Manitol em Caldos, Caldos Clarificados e Xaropes de Beterraba	GS8-12
Ácido Láctico (L- e D-) por um Método Enzimático	GS8/4/6-13
Ácido Acético nos Caldos de Beterraba e Produtos do Processo por um Método Enzimático	GS8/4/6-14
Dextrana nos Caldos de Beterraba pelo Método Modificado de Turvação Alcoólica	GS8-19
Ácido Pécico no Caldo Bruto de Beterraba por um Método Colorimétrico 3-Hidroxi-Difenil	GS8-23
Ácido Pécico nos Licores de Beterraba por um Método Colorimétrico Carbazole	GS8-25
Manitol, Glucose, Frutose, Sacarose e Rafinose em Polpa de Beterraba e Caldos de Beterraba por HPAEC-PAD	GS8-26
<i>Cinzas Condutimétricas em Açúcar Bruto</i>	ver GS1/3/4/7/8-13

## 2017 Tabela de Conteúdo e Índice

<i>Determinação de pH</i>	ver GS1/2/3/4/7/8/9-23
<i>Ferro por um Método Colorimétrico</i>	ver GS2/3/7/8-31
<i>Surfactantes-Não-Iônicos em Açúcar Branco, Melão e Polpa Seca de Beterraba</i>	ver GS2/4/8-54
<i>Cinzas Sulfatadas em Açúcar Bruto de Alta Polarização, Caldo, Xarope/Mel e Melão</i>	ver GS3/4/7/8-11
<i>Sacarose por CG em Melões e Produtos de Fábrica e Caldo de Cana</i>	ver GS4/7/8/5-2
<i>Matéria Seca Refratométrica (%RDS) de Melões e Xaropes Muito Puros (Açúcares Líquidos), Caldos Concentrados e Méis das Centrífugas</i>	ver GS4/3/8-13
<i><math>\alpha</math>-Galactosídeos Totais e Rafinose por um Método Enzimático</i>	ver GS4/8/1/2/3-18
<i>Rafinose por HPAEC</i>	ver GS4/8-19
<i>Betaína em Melões de Beterraba pelo HPLC</i>	ver GS4/8-21
<i>Determinação de Sacarose, Glucose e Frutose por HPLC em Melões de Cana e Sacarose em Melões de Beterraba</i>	ver GS7/4/8-23
<i>Glucose, Frutose e Sacarose em Caldos, Xaropes/Méis e Melões de Cana, e de Sacarose em Melões de Beterraba por Cromatografia Iônica de Alta Eficiência</i>	ver GS7/8/4-24

### **Açúcares Brancos de Fabricação Direta**

<i>Cor em Solução de Açúcar a pH 7,0 pelo Método do Tampão MOPS</i>	GS9/1/2/3-8
<i>Cobre em Açúcar Branco de Fabricação Direta por Espectroscopia de Absorção Atômica de Chama</i>	GS9-9
<i>Ferro [Solúvel] em Açúcar Branco de Fabricação Direta por um Método Colorimétrico</i>	GS9-10
<i>Zinco e Cádmio em Açúcar Branco de Fabricação Direta por Espectroscopia de Absorção Atômica de Chama</i>	GS9-11
<i>Mercúrio em Açúcar Branco de Fabricação Direta por Espectrometria de Absorção Atômica a Vapor Frio com Acessório de Geração de Vapor</i>	GS9-12
<i>Polarização do Açúcar Bruto por Polarimetria</i>	ver GS1/2/3/9-1
<i>Dextrana nos Açúcares pelo Método Modificado de Turvação Alcoólica</i>	ver GS1/2/9-15
<i>Determinação de pH</i>	ver GS1/2/3/4/7/8/9-23
<i>Açúcares Redutores em Açúcar Purificado pelo Método EDTA Knight e Allen</i>	ver GS2/3/9-5
<i>Açúcares Redutores em Açúcar Branco e Açúcar Branco de Fabricação Direta pelo Método Titrimétrico Ofner Modificado</i>	ver GS2/9-6
<i>Umidade do Açúcar por Perda por Secagem</i>	ver GS2/1/3/9-15
<i>Cinzas Condutimétricas em Produtos de Açúcar Refinado e em Açúcar Branco de Fabricação Direta</i>	ver GS2/3/9-17
<i>Matéria Insolúvel em Açúcar Branco</i>	ver GS2/3/9-19
<i>Arsênico em Produtos de Açúcar Refinado por um Método Colorimétrico</i>	ver GS2/3/9-25
<i>Sulfitos pelo Método Colorimétrico Rosanilina em Açúcar Branco; em Açúcar Bruto VVHP e em Caldos e Xaropes/Méis de Açúcar de Cana e em Açúcar Branco de Fabricação Direta</i>	ver GS2/1/7/9-33
<i>Determinação da Distribuição de Tamanho de Partículas de Açúcar Branco e Açúcares Brancos de Fabricação Direta</i>	ver GS2/9-37

### **Especificações e Padrões**

<i>Polarimetria e a Escala Internacional de Açúcar</i>	SPS-1
<i>Solubilidade de Sacarose em Água</i>	SPS-2
<i>Refratometria e Tabelas</i>	SPS-3
<i>Densimetria e Tabelas</i>	SPS-4
<i>Viscosimetria</i>	SPS-5