

O brix

Definição

O grau brix é a medida mais utilizada na atualidade pelas indústrias de bebidas.

Brix é a medida da concentração de sólidos dissolvidos em uma solução.

No caso de soluções que envolvem apenas uma substância, como um xarope de sacarose, o brix será igual ao percentual de açúcar. Em misturas, como o açúcar invertido, xarope composto ou sucos, o grau brix não deve ser utilizado diretamente como o percentual de soluto em solução.

Medidas de brix

Os métodos para medida brix são sempre indiretos. São medidas obtidas através das densidades ou do índice de refração de substâncias, que por sua vez indicam a concentração de solutos, gerando relações de concentração através de tabelas que relacionam densidade, índice de refração, temperatura (o padrão é 20 °C) e o brix. As formas usuais para determinação do grau brix são:

- Densímetros ou termoscácarímetros, aferidos para determinadas faixas de concentração. Estes instrumentos são dotados de termômetros internos. Assim pode-se determinar a temperatura e a densidade ao mesmo tempo.
- Refratômetros, que são equipamentos que medem o índice de refração da luz quando esta passa por uma solução. A medida do índice de refração da luz será diferente para cada solução, para cada concentração e para cada temperatura. Os refratômetros eletrônicos já apresentam a medida de brix diretamente numa escala, eliminando assim o uso de tabelas. Ainda estes equipamentos são dotados de banhos termostáticos para a manutenção da temperatura constante.

Gostou do conteúdo? Compre o e-book [APLICAÇÃO E AÇÚCARES EM BEBIDAS](#)

- Densitômetros digitais – Equipamento que medem a densidade de uma solução. Alguns também possuem sistema de ajuste e manutenção de temperatura constante. A partir da densidade e de uma tabela pode-se determinar o brix.

As medidas de brix pelo método refratométrico possuem desvios em relação ao densitométrico, que é um método gravimétrico. Se compararmos as medidas feitas em refratômetros com medidas feitas em densitômetros, encontraremos diferenças que variam entre +0,2 até +0,4 °Brix em relação aos densitômetros.

Estas diferenças podem ser atribuídas a erros relativos ao índice de refração da solução de sacarose. Esta variação poderá ser diferente para outras soluções, uma vez que o índice de refração varia de substância para substância. Os métodos gravimétricos são mais precisos que os refratométricos.

CÓPIA BEVTECH - O PORTAL DA BEBIDA

Gostou do conteúdo? Compre o e-book [APLICAÇÃO E AÇÚCARES EM BEBIDAS](#)