



T0782

DETERMINAÇÃO DE ANTIOXIDANTES SINTÉTICOS EM BATATAS CHIPS POR CROMATOGRAFIA LÍQUIDA DE ALTA EFICIÊNCIA

Mariana Zucato Juliani (Bolsista PIBIC/CNPQ) e Prof. Dr. Marcelo Alexandre Prado (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Os antioxidantes sintéticos mais utilizados nas indústrias de alimentos são o butilhidroxianisol (BHA) e butilhidroxitolueno (BHT). Essas substâncias tiveram seu uso aprovado em alimentos após investigações que comprovaram sua segurança dentro de um limite de ingestão diária. Com isso, estão sujeitas a legislações específicas de cada país ou por normas internacionais. Neste trabalho, desenvolveu-se e avaliou-se uma metodologia para a determinação quantitativa e qualitativa dos antioxidantes citados acima, permitidos pela legislação brasileira como aditivos alimentícios, usando como técnica a cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE). As vantagens de se utilizar a CLAE são a determinação simultânea dos dois antioxidantes, a simplicidade da etapa de extração, a utilização de reagentes mais comuns e o uso da eluição isocrática. Esses fatores em conjunto tornaram a análise mais rápida e com uma elevada reprodutibilidade. Na validação do método, obteve-se resultados que demonstraram a eficiência de separação. A recuperação e repetitividade apresentaram valores com índice inferior a 5% de desvio. Os valores encontrados nas amostras estiveram abaixo dos limites permitidos pela legislação brasileira, sendo estes de 0,02mg/100g para BHA e BHT.

BHA - BHT - CLAE