

T1073

DETERMINAÇÃO DE EDULCORANTES EM ADOÇANTES DE MESA LÍQUIDOS POR HPLC-DAD E AVALIAÇÃO DO PERFIL DOS CONSUMIDORES DESSES ADOÇANTES

Kaian Castro Garcia (Bolsista PIBIC/CNPq), Michelle Del Bianchi e Prof. Dr. Felix Guillermo Reyes Reyes (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O objetivo do projeto foi avaliar, através de pesquisa realizada via correio eletrônico (2621 respostas), e por entrevista (553 indivíduos), aspectos relacionados ao uso de adoçantes líquidos de mesa. As respostas obtidas pelos 2 métodos foram semelhantes, sendo que, aproximadamente, 47% dos indivíduos relataram ser consumidores deste tipo de adoçante, 3,95% diabéticos e 8,78% obesos. Verificou-se que as marcas de adoçantes mais consumidas contêm sacarina, aspartame ou acesulfame-K (quantificados por HPLC-DAD) ou ciclamato (quantificado por espectrofotometria UV/Vis, após derivatização para N, N-diclorociclohexilamina). Constatou-se variação significativa ($p < 0,05$) na composição dos edulcorantes entre as marcas (indicando formulações diferentes) e entre os lotes de uma mesma marca (indicando deficiência no controle de qualidade). Dentre as marcas, as que continham sacarina e ciclamato foram as mais citadas nas pesquisas, e suas concentrações variaram entre 36,4 a 79,2 mg.mL^{-1} e 74,0 a 135,3 mg.mL^{-1} , respectivamente. Em geral, os dados demonstram a necessidade de a população ser informada sobre as concentrações dos edulcorantes nos adoçantes, ou da ANVISA padronizar o teor dos edulcorantes nos adoçantes para, assim, garantir a segurança de uso de estas substâncias em relação à saúde humana.

Edulcorantes - Pesquisa de campo - HPLC-DAD