



E0623

DESENVOLVIMENTO E COMPARAÇÃO DE DOIS MÉTODOS DE ELETROFORESE CAPILAR PARA DETERMINAÇÃO DE AMINOÁCIDOS EM SUCO DE MARACUJÁ

HELOISA MORETTI PASSOS, Zuzana Cieslarová e Profa. Dra. ANA VALERIA COLNAGHI SIMIONATO CANTU (Orientadora), Instituto de Química - IQ, UNICAMP

A presença de aminoácidos livres em frutas tem fundamental importância na indústria de sucos. Suas concentrações influenciam o gosto do suco e também podem ser usadas como um fator para avaliação de adulteração. O objetivo deste trabalho é desenvolver um método utilizando eletroforese capilar com detecção por absorção de radiação ultra-violeta (CE-UV) para separar e quantificar aminoácidos em suco de maracujá de diferentes fontes. Dois métodos de análise foram otimizados: um método com detecção indireta (método 1), que utiliza ácido 3,5-dinitrobenzóico como cromóforo adicionado ao eletrólito de separação (BGE); e um método onde é feita a derivatização dos aminoácidos com cloreto de fluorenilmetiloxicarbonila seguido por CE-UV com detecção direta (método 2). Uma amostra contendo 22 padrões de aminoácidos foi usada para desenvolvimento dos métodos. As condições de separação otimizadas para ambos os métodos foram: tensão aplicada, temperatura do capilar e composição do BGE (pH, concentração de cromóforo, tampão, surfactante e modificador orgânico), resultando na detecção de 14 picos em 25 min pelo método 1 e, na detecção de 16 picos pelo método 2 em 25 min - com melhor resolução e repetibilidade. Assim, o método 2 está sendo validado para posterior aplicação na análise de sucos de maracujá.

ELETROFORESE CAPILAR - AMINOÁCIDOS - SUCOS