

CEX - CÂMARA DE CIÊNCIAS EXATAS E DOS MATERIAIS ( PÔSTER )

NOME: RAIANE MARIA ARAÚJO RODRIGUES

TÍTULO: IDENTIFICAÇÃO E QUANTIFICAÇÃO DE PARABENOS EM AMOSTRAS DE ADOÇANTES ARTIFICIAIS POR CROMATOGRAFIA (CCD) E ESPECTROSCOPIA NO UV/VIS

AUTORES: TAIS ARTHUR CORRÊA, RAIANE MARIA ARAÚJO RODRIGUES, TAIS ARTHUR CORRÊA, RAIANE MARIA ARAUJO RODRIGUES, LIDERVAN DE PAULA MELO

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): PApq/UEMG

PALAVRA CHAVE: PARABENO, IDENTIFICAÇÃO, QUANTIFICAÇÃO.

## RESUMO

Dentre as diferentes classes de aditivos para uso alimentar, encontram-se os conservantes. Nesta classe de compostos temos os parabenos, utilizados como preservativos devido ao seu amplo espectro antimicrobiano, baixo custo e aceitação regulatória. Na indústria alimentícia são frequentemente utilizados em condimentos, adoçantes e sucos. Sua quantificação não é somente importante para a finalidade de controle de qualidade, mas também para o interesse e a proteção do consumidor, já que o amplo uso desses agentes antimicrobianos em alimentos tem como inconvenientes efeitos adversos à saúde. Neste contexto o presente trabalho propõe a identificação e quantificação de metil e propilparabenos em amostras de adoçantes artificiais, empregando as técnicas de Cromatografia em camada delgada (CCD) e espectrofotometria no UV-Vis, selecionando o comprimento de onda de 254 nm. Para análise quantitativa, as amostras foram pesadas (150mg) e tratadas com solução aquosa de Ác. Acético (1%) e metanol, seguido de aquecimento, centrifugação e filtração. Os adoçantes foram adquiridos no comércio local da cidade Frutal – MG, considerando: data de validade, lote, tipo e informações dos rótulos. Dentre as amostras, três apresentaram a adição de metilparabeno e uma não continha nenhum desses conservantes, o que foi identificado e comprovado por CCD. Os resultados dos ensaios demonstraram que as amostras apresentaram valores abaixo da concentração de parabenos permitida pela ANVISA (300 mg/Kg), variando de 165 a 272 mg/Kg. Vale ressaltar que este trabalho ainda se encontra em desenvolvimento e análise de alguns interferentes, como a presença de ácido benzoico, estão sendo avaliados. Embora a Anvisa permita o uso de parabenos como conservantes, ainda há muitas informações a serem descobertas em relação à sua segurança. Sua determinação é importante no controle de qualidade, sendo também de interesse do consumidor.