



T703

ESTUDO DE MÉTODO PARA EXTRAÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS EM ALIMENTOS

Eliene Penha Rodrigues Pereira (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Helena Teixeira Godoy (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Os corantes artificiais fazem parte do grupo de aditivos mais utilizados pela indústria de alimentos. São empregados quando se deseja realçar a cor natural, facilitar a identificação do sabor ou tornar o produto mais atraente. Não devem oferecer riscos quando utilizados de acordo com as normas de legislação. Neste trabalho foi escolhido o sorvete para os estudos de extração dos corantes, pois, além de ser um alimento muito consumido, também é muito rico em lipídeos e proteína, o que dificulta as técnicas de extração normalmente utilizadas para os corantes, já que estes possuem elevada atração pelas proteínas e, altos teores de lipídeos impedem a sua extração completa. Foram estudadas metodologias de extração, identificação e quantificação dos corantes tartrazina, amarelo crepúsculo, amaranço, ponceau 4R, vermelho 40, azul indigotina e azul brilhante. O método de extração estudado foi o Bligh-Dyer para extração de lipídeos. Neste método ocorre a separação da fase aquosa, fase que contém os corantes artificiais. E para a identificação e quantificação utilizou-se a cromatografia líquida de alta eficiência. Para todos os corantes analisados obteve-se taxas de extração superiores a 84%, índice considerado satisfatório em virtude da concentração empregada desses aditivos.

Corantes artificiais - Sorvete - Cromatografia