



T0776

ANÁLISE DE CÁLCIO EM SUCO DE UVA POR ESPECTROMETRIA DE ABSORÇÃO ATÔMICA

Gabriela Maggi da Silva Dantas (Bolsista SAE/UNICAMP), Cláudia Hoffmann Kowalski (Co-orientadora) e Profa. Dra. Helena Teixeira Godoy (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A uva é uma fruta conhecida desde a Antigüidade, que pode ser consumida *in natura* ou como bebida processada, na forma de suco de uva ou vinho. A vitivinicultura brasileira, embora recente, tem avançado em sua produção devido às condições climáticas favoráveis do país. E aproximadamente 6% da produção total de uva no Brasil são destinadas ao suco de uva. Conhecer a composição nutricional do suco é muito importante para verificar perdas no processamento, para a rotulagem nutricional e para identificar possíveis fontes de nutrientes. Este estudo teve como objetivo verificar a concentração de cálcio (Ca) em 15 amostras de sucos de uva processados, através da técnica de Espectrometria de Absorção Atômica (AAS). Essa técnica é muito utilizada para a análise de metais devido a sua rapidez e versatilidade. As análises foram feitas no AAS, modelo 5110 PC Zeeman, marca Perkin-Elmer, Chama e Forno de grafite. O Ca foi quantificado através de uma curva analítica, construída com padrões certificados, e as amostras diluídas de forma a estarem dentro da faixa de linearidade da curva analítica. As amostras analisadas tiveram concentrações de Ca na faixa de 10,25 a 20,92mg L⁻¹, com média em torno de 16,3mg L⁻¹. Desta forma, as concentrações de cálcio obtidas serão de grande importância na implantação de uma rotulagem nutricional mais específica, além de identificar o suco de uva como fonte de minerais essenciais.

Uva - Espectrometria de absorção atômica - Cálcio