

T650

ÁCIDO BENZÓICO – OCORRÊNCIA EM LEITE E DERIVADOS

Tânia Padilha Fuzetti (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Mônica Cristiane Rojo de Camargo (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O ácido benzóico é um aditivo alimentar muito usado como conservador em alguns tipos de alimentos, mas proibido em leite e derivados. Entretanto, este conservador tem sido encontrado em níveis variáveis em alguns produtos lácteos produzidos no Brasil. Dessa forma, o presente estudo teve como objetivo determinar os teores de ácido benzóico em diferentes marcas de leite em pó, leite fluido UHT e leite pasteurizado disponíveis comercialmente. A metodologia analítica utilizada envolveu as etapas de extração com água, limpeza da amostra com ferrocianeto de potássio e acetato de zinco, e determinação por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de arranjo de diodos. Para a separação do composto utilizou-se uma coluna C18 e fase móvel isocrática composta de acetonitrila/água (22:78 v/v) com 1% de ácido acético, a uma vazão constante de 1,0 ml/min. O ácido benzóico foi detectado na maioria das amostras analisadas, com níveis variando de 11,54 a 170,89 mg/kg no leite em pó e de 1,83 a 5,34 mg/kg no leite fluido UHT. Entre os leites pasteurizados, apenas os tipos B e C apresentaram resultados positivos quanto à presença do conservador, com quantidades variando entre 0,71 e 8,35 mg/kg. Os resultados obtidos evidenciaram a necessidade de ampliar o estudo de modo que se possa identificar a origem do aditivo nos produtos selecionados.

Ácido Benzóico – Leite – Cromatografia Líquida de Alta Eficiência