



T0777

DETERMINAÇÃO DE CHUMBO, CÁDMIO, COBRE, CÁLCIO E FERRO EM LEITES COMERCIAIS E FORMULAÇÕES LÁCTEA

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

A análise de metais em alimentos é de suma importância para identificar fontes de minerais, bem como identificar a presença de metais pesados. O leite é o alimento fundamental para recém-nascidos, e em alguns casos, em conjunto com uma alimentação apropriada, pode prevenir mortes, também é amplamente consumido pela população em geral. A espectrometria de absorção atômica (AAS) é utilizada por ser uma técnica rápida e versátil. A AAS será utilizada para avaliar a concentração de metais pesados, Pb e Cd, em diferentes tipos de leites comerciais e formulações lácteas e avaliar as características nutricionais, através da análise de Fe, Cu e e Ca. Foram adquiridas 8 amostras de alimento infantil e 32 leites. As análises foram feitas no Espectrômetro de absorção atômica, modelo 5110 PC Zeeman, marca Perkin-Elmer, Chama e Forno de grafite, lâmpadas específicas para cada metal, sendo as amostras diluídas quando necessário e os resultados obtidos através da construção de uma curva padrão com padrões certificados. A chama foi utilizada para os metais Ca e Fé, já o forno de grafite para Cd, Pd eCu, escolha essa baseada na concentração dos metais nas amostras. Encontraram-se valores toleráveis para todos os metais, dentro da legislação proposta pela Anvisa. Conclui-se que as amosamostras disponíveis no mercado são seguras para o consumo humano.

Absorção atômica - Leite - Metais