



T0757

**DETERMINAÇÃO DE NITRATO E NITRITO POR SISTEMA DE INJEÇÃO EM FLUXO E SUA UTILIZAÇÃO NA AVALIAÇÃO DESSES COMPOSTOS EM PRODUTOS LÁCTEOS**

Elisa Aparecida Vasconcelos de Souza (Bolsista PIBIC/CNPq), Dra. Flavia P. da Silva Airoidi (Colaboradora) e Prof. Dr. Felix G. R. Reyes (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Além de serem usados como aditivos alimentares, sais de nitrito e nitrato estão naturalmente presentes em alimentos. Nitritos podem formar N-nitrosaminas, substâncias carcinogênicas, formadas tanto nos alimentos como endogenamente no estomago humano e nitratos, apesar de serem mais estáveis e menos tóxicos do que os nitritos, são rapidamente convertidos a nitritos por redução microbiológica. Assim, torna-se necessário o monitoramento da presença dessas substâncias nos alimentos. Este trabalho teve como objetivo a implantação de uma metodologia para a determinação de nitrito e nitrato em amostras de queijo e iogurte utilizando análise por injeção em fluxo (FIA). A metodologia utilizada é baseada na redução de nitrato a nitrito, pela utilização de uma coluna de cádmio coperizado, e detecção espectrofotométrica. A validação da metodologia foi realizada para cada matriz. Os resultados obtidos indicam que o queijo branco "Minas frescal" e o parmesão possuem teor de nitrato e nitrito abaixo do limite de detecção do método ( $6 \text{ mg kg}^{-1}$ ), sendo que no iogurte de frutas contendo soro de leite foi possível quantificar, unicamente, o nível de nitrato ( $10,7 \pm 0,1 \text{ mg kg}^{-1}$ ).

Nitrato - Nitrito - FIA