



T0886

COMPARAÇÃO DA PERFORMANCE DA CROMATOGRAFIA LÍQUIDA DE ALTA EFICIÊNCIA (CLAE) E DA ELETROFORESE CAPILAR NA DETERMINAÇÃO DE ÁCIDOS ORGÂNICOS PRESENTES EM FRUTAS, SUCOS E POLPAS

Talita Delgrossi Barros (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Helena Teixeira Godoy (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Os ácidos orgânicos presentes no suco ou polpa são responsáveis pelo sabor e aroma do produto, além de açúcares, ácidos, sais minerais, vitaminas e pigmentos. Esses ácidos são amplamente usados na indústria de alimentos como aditivos e antioxidantes. O objetivo geral do presente trabalho é comparar o método para determinação dos ácidos orgânicos presentes em frutas, sucos e polpas pela cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) e pela eletroforese capilar. Também foi desenvolvido um método para determinar os ácidos orgânicos através de CLAE. A quantificação foi feita por calibração, com a construção da curva analítica com 5 pontos, de 0,2 a 12,2 g/L para o ácido ascórbico, málico, tartárico e cítrico. Os pontos das curvas de calibração foram plotados pela média de determinações em triplicata de cada padrão de calibração. Os limites de detecção estabelecidos foram de 0,058 g/L, 0,042 g/L, 0,053 g/L, 0,063 g/L, respectivamente para os ácidos ascórbico, málico, tartárico e cítrico. A validação do método foi realizada pelo método padrão das adições, as recuperações variaram de 90.9 a 102.7 %. A precisão do método também foi avaliada por quatro análises completas da mesma amostra de suco de fruta e relatou um CV % com menos de 2.9 %.

Ácidos orgânicos - Frutas - Cromatografia