



E0574

### **DETERMINAÇÃO DE MINERAIS EM SORO DE LEITE**

Sara Raquel Santos Tavares (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Solange Cadore (Orientadora), Instituto de Química - IQ, UNICAMP

O soro de leite é um sub-produto da produção de queijo que representa 85-95% do volume do leite e retém 55% dos nutrientes do mesmo. Devido ao seu reconhecido valor nutritivo, ele tem sido aplicado em diversas áreas, principalmente na alimentícia. O estudo da composição inorgânica do soro do leite permite a determinação de algumas espécies metálicas que possuem propriedades nutricionais e outras espécies possivelmente tóxicas. A composição dos diversos tipos de soro varia consideravelmente com a origem do leite e com o processo utilizado na fabricação do queijo. A técnica utilizada para a determinação dos elementos inorgânicos no soro de leite é a Espectrometria de Emissão Óptica em Plasma de Argônio com Acoplamento Indutivo (ICP OES), que permite uma determinação multielementar e simultânea de espécies metálicas. Porém para a introdução direta da amostra no equipamento é necessário o estudo de vários parâmetros, tais como: tipo de visão do detector (axial ou radial), uso de padrão interno, e escolha do comprimento de onda adequado para cada elemento. Os resultados mostraram que com uma diluição de 40% da amostra de soro de leite as recuperações não foram quantitativas utilizando-se Y como padrão interno, enquanto que nas amostras sem Y as recuperações tiveram um resultado de recuperação melhores.

Soro de leite - ICP OES - Minerais