



T0860

**DESENVOLVIMENTO DE METODOLOGIA RÁPIDA PARA DETERMINAÇÃO DE METAIS EM POLPAS E SUCOS ORGÂNICOS E CONVENCIONAIS POR FLUORESCÊNCIA DE RAIOS-X**

Larissa Consoli (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Gisele Anne Camargo (Orientadora), Centro de Tecnologia - CT, UNICAMP

Os sucos de frutas e hortaliças constituem fontes importantes de nutrientes e compostos naturais, cuja incidência na saúde humana é certamente fundamental. Os alimentos orgânicos são livres de agrotóxicos ou quaisquer outros tipos de produtos químicos. Os sais minerais presentes nos sucos são indispensáveis à saúde dos seres humanos por desempenharem funções reguladoras, tais como o metabolismo de diversas enzimas, o equilíbrio ácido-base e a pressão osmótica. O presente trabalho teve como objetivo a análise da composição mineral de bebidas e polpas de frutas orgânicas e convencionais, com a finalidade de comparação dos resultados para os dois tipos de alimentos. Os sucos e as polpas de morango, orgânicos e convencionais, junto à polpa de acerola convencional, foram adquiridos no comércio da cidade de Campinas. A polpa orgânica de acerola foi obtida a partir do processamento das frutas obtidas de produtor de orgânicos, com a utilização de um despoldador inclinado com braços de escovas. Para as análises, foi utilizado um Espectrômetro de Fluorescência de Raios-X por Energia Dispersiva (EDX) SHIMADZU. A pesquisa bibliográfica mostrou que apesar de haver poucos relatos desta técnica para análises em alimentos, existe um grande potencial, haja vista as análises realizadas para determinação de metais em água e sedimentos e também ao mel, que são amostras de consistência muito próxima aos sucos e polpas. A conclusão da metodologia de análise está em andamento e deverá ser realizada juntamente com a finalização deste projeto.

Composição mineral - Análise instrumental - Fluorescência de raio-X