



B0232

ESTUDO DE NOVOS EDULCORANTES A PARTIR DO ESTEVIOSÍDEO ATRAVÉS DA ESPECTROMETRIA DE MASSAS

Noelle Breda Teixeira (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Rodrigo Ramos Catharino (Orientador), Faculdade de Ciências Médicas - FCM, UNICAMP

Steviosídeo é um adoçante natural e potente extraído da *Stevia rebaudiana* (Bertoni), no entanto há sérias preocupações a respeito de sua segurança devido à possível toxicidade de seu metabólito steviol. A FAO/WHO, uma das organizações que regulamenta o uso de aditivos alimentares, requisitou mais informações sobre a estabilidade hidrolítica do “glicosídeo de steviol” em alimentos e bebidas ácidas para aprovar o mesmo. Recentemente o uso do Electrospray com infusão direta tem sido mostrado como uma importante técnica que transfere as moléculas para o estado gasoso sem alterar sua estrutura. Assim, soluções aquosas de steviosídeo em com diferentes valores de pH foram testadas, em tempo real, monitorados por infusão direta no ESI-MS. Foi evidenciado que a molécula de steviosídeo era rapidamente hidrolizada à steviol em soluções aquosas ácidas e em sucos, particularmente os de pH mais ácidos.

Espectrometria de massas - Adoçantes - Esteviosídeo