



T1096

ESTUDO DA DEGRADAÇÃO DE CORANTES ALIMENTÍCIOS POR ESPECTROFOTOMETRIA

Marie Louise Louvet Cortada (Bolsista PIBITI/CNPq) e Prof. Dr. Marcelo Alexandre Prado (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O emprego de aditivos químicos é um assunto que gera bastante controvérsia envolvendo consumidores, indústrias, pesquisadores e governo. Estudos com corantes artificiais suspeitam de compostos formados pela degradação destes como responsáveis por reações adversas no consumidor. O presente trabalho visa determinar se os corantes azul brilhante, vermelho 40 e amaranço são estáveis frente à ação da temperatura, pH, luz e presença de ácido cítrico. A análise da estabilidade dos corantes foi feita por espectrofotometria, um método de análise baseado em medidas de absorção de radiação eletromagnética. O processo de absorção ocorre a nível molecular, o que garante a relação entre o comprimento de onda absorvido e o composto em solução. Uma vez conhecido o espectro de absorção de uma dada substância pode-se determinar em que quantidade essa substância se apresenta em uma solução analisada a partir das leituras de absorbância. Primeiramente neste trabalho, foram analisadas a estabilidade dos corantes puros, submetendo-os a diferentes situações de exposição à luz, ácido cítrico, pH e temperatura e medindo a absorbância de cada amostra. Em seguida, a absorbância de produtos reais que continham os corantes em questão foram medidas mês a mês, para avaliar a estabilidade de seus compostos coloridos.

Corantes - Espectrofotometro - Degradação