

**Área:** Ciências Naturais e da Terra / Química

**Projeto: VALIDAÇÃO DE METODOLOGIA PARA ANÁLISE DE ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA-3 EM AMOSTRAS ALIMENTÍCIAS POR ELETROFORESE CAPILAR**

**Autores:** Isaura Daniele Leite Faria (PROBIC - 2013/2014); Brenda Lee Simas Porto (COLABORADOR); Marccone Augusto Leal De Oliveira (ORIENTADOR)

**Resumo: Análise do perfil de ácidos graxos em diferentes amostras de azeite de dendê por Eletroforese Capilar de Zona (CZE).**

O óleo de palma, vulgarmente conhecido como azeite de dendê é produzido a partir do fruto da palmeira, sendo um azeite muito popular na cozinha brasileira. Esse óleo é benéfico à saúde, pois é rico em vitamina A, vitamina E, complexo B e atua como antioxidante. Além do uso culinário, também é utilizado como matéria prima para a fabricação de sabonetes, sabão em pó, detergentes e amaciantes de roupas, e biodiesel. Por ser produzido em larga escala no Brasil e ter inúmeras aplicações, a determinação de sua composição torna-se relevante. Desta forma, o objetivo deste trabalho é analisar o perfil dos ácidos graxos (AG) presentes em cinco amostras de azeite de dendê por Eletroforese Capilar de Zona (CZE) por detecção indireta.

As amostras puderam ser analisadas sem a necessidade de extração da fase lipídica. Os tubos foram previamente pesados e após o preparo das amostras e posterior evaporação do solvente residual foram novamente pesados, a massa de amostra não saponificada foi então descontada da massa inicial. Todas as amostras foram preparadas em duplicatas autênticas e às diluições foram adicionados 0,5mM de ácido tridecanóico (C13:0), utilizado como padrão interno. Assim, pôde-se obter o perfil dos AG presentes nestas amostras, sendo encontrados os AG majoritários: ácido esteárico (C18:0), ácido oleico (C18:1c), ácido palmítico (C16:0) e ácido linoleico (C18:2cc). Os analitos foram identificados por adição de padrão e puderam ser quantificados através da utilização de fatores de resposta individuais.

O método de análise utilizado foi eficiente na identificação e quantificação dos AG presentes nas amostras de azeite de dendê. Além disso, o método tem as vantagens de maior rapidez e simplicidade, tanto no preparo, quanto nas análises das amostras, quando comparado com a técnica de cromatografia a gás (GC).

AGRADECIMENTOS: UFJF, CAPES, CNPq, FAPEMIG