

VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS E DE SUAS MATÉRIAS PRIMAS

CELINA LUÍZAR OBREÓN, VERA AKIKO MAIHARA^B, RENATO BARUFFALDI^A

MESTRADO EM TECNOLOGIA BIOQUÍMICO-FARMACÊUTICA - ÁREA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

A - FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS - USP

B - INSTITUTO DE PESQUISAS ENERGÉTICAS E NUCLEARES

Entre os micronutrientes o cromo é considerado como um dos essenciais. Muitos pesquisadores procuram discernir as causas da sua deficiência no ser humano. Alguns deles acreditam que ocorram perdas no alimento quando estes sofrem alguns processos industriais como a moagem e a refinação, ou então podem ser contaminados pelo cromo do aço inoxidável dos equipamentos.

No presente, pretende-se verificar a qualidade do processo de produção de um alimento muito consumido, massas alimentícias, verificando se o cromo existente nestas provém somente das matérias primas ou se ocorrem alterações devido a alguma das operações realizadas.

A determinação do teor de cromo das amostras alimentícias assim como das matérias-primas será realizado pelo método de ativação com nêutrons instrumental, evitando contaminações durante a preparação das amostras. No procedimento a realizar, cerca de 200 mg de ovo, farinha e massas frescas cada uma serão irradiados no reator nuclear IEA R-1 do IPEN-CNEN/SP, os espectros de raios gama das amostras e do padrão serão analisados, após tempos de resfriamento e contagem apropriadas num espectrômetro composto por um detetor de Ge hiperpuro placa, Ace de 8192 canais e uma eletrônica associada.

COLEÇÃO PTC

DEVOLVER AO BALCÃO DE EMPRÉSTIMO