

DETECÇÃO DE FEIJÕES IRRADIADOS POR CROMATOGRAFIA GASOSA. VILLAVICENCIO⁽¹⁾, A.L.C.H., MANCINI FILHO⁽²⁾, J., HARTMANN⁽²⁾, M., AMILION⁽³⁾, J.; DELINCÉE⁽⁴⁾. (1)IFEN/CNEN SP, Travessa R, nº 400 - Cid. Univ. - São Paulo, CEP. 05508 910 Brazil; (2)Depto. de Alimentos e Nutrição Experimental, FCF-USP, São Paulo, Brazil; (3)Chemische Landesuntersuchungsanstalt, Hoffstrasse 3, D-76133 Karlsruhe, Germany; (4)Institute of Nutritional Physiology, Federal Research Centre for Nutrition, Engesserstr. 20, D-76131, Karlsruhe, Germany.

Métodos analíticos são utilizados para controle de alimentos irradiados. Em nosso trabalho, utilizamos a cromatografia gasosa para analisar os hidrocarbonetos característicos formados pela irradiação. Utilizamos *Phaseolus vulgaris* L., var. carioca irradiados numa "gamma cell" de ⁶⁰Co, com as doses de 0,5, 1,0, 2,5 e 5,0 kGy. A extração dos lipídios foi feita segundo Hartmann et al. 1996 e seguiu-se os padrões adotados pela Comunidade Europeia (DIN EN 1784) para a detecção dos hidrocarbonetos por CG-MS. Grande número de hidrocarbonetos radiolíticos puderam ser observados nas amostras em

relação ao controle e também o aumento destes hidrocarbonetos conforme o aumento da dose de radiação. De acordo com os critérios do método da Comunidade Européia, todos os hidrocarbonetos esperados, C_{n-1} e C_{n+1} , puderam ser detectados em nossas amostras. Sendo relativamente uma metodologia nova e de relevante importância a detecção de alimentos irradiados é uma realidade em nosso país.