

**DETERMINAÇÃO DE HIDROCARBONETOS POLIAROMÁTICOS EM ERVA-MATE.**

*Luciano da Silva Machado, Christoph Bernasiuk, Eloir Schenkel, Maria Cecília de Figueiredo Toledo, Isa Beatriz Noll* (Departamento de Ciência dos Alimentos, ICTA/UFRGS).

Hidrocarbonetos poliaromáticos (HPAs) são compostos formados em processos de combustão incompleta de todas as espécies de matéria orgânica, podendo ser encontrados como contaminantes do meio ambiente, incluindo os alimentos. Alguns HPAs, como benzo(a)pireno, benzo(b)- e benzo(k)fluoranteno e dibenzo(a,h)antraceno, são comprovadamente carcinogênicos, testados em várias espécies de animais de laboratório. A erva mate, durante o processamento, sofre uma sapecagem, com fogo direto de queima de madeira, o que pode-se constituir em fonte de contaminação por HPAs. As diferentes amostras analisadas neste trabalho foram adquiridas no comércio local. Os hidrocarbonetos poliaromáticos foram extraídos com hexano após saponificação com KOH a 11 % em etanol:água (9:1) e os extratos foram purificados por partição líquido-líquido com dimetilformaformamida (9:1) e por cromatografia em coluna de sílica-gel, tendo como eluente o hexano. Todos os solventes foram previamente destilados. A identificação e a quantificação dos HPAs está sendo efetuada por cromatografia líquida de alta eficiência em aparelho da marca Waters, modelo 600 com detector de fluorescência variável, na Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp, em Campinas, São Paulo, sob a orientação da Prof. Dra. Maria Cecília de Figueiredo Toledo. (CNPq).