

139

ANÁLISE DE NITROSAMINAS EM PRODUTOS CÁRNICOS. *Kelen Daiane Zanin, Pedro José Sanches Filho (PG) e Elina Bastos Caramão (PQ)*, (Laboratório de Química Ambiental, Instituto de Química, UFRGS)

Neste trabalho desenvolveu-se uma metodologia analítica para a pré-concentração e análise de Nitrosaminas (classe de compostos orgânicos altamente carcinogênicos, de grupo funcional NNO) em produtos cárnicos tratados com nitritos. Como amostra, foram utilizadas salsichas enlatadas e seu líquido de conserva. Para o desenvolvimento do trabalho, utilizamos destilação à vácuo por arraste de vapor, extração em fase sólida com carvão ativo e com resina Amberlit XAD-4 e análise por GC/MS. As amostras foram destiladas com 100 mL de água; o destilado aquoso foi, ou agitado em 1g de carvão ativo durante 45 minutos e filtrado, ou eluído em uma coluna com 1g de resina XAD-4. Os analitos retidos nas fases sólidas foram extraídos com solventes orgânicos, e os extratos, concentrados a 1 mL, recebendo bifenila como padrão interno, e sendo então analisados. Condições de análise cromatográfica: volume injetado: 1,0 µL; modo SIM, split 1:20, coluna: HP5 (30m x 0,25mm x 0,25 µm); condições: 35°C (3 min) 5°C/min 70°C 15°C/min 200°C (10 min). Tais condições de análise foram estabelecidas com uma mistura padrão de 8 nitrosaminas. Nos eluatos de acetona e diclorometano, foi possível detectar a existência do composto N-Nitrosopiperidina, e nos eluatos de hexano, N-Nitrosopiperidina, N-Nitrosopirrolidina e N-Nitrosomorfolina. Estes compostos são decorrentes da nitração de aminas presentes nas amostras, de acordo com a bibliografia consultada. (PIBIC-CNPq)