

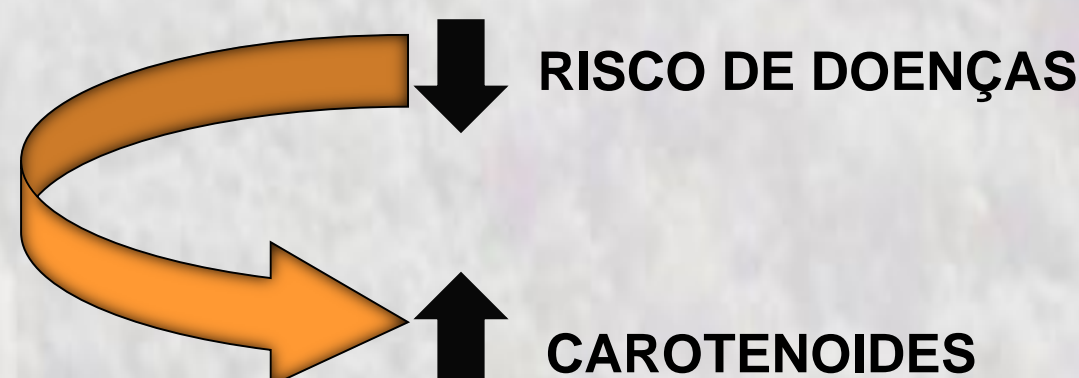
VALIDAÇÃO DE MÉTODO PARA A DETERMINAÇÃO DE CAROTENOIDES POR CROMATOGRAFIA LÍQUIDA DE ALTA EFICIÊNCIA (HPLC-DAD) E APLICAÇÃO NAS MICROALGAS *Dunaliella tertiolecta* E *Chlorella* sp.

DIPRAT, Andressa Bacalau;

Laboratório de Equipamentos Especiais - Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos Universidade Federal do Rio Grande do Sul
E-mail: andressadiprat2@gmail.com

Por que validar um método para carotenoides?

Há uma relação inversa entre uma dieta rica em frutas e vegetais e o risco de várias doenças crônicas



Alguns pesquisadores do ICTA desenvolvem estudos procurando alimentos ricos em carotenoides.

Para os resultados destes estudos serem publicados em revistas de qualidade é necessário gerar dados confiáveis através de um método analítico preciso.

Como foi realizado?

Cromatógrafo líquido de alta eficiência (HPLC)



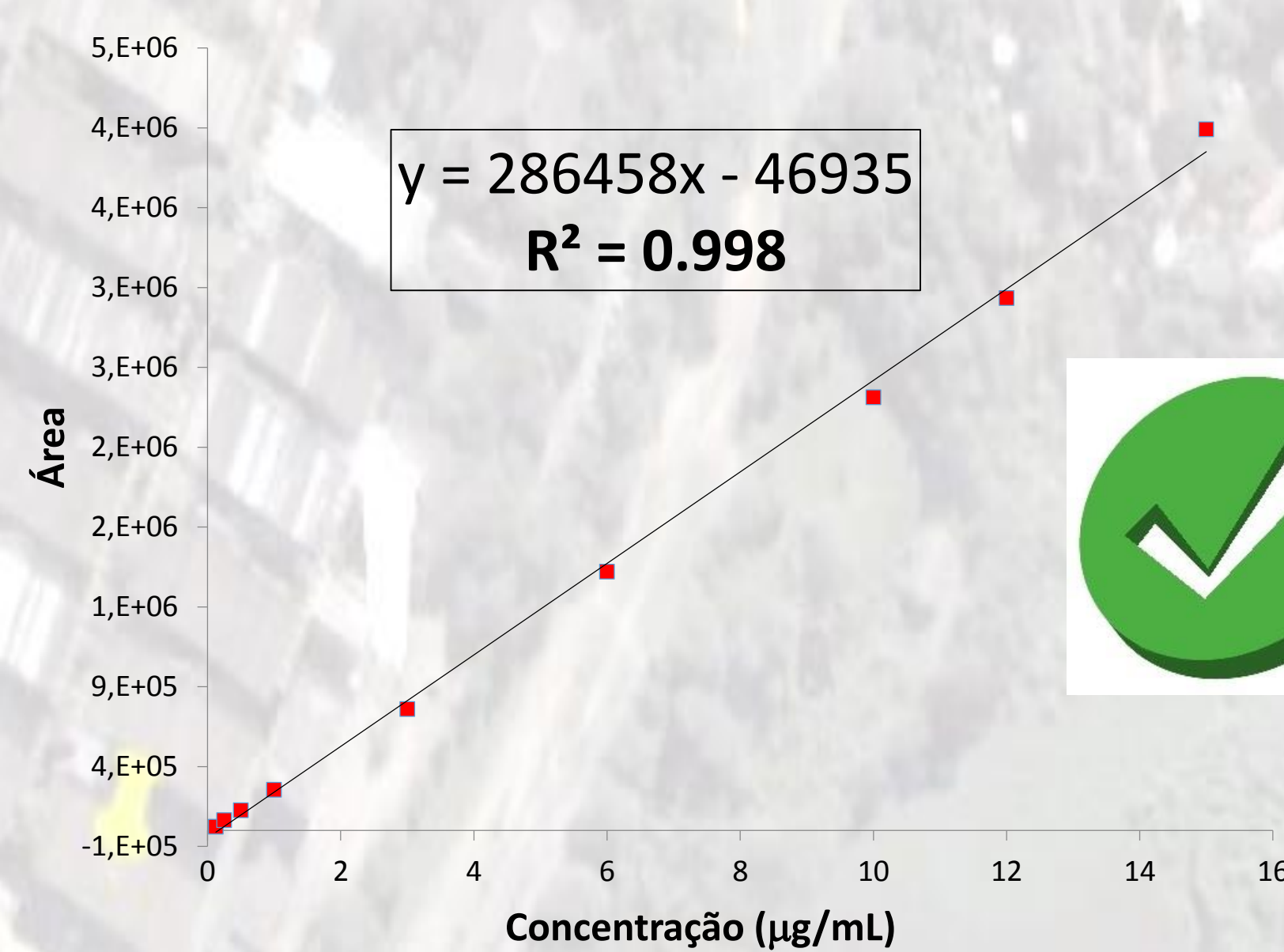
Validação do método com padrão de β -caroteno



Parâmetros de validação

- Linearidade
- Limite de detecção
- Limite de quantificação

Validado com sucesso



- Limite de detecção = 0,91 µg/mL
- Limite de quantificação = 2,75 µg/mL

Aplicação do método validado



Microalgas são fontes de carotenoides!!!

Outras fontes de carotenoides



Luteína

Violaxantina

Zeaxantina

β -caroteno

α -caroteno

Quais carotenoides foram encontrados na microalgas?



A validação deste método auxiliou alunos do programa de pós graduação de Ciência e Tecnologia dos alimentos e já foi utilizado em dois mestrados, um doutorado e um trabalho de conclusão.