



COMPARAÇÃO ENTRE MÉTODOS DE ANÁLISE DO TEOR DE FERRO EM AMOSTRAS DE MELADO PRODUZIDAS EM SANTA CATARINA

Autores: Fagundes, A. D. R.¹; Tramonte, V. L. C. G.¹; Avancini, S. R. P.¹; Faccin, G. L.¹; Fausto, L. S. L.¹; Faria, I. B. R.¹; Giustina, A. D.

¹Departamento de Nutrição - Universidade Federal de Santa Catarina - Florianópolis, Santa Catarina, e-mail: velutra@yahoo.com.br

O melado, alimento proveniente da cana de açúcar, é conhecido popularmente como fonte de ferro e utilizado para repleção do mineral. Com o objetivo de determinar o teor de ferro no produto, foram realizadas análises em melados produzidos em Santa Catarina. Fez-se um *pool* das seis amostras coletadas, contendo aproximadamente 100g de cada. A análise do mineral foi realizada por meio de dois procedimentos distintos - método nº 944.02 (1) e métodos nº 940.26 juntamente com o nº 975.03 (2), da AOAC. O primeiro (1) consistiu na obtenção do resíduo mineral fixo (cinzas) e determinação por espectrofotômetro UV/VIS com reação colorimétrica. O segundo (2) consistiu na obtenção das cinzas, digestão do material obtido com ácido nítrico e ácido perclórico (HNO₃:HClO₄) juntamente com utilização de espectrofotômetro de absorção atômica. O resultado da análise (1) foi de 3,36 mg /100g e pelo (2) foi de 7,79 mg / 100g de melado. Conforme a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO), o teor de ferro encontrado é de 5,4 mg / 100g, e na Tabela de Composição Química de Alimentos da Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP) é de 4,72 mg / 100g. Verificou-se que a quantidade férrica encontrada no alimento variou consideravelmente entre os diferentes métodos utilizados para análise. Comparando ainda com tabelas de composição de alimentos, os resultados apurados diferem entre as próprias tabelas e com os dados obtidos pelo atual estudo. A discrepância constatada pode ocorrer pela combinação da realização de métodos diferenciados e pelas variações do ambiente, temperatura e estação do ano que a cana foi coletada; dos utensílios e equipamentos para obtenção do melado e falha humana no preparo das amostras. Deste modo, necessita-se de mais pesquisas para justificar o melhor método a ser utilizado e a recomendação do alimento em dietas.

Agradecimentos: FAPESC e Capes