

IX ENCONTRO DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ I SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE VIGILÂNCIA E RESPOSTA RÁPIDA

P-131-22 QUANTIFICAÇÃO DE VITAMINA A EM LEITES UHT

Autores: Mikaro AS (Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP) ; Abe-Matsumoto LT (Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP)

Resumo

O objetivo deste trabalho foi verificar a estabilidade e os teores de vitamina A em leites UHT fortificados e comparar com os valores declarados na informação nutricional da rotulagem. Duas amostras de leite desnatado e três amostras de leite integral foram adquiridas no comércio da cidade de São Paulo com teores declarados de vitamina A entre 66 e 94 $\mu\text{g}/100\text{ mL}$ o que corresponde respectivamente a 11% e 16% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) podendo assim ser declarados como fontes segundo a Portaria nº27 de 1998 da ANVISA. As análises foram realizadas logo após a abertura e no limite da validade indicada pelo fabricante após aberto. A metodologia utilizada envolve as etapas de saponificação a frio, extração líquido-líquido com éter de petróleo, concentração e quantificação por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector de fluorescência em fase reversa (coluna de C18 e fase móvel metanol) e os dados foram analisados pelo teste de Tukey. Os teores de vitamina A determinados após abertura e no limite do prazo de validade variaram entre 15 e 84% e de 11 e 56% respectivamente acima do valor declarado. Apenas um dos leites desnatado apresentou degradação significativa da vitamina A (25%) no limite da validade após aberto, porém mantendo-se ainda com teor acima do declarado. Segundo a Resolução RDC nº360 de 2003 da ANVISA admite-se uma tolerância de 20% a mais com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo e quando produtos que contenham micronutrientes apresentarem quantidade superior a esta tolerância a empresa deve justificar tal variação. No geral as amostras apresentaram teores de vitamina A acima do declarado, o que garante a quantidade suficiente do micronutriente no produto até a sua validade final, no entanto há necessidade de verificar um maior número de amostras, pois o seu consumo em excesso pode também ser prejudicial à saúde.