



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS, FARMACÊUTICAS E DE ALIMENTOS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM QUÍMICA
DISCIPLINA DE SEMINÁRIOS II

Charlie Gomes

Especiação dos principais compostos de arsênio em alimentos

Resumo

A ingestão de alimentos é a principal fonte carreadora dos nutrientes ao corpo humano, pois é através da ingestão que nosso organismo absorve proteínas, carboidratos, vitaminas, gorduras e minerais. No entanto, alguns processos ou exposições dos alimentos podem acarretar contaminações e, conseqüentemente, na ingestão de substâncias indesejadas para saúde humana. As contaminações podem ser oriundas de diversas fontes, sendo na maioria dos casos ações antropogênicas como liberação indevida de dejetos industriais próximo a locais de plantio, bem como uso em excesso de agrotóxicos. Com isso, estudos visando garantir a segurança alimentar ganham atenção de pesquisadores e órgãos de vigilância responsáveis. Dentre o controle de qualidade dos alimentos, um importante fator é a verificação da presença de moléculas e substâncias derivadas de arsênio (As). As moléculas derivadas de arsênio podem provocar uma série de distúrbios na saúde humana. Com isso este trabalho objetivou a exposição de algumas técnicas usadas para a especiação de As e suas espécies orgânicas bem como apresentar trabalhos que expõe a aplicação da determinação de compostos organoarsenicais em alimentos. Com isso se evidencia a importância do desenvolvimento de pesquisa relacionada a avanços na detecção de arsênio e suas espécies, auxílio delas, ainda traz esclarecimento da segurança da qualidade alimentar e seus derivados, tanto pós quanto antes do processamento.