

ESTUDO DOS PARAMETROS PARA DETERMINAÇÃO COLORIMÉTRICA DA
HISTAMINA

Avellar, T- aluno Eng.de Alimentos, FURG Rio Grande.
Pizzorno, A.E. aluno Eng.de Alimentos, FURG - Rio Grande.
Augusto, Marta- Prof. dep. Química, FURG Rio Grande.
Ruiz, Walter- Prof. dep. Química, FURG Rio Grande.

A histamina é uma amina não volátil que quando em concentração acima de 100 ppm pode conferir toxicidade ao pescado.

Este trabalho tem por objetivo a otimização de um método colorimétrico de fácil execução que permita fazer análise rotineira de histamina em pescado.

Para elucidar o baixo rendimento e a escassa reprodutibilidade do método colorimétrico, com base na reação com o ácido trinitrobenzenosulfônico, e necessário observar experimentalmente passo a passo, a referida reação.

Com esta finalidade utilizam-se sistemas modelo para verificar o efeito da temperatura e tempo de reação colorimétrica, bem como o efeito com outras aminas primárias. Para tanto utilizam-se dados espectrofotométricos.

Os resultados preliminares permitem estabelecer que a reação colorimétrica se processa melhor a 70 °C por 5 minutos sendo que aminoácidos como histidina e leucina apresentam uma banda de absorvância máxima a 400 nm com 9920 e 8384 de absorvância molar; enquanto que, a histamina apresentou duas bandas de absorvância uma a 420 nm e outra a 480 nm com absorvância molar de 7459,2 e 8524,8 respectivamente.