

193

DETERMINAÇÃO DO TEOR DE GAMA-ORIZANOL EM ÓLEO DE ARROZ POR CLAE-DAD. *Fabício Fredo Naciuk, Luiz Antonio Mazzini Fontoura (orient.) (ULBRA).*

O farelo e o óleo de arroz apresentam propriedades antioxidante e antiinflamatória devido a presença de um conjunto de ésteres do ácido ferúlico chamado de gama-orizanol. A quantificação através de CLAE tem sido pouco estudada devido à dificuldade de resolução destes componentes. Uma vez que todos esses ésteres apresentam o mesmo cromóforo, se o detector usado é do tipo UV-Vis, uma possibilidade é realizar o somatório das áreas dos picos de todos os componentes, ainda que mal resolvidos. Neste trabalho, foi estudado um método para a quantificação de gama-orizanol em óleo de arroz por CLAE-DAD (HP 1100, coluna Hypersil ODS C18 - 200 mm x 2, 1 mm, 5 μ m; MeCN, MeOH e H₂O - 80:15:5; 40 °C; 1 mL min⁻¹). Foram avaliados a linearidade da curva analítica, limite de quantificação e a precisão intermediária em 3 comprimentos de onda (300, 325 e 340 nm). A mistura de ferulatos é eluída entre 4 e 9 min. Em todos os comprimentos de onda obteve-se uma curva analítica linear ($R^2=1,00$). A maior sensibilidade (determinada pelo coeficiente angular) foi encontrada em 325 nm. Os limites de quantificação, estimados a partir do desvio padrão do coeficiente linear, foram próximos a 13,0 mg g⁻¹, sendo o menor em 300 nm. O gama-orizanol foi quantificado em oito replicatas de uma amostra de óleo bruto ($c=10$ mg ml⁻¹, hexano) por quatro analistas diferentes (2 experimento para cada). Nos comprimentos de onda estudados, 300, 325 e 400 nm, teores de gama-orizanol de 13,7, 14,0 e 14,2 mg g⁻¹, respectivamente, foram encontrados. Com base nesses valores estimou-se a precisão intermediária através do desvio padrão relativo entre 6,1 e 9,2%. A proximidade dos resultados encontrada nos 3 comprimentos de onda assegura a seletividade e robustez do método.(CNPq)