



## XXVI CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – CBCTA 2018

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Forma de apresentacaoss</b> | E-PÔSTER   |
| <b>Eixo / Subeixo</b>          | ATUALIDADES EM ANÁLISE DE ALIMENTOS /  |
| <b>Trabalho agendado</b>       | ApresentaçãoE-Pôste-13   |
| <b>Codigo do trabalho</b>      | 3956   |
| <b>Título</b>                  | CARACTERIZAÇÃO PRELIMINAR DAS PRINCIPAIS REGIÕES DO ESPECTRO INFRAVERMELHO DO QUEIJO DE MANTEIGA |
| <b>Autores</b>                 | ANTONIO IRANALDO NUNES LEITE   |
| <b>Instituição</b>             | IFRN   |

Objetivou-se a utilização da Espectroscopia de Infravermelho médio com Transformada de Fourier (FTIR) e Reflectância Total Atenuada (ATR) como ferramenta para avaliação rápida da autenticidade do queijo de manteiga. Analisou-se amostras de queijo de manteiga produzidos com 0%, 25%, 35% e 45% de manteiga de garrafa. Nas análises físico químicas, determinou-se os percentuais de proteína, gordura, gordura no extrato seco, e as análises espectroscópicas. Em cada queijo foram retiradas três amostras de diferentes pontos e feitas medições por meio do espectrômetro MIR (Mid-Infrared Spectroscopy) no intervalo de 400 a 4000  $\text{cm}^{-1}$ . Os espectros obtidos em triplicata, caracterizaram-se por apresentar bandas de absorção nas regiões de 3650 a 650  $\text{cm}^{-1}$ . Avaliou-se a autenticidade deste queijo pela identificação dos picos característicos de umidade (3625  $\text{cm}^{-1}$ ), lipídios (2922, 2852, 1743,  $\text{cm}^{-1}$ ), o pico referente a ácidos graxos insaturados de cadeia longa (721  $\text{cm}^{-1}$ ) e picos do grupamento amida (1640 e 1545  $\text{cm}^{-1}$ ). Pelos resultados obtidos na espectroscopia de infravermelho com transformada de Fourier (FTIR) associada a técnica do ATR, pode-se concluir que o método e a técnica utilizada, foram capazes de identificar um padrão espectral do autêntico queijo de manteiga, por meio das regiões características observadas no espectro.

**Palavras Chave**

SP 7764

