## AVALIAÇÃO DO MODO DE ELUIÇÃO NA EFICIÊNCIA DE SEPARAÇÃO DE AFLATOXINAS EM AMENDOIM POR CROMATOGRAFIA LÍQUIDA DE ALTA EFICIÊNCIA COM DETECÇÃO POR FLUORESCÊNCIA

BORGUINI, R.G.<sup>1</sup>; GODOY, R.L.O.<sup>1</sup>; ROSA, J.S.<sup>1</sup>; PACHECO, S.<sup>1</sup>; BARRABIN, J.S<sup>2</sup>.

O objetivo deste trabalho foi avaliar a eficiência de separação dos modos de eluição isocrático e gradiente na análise de aflatoxinas em amendoim por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por fluorescência (CLAE-DF) e derivatização pré-coluna. Foram avaliadas amostras de amendoim cru descascado adquiridas no mercado varejista. Para extração e purificação das aflatoxinas B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> e G<sub>2</sub>, utilizouse o método da AOAC Official Method 991.31. A fase móvel eluindo no modo isocrático era composta de metanol:acetronitrila:água 17,5:17,5:65 (v/v/v) mantida a um fluxo de 0,8mL/minuto. No modo gradiente linear, utilizou-se a composição metanol:acetonitrila:água iniciando a composição em 10:10:80 (v/v/v) e atingindo 15:25:60 (v/v/v) em 3 minutos, a um fluxo de 1,2mL/minuto e a coluna foi mantida a 40°C. Utilizou-se uma coluna C<sub>18</sub> da Waters (150mm x 4,6mm; 5µm) e o detector de fluorescência operou em λ<sub>ex</sub> 364nm e λ<sub>em</sub> 440nm. Para a derivatização pré-coluna, utilizou-se solução de ácido trifluoroacético, ácido acético glacial e água 20:10:70 (v/v/v). Após análise da amostra, verificou-se que o amendoim era isento de contaminação por aflatoxinas. Desse modo, as amostras foram fortificadas para a realização das análises. A quantificação das aflatoxinas foi efetuada por padronização externa, utilizando-se curva de calibração com 7 pontos de concentração, na faixa de trabalho de 0,42 a 20ng/mL para as aflatoxinas B<sub>1</sub> e G<sub>1</sub> e de 0, 22 a 10ng/mL para as aflatoxinas B<sub>2</sub> e G<sub>2</sub>. Utilizou-se o parâmetro número de pratos teóricos (N), calculado pelo método 5 sigma, para avaliar a separação cromatográfica. A eluição no modo isocrático apresentou os seguintes valores de N: 1372 (B<sub>1</sub>), 4223 (B<sub>2</sub>), 1057 (G<sub>1</sub>) e 3742 (G<sub>2</sub>); enquanto no modo gradiente, obteve-se 20217 (B<sub>1</sub>), 34497 (B<sub>2</sub>), 11203 (G<sub>1</sub>), 37340 (G<sub>2</sub>). Portanto, o modo de eluição gradiente apresentou eficiência de separação elevada em relação ao modo isocrático.

Palavras Chave: aflatoxinas, cromatografia líquida, eluição isocrática e gradiente.

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup>Embrapa Agroindústria de Alimentos – Rio de Janeiro, RJ. E-mail: renata@ctaa.embrapa.br

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup>Faculdade de Farmácia – Universidade Federal de Santa Catarina