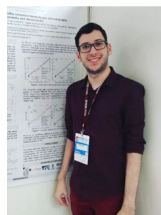
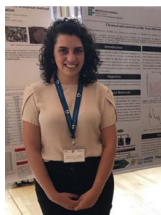


COMPARANDO A EFICIÊNCIA ANALÍTICA DAS TÉCNICAS FTIR, UV-VIS, CLAE-DAD E ESI(+)MS NO ESTUDO DE CORANTES ALIMENTARES



Marcos V. V.
Lyrio



Danieli G.
Debona



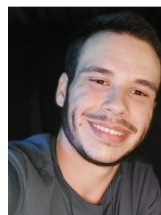
Nathália S.
Conceição



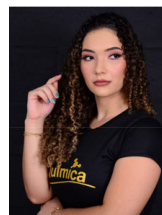
Francisco M.
Gomes



Alan R. Pereira



Henrique A.
Frizzera



Jessica L. Reis



Taila T. Grecco



Bruna C. Pires



Valdemar
Lacerda Jr.



Eustáquio V. R.
Castro



Marsele M.
Isidoro



Paulo R.
Filgueiras



Wanderson
Romão

O artigo selecionado para capa nesta edição é fruto da colaboração multidisciplinar entre alunos e professores do Programa de Pós-Graduação em Química da Universidade Federal do Espírito Santo (PPGQUI/UFES). Os resultados foram obtidos no Laboratório de Petroleômica e Forense, coordenado pelo Prof. Dr. Wanderson Romão, o qual integra os laboratórios presentes no Núcleo de Competências em Química do Petróleo NCQP/LabPetro. A arte da capa ilustra manchas de aquarela para remeter as cores dos corantes utilizados, bem como suas estruturas moleculares. Além disso, buscou-se fazer alusões sobre as técnicas analíticas avaliadas. Veja o artigo na íntera em <http://dx.doi.org/10.21577/0100-4042.20230037>

Qual é a principal contribuição deste artigo?

O presente artigo tem como principal contribuição a comparação da eficiência de algumas técnicas analíticas na análise de corantes alimentares. Como resultado, foi possível apontar a aplicabilidade e desempenho de cada técnica em diferentes cenários, tais como, identificação, quantificação (modelos uni e multivariados) e seletividade, visando estudar os fenômenos físico-químicos e interpretá-los nessas técnicas analíticas, apontando ao final suas vantagens e limitações na análise desses corantes.

Como foi idealizada a arte da capa?

A arte da capa visou remeter os corantes por meio da representação de manchas de aquarela em tons próximos aos corantes estudados, bem como deixar evidente as estruturas químicas de todos eles. Dentro de cada mancha, buscou-se fazer referência às técnicas analíticas utilizadas por meio de imagens que representassem os equipamentos ou os princípios físicos relacionados.

Como a ideia desta revisão surgiu?

A ideia surgiu do Prof. Wanderson Romão durante a disciplina de Análise Orgânica do PPGQUI/UFES, onde um dos objetivos era a estruturação e desenvolvimento de um projeto de pesquisa, o qual motivava os discentes de pós-graduação a conduzir ações desde a pesquisa bibliográfica, procedimentos laboratoriais, interpretação de resultados e escrita. Apesar do artigo visar o estudo dos fenômenos físico-químicos e suas interpretações em diversas técnicas analíticas a partir da análise de corantes alimentares, o projeto contribuiu para a interação entre discentes de diversas subáreas da química, fomentando a introdução à pesquisa acadêmica e a colaboração multidisciplinar.

Quais são as perspectivas futuras para a linha de pesquisa?

Desenvolver métodos para a quantificação desses corantes em diversos tipos de alimentos industrializados, utilizando as técnicas analíticas exploradas nesse artigo.