

072

DETERMINAÇÃO DE RESÍDUOS DE CARBENDAZIM EM ABACAXIS POR CROMATOGRAFIA LÍQUIDA DE ALTA EFICIÊNCIA. Mariana de Albuquerque e Souza, Sandra Jussara Nunes da Silva, Andre Jablonski (orient.) (UFRGS).

Nesta pesquisa verificou-se a ocorrência do fungicida Carbendazim na casca e na polpa de abacaxis comercializados na região de Porto Alegre. O fungicida Benomil, que é analisado sob a forma de carbendazim, faz parte de um importante grupo de fungicidas sistêmicos utilizados comercialmente e pertence à família os benzimidazóis. O objetivo deste trabalho foi o estudo no comportamento do carbendazim quando adicionado a frutos do tipo abacaxi. Quantificou-se o teor do fungicida na polpa e na casca do abacaxi, para verificar se esta atua como barreira à passagem do carbendazim ou se a conformação da casca, formadas por frutos individuais – bagas ou frutinhos – fundidos entre si sobre o eixo central, com ligação direta com o interior da polpa, permite a entrada do fungicida na fruta. A preparação da amostra foi realizada por pré-concentração utilizando-se cartuchos de extração em fase sólida de troca catiônica. A determinação foi realizada por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE), com detector de fluorescência a 285 nm. Foram obtidos dez abacaxis de forma aleatória do comércio de Porto Alegre. Foram analisadas separadamente a casca e a polpa das amostras de abacaxi. Observou-se que esse tipo de casca não age como proteção à entrada no carbendazim para dentro do fruto. O nível do resíduo de carbendazim detectado em todas as amostras excedeu o limite máximo permitido pela legislação brasileira, que é de $0,1 \text{ mg.kg}^{-1}$. Em relação ao limite estabelecido pelo Codex Alimentarius, que é de 5 mg.kg^{-1} , cinco amostras de polpa ficaram abaixo deste nível de contaminação. (PIBIC).