



## **ANÁLISE DE AUTENTICIDADE E CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS USANDO RESSONÂNCIA MAGNÉTICA NUCLEAR**

Julia Baggio Debiasi (BIC-UCS), Sidnei Moura e Silva (Orientador(a))

No Brasil, partindo do código de defesa do consumidor (CDC), é exigido que o alimento a ser vendido siga os padrões de qualidade e quantidade e não cause risco à saúde e nem à segurança de quem consome. Assim, a fraude alimentar é o termo que define o ato intencional de adulterar determinado produto, bem como menções enganosas na rotulagem, as quais são ações que geralmente visam ganho econômico. Nos últimos anos, tem ocorrido um significativo aumento de fraudes em alimentos, sendo importante o desenvolvimento de novos métodos capazes de indicar fraudes. Neste sentido, a Ressonância Magnética Nuclear (RMN) tem sido utilizada para detecção de fraudes, principalmente relacionada a aditivos intencionais em alimentos. Para isso, é usada identificação de perfil metabólico dos alimentos associado a análises estatísticas como PCA (Análise de Componentes Principais). Desta forma, este trabalho visou a revisão sistemática dos principais métodos utilizados por RMN para controle de qualidade de sucos de frutas, principalmente os de uva.

Palavras-chave: Fraude Alimentar, RMN, Controle de qualidade

Apoio: UCS