

## *Estudo comparativo de métodos de higienização de alimentos na remoção de agrotóxicos em pimentão*

Aluna: Maryna Moreira Barros

Orientadora: Profa. Adriana Nori de Macedo



**Data: 15/02/2022, terça-feira**

**Horário: 09:00 h**

**plataforma: Jitsi Meet**

link:

<https://meet.jit.si/moderated/6eac3e621a9fb3b67d86b7dfbdfcdc500b35019fc9da86e8e30c96d2a2e4de99>



### **Banca examinadora:**

Profa. Brenda Lee Simas Porto (Departamento de Química - UFMG)

Profa. Letícia Malta Costa (Departamento de Química - UFMG)

### **Resumo:**

O uso de agrotóxicos no Brasil tem sido bastante significativo, visto que este está entre os três maiores consumidores de pesticidas do mundo. Sabe-se que essas substâncias são potencialmente perigosas e podem causar danos à saúde de pessoas e animais, bem como problemas ambientais. Assim, é importante evitar o contato com agrotóxicos, o que pode ser feito realizando a higienização adequada de frutas e vegetais antes da ingestão, por diferentes processos, como: lavando com água ou deixando de molho em soluções de bicarbonato de sódio ou hipoclorito de sódio. Porém, ainda não existe um método oficial ou que seja mais eficiente para tal. Deste modo, o objetivo desse trabalho foi fazer uma comparação entre diferentes métodos de higienização de alimentos para observar a eficiência na remoção de agrotóxicos em amostras de pimentão. Para isso, selecionou-se quatro métodos de higienização de alimentos diferentes para serem testados e utilizou-se como técnica analítica o HPLC-UV.