

durante o desenvolvimento dos métodos para a análise enantiosseletiva do atenolol, em plasma, urina e formulações. Na extração líquido-líquido, o atenolol foi extraído do plasma e urina em meio alcalino, empregando como solvente extrator 5 mL de clorofórmio:iso-propanol (8:2). Na extração em fase sólida foi empregada a coluna C_8 e o solvente de eluição do atenolol foi o metanol. Ambas as extrações foram eficientes na recuperação do atenolol e na eliminação dos interferentes endógenos. Na avaliação da precisão foram obtidos valores de

coeficiente de variação inferiores a 10% e não houve diferença estatisticamente significativa entre as medianas dos resultados obtidos em cinco dias. Para a exatidão, o valor do erro sistemático encontrado foi menor que 10% e o teste t de Student mostrou que não houve diferença estatisticamente significativa entre os valores das concentrações reais e encontradas utilizando ambos os métodos. O limite de quantificação foi de 10 ng/mL e a linearidade se estendeu até 5000 ng/mL para os dois métodos, o que permite o uso em estudos de disposição cinética.

Avaliação dos níveis de histamina em sardinhas frescas comercializadas na CEAGESP de São Paulo

Moreno, R.B. **Avaliação dos níveis de histamina em sardinhas frescas comercializadas na CEAGESP de São Paulo.** São Paulo; 2001. [Dissertação de Mestrado – Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo – USP].

O pescado é uma fonte importante de proteínas, vitaminas e minerais, porém tem rápida deterioração, no qual enzimas descarboxilantes produzidas por bactérias formam as aminas biogênicas. A mais estudada é a histamina, por causar intoxicações após o consumo de peixes com alto teor dessa substância. Portanto, em 1997, a quantificação desta amina biogênica em pescado, por servir como índice químico de qualidade, passou a fazer parte do quadro de análises preconizadas pela vigilância sanitária. Justifica-se o estudo em razão da falta de dados relevantes sobre esse índice nos pescados comercializados em São Paulo. A presente pesquisa teve como objetivo avaliar os níveis de histamina em pescado fresco como índice de qualidade, aplicando a técnica oficial recomendada pela legislação brasileira (método fluorimétrico). O estudo foi realizado em amostras de sardinha verdadeira (*Sardinella brasiliensis*), espécie marinha de peixe da família *Clupeidae*, comercializada

na CEAGESP na cidade de São Paulo, que foram limpas, tendo seus filés triturados, homogeneizados e as análises realizadas imediatamente após coleta, perfazendo um total de 40 amostras, sendo cada uma analisada em triplicata. A análise de histamina foi feita pelo método fluorimétrico, recomendado pela AOAC (2000). Verificou-se que as concentrações de histamina quantificadas nas amostras, com média de $4,14 \pm 1,92$ mg de histamina livre por 1000 g de amostra, foram mais baixas do que o limite estabelecido pela legislação brasileira, que é de 100 mg de histamina livre por 1000 g de pescado. Quanto ao método utilizado para a análise, constatou-se ser este satisfatório para a rotina laboratorial. Com relação aos teores de histamina, concluiu-se que para este conjunto de amostras de sardinhas frescas coletadas para análise, os níveis de histamina obtidos estavam dentro do limite permitido pela legislação brasileira e, segundo a literatura, considerados não-tóxicos.

* Tese disponível na biblioteca do Faculdade de Saúde Pública da USP.

Fibra alimentar e valor nutritivo de preparações servidas em restaurantes “por quilo” (Cerqueira César) São Paulo, SP.

Garbelotti, Maria Lima. **Fibra alimentar e valor nutritivo de preparações servidas em restaurantes “por quilo” (Cerqueira César) São Paulo, SP; 2000.** São Paulo; 2000. [Dissertação de Mestrado - Faculdade de Saúde Pública da USP].

Estudos têm evidenciado a importância do papel da fibra alimentar – FA – na diminuição da incidência e prevenção de doenças. O conhecimento da composição dos alimentos habitualmente consumidos pela população brasileira é útil em

razão da deficiência de dados nacionais com a metodologia adequada e sua relevância para qualquer estudo em nutrição humana. Atualmente, a procura pelos restaurantes “por quilo” vem sendo uma alternativa crescente. Uma avaliação das

refeições oferecidas aos indivíduos é fundamental para se conhecer seus hábitos alimentares. Neste intuito, realizou-se um estudo para avaliar: o teor das fibras alimentares totais, solúveis, insolúveis e o valor nutritivo das preparações mais consumidas em restaurantes por quilo; a quantidade de fibras alimentares nas preparações, segundo porção individual servida; o teor médio da fibra alimentar oferecida semanalmente nos restaurantes estudados e a colaboração com dados das tabelas de composição de alimentos. O estudo foi realizado em quatro restaurantes na região de Cerqueira César, São Paulo, SP, durante cinco dias, por quatro semanas, no mês de julho de 1999. Foram analisadas 53 amostras colhidas. A determinação da composição centesimal dos alimentos seguiu os métodos oficiais do Instituto Adolfo Lutz. Para o cálculo do valor calórico, foram utilizados os fatores de conversão de Atwater. A fibra alimentar e suas frações solúveis e insolúveis foram determinadas conforme o método enzimico-gravimétrico. Os teores de fibras insolúveis são mais elevados que os das solúveis na

maioria dos alimentos. O feijão representa a principal fonte de fibras totais e insolúveis. Os alimentos que oferecem maior quantidade de fibra por porção servida são a feijoada com 12,10g e o feijão com 9,72 g. Observa-se uma faixa de 39,10 a 47,10 g/100g de lipídios nas refeições oferecidas nos restaurantes acima do recomendável (máx. de 30 g/100g). A quantidade de carboidratos oferecida nas refeições destes restaurantes é 36,40 a 44,80 g/100g, abaixo das recomendações atuais (mín. de 55 g/100g). O restaurante “por quilo” é uma boa alternativa para conseguir a ingestão ideal de fibra alimentar. Porém, a quantidade “per capita” de lipídios oferecida é alta e a de carboidratos, baixa considerando-se a quantidade recomendada. Os dados experimentais de fibra alimentar encontrados para os alimentos neste estudo estão de acordo com pelo menos uma das obras da literatura consultada ou estiveram dentro das médias dos valores registrados nas demais. Os dados de umidade, cinza e proteínas, exceto lipídios, encontrados na literatura, não diferem da maioria dos valores dos alimentos analisados.

* Tese disponível na biblioteca na
Faculdade de Saúde Pública da USP