

OTIMIZAÇÃO DE MÉTODO PARA DETERMINAÇÃO DE FLAVONÓIS E FLAVONAS EM FRUTAS POR CROMATOGRAFIA LÍQUIDA DE ALTA EFICIÊNCIA UTILIZANDO DELINEAMENTO ESTATÍSTICO E ANÁLISE DE SUPERFÍCIE DE RESPOSTA

Rosemary Hoffmann-Ribani*

Departamento de Engenharia Química, Universidade Federal do Paraná, CP 19011, 81531-970 Curitiba - PR, Brasil

Delia B. Rodriguez-Amaya

Departamento de Ciência de Alimentos, Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, CP 6121, 13083-862 Campinas - SP, Brasil

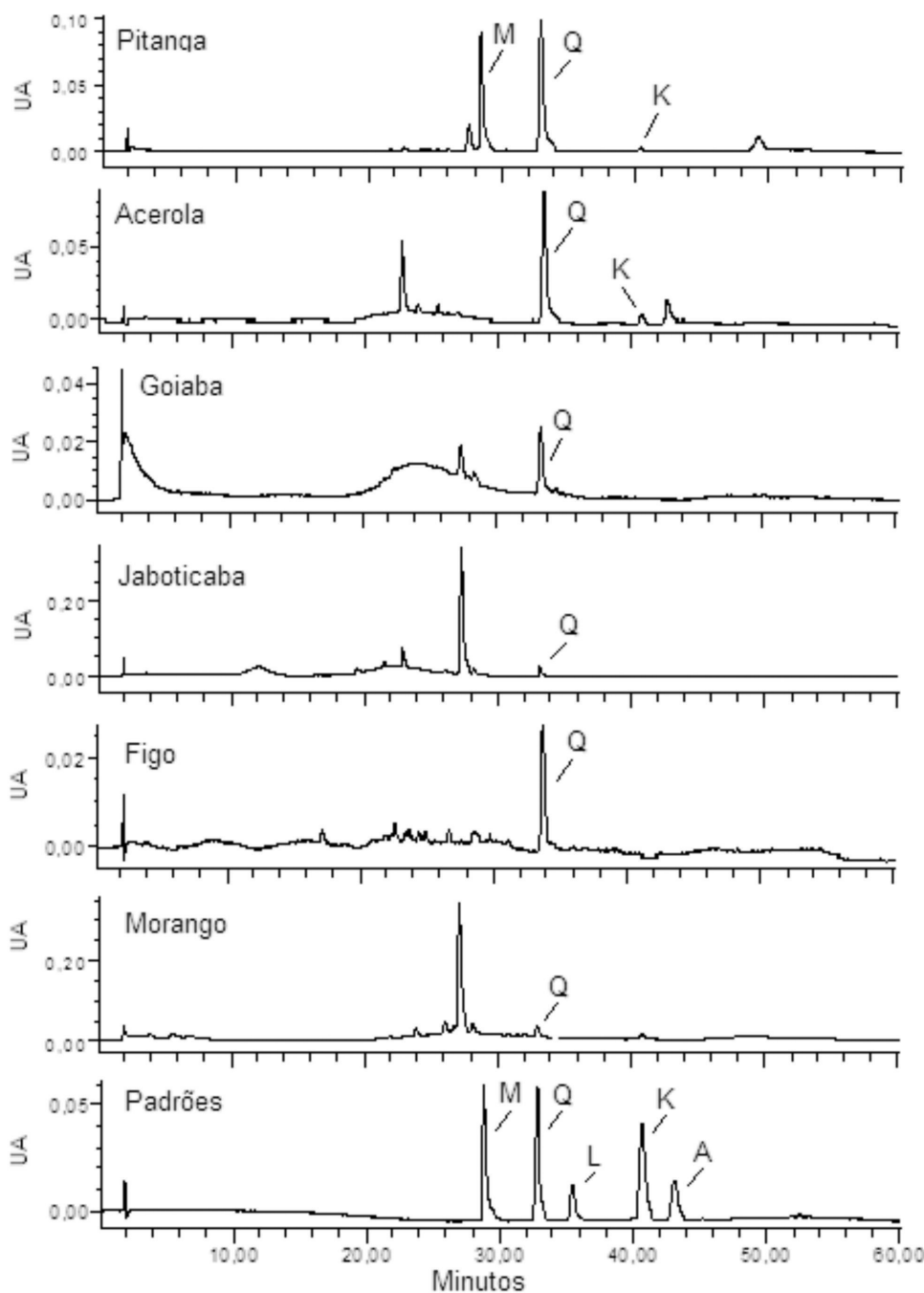


Figura 1S. Cromatogramas típicos dos flavonóides agliconas de extratos hidrolisados de pitanga, acerola, goiaba, jaboticaba, figo, morango e dos padrões, obtido com coluna Symmetry C18 (2,1 x 150 mm, 3,5 μ m). M = miricetina, Q = quercetina, K = kaempferol, L = luteolina, A = apigenina. Fase móvel, metanol e água acidificados com 0,3% de ácido fórmico, iniciando com a proporção de 20:80 passando para 52:48 em 6 min, esta proporção mantida até os 29 min, então alterada para 72:28 em 2 min. Finalmente aos 43 min foi alterada para a composição inicial 20:80, mantida assim até aos 60 min

*e-mail: ribani@ufpr.br

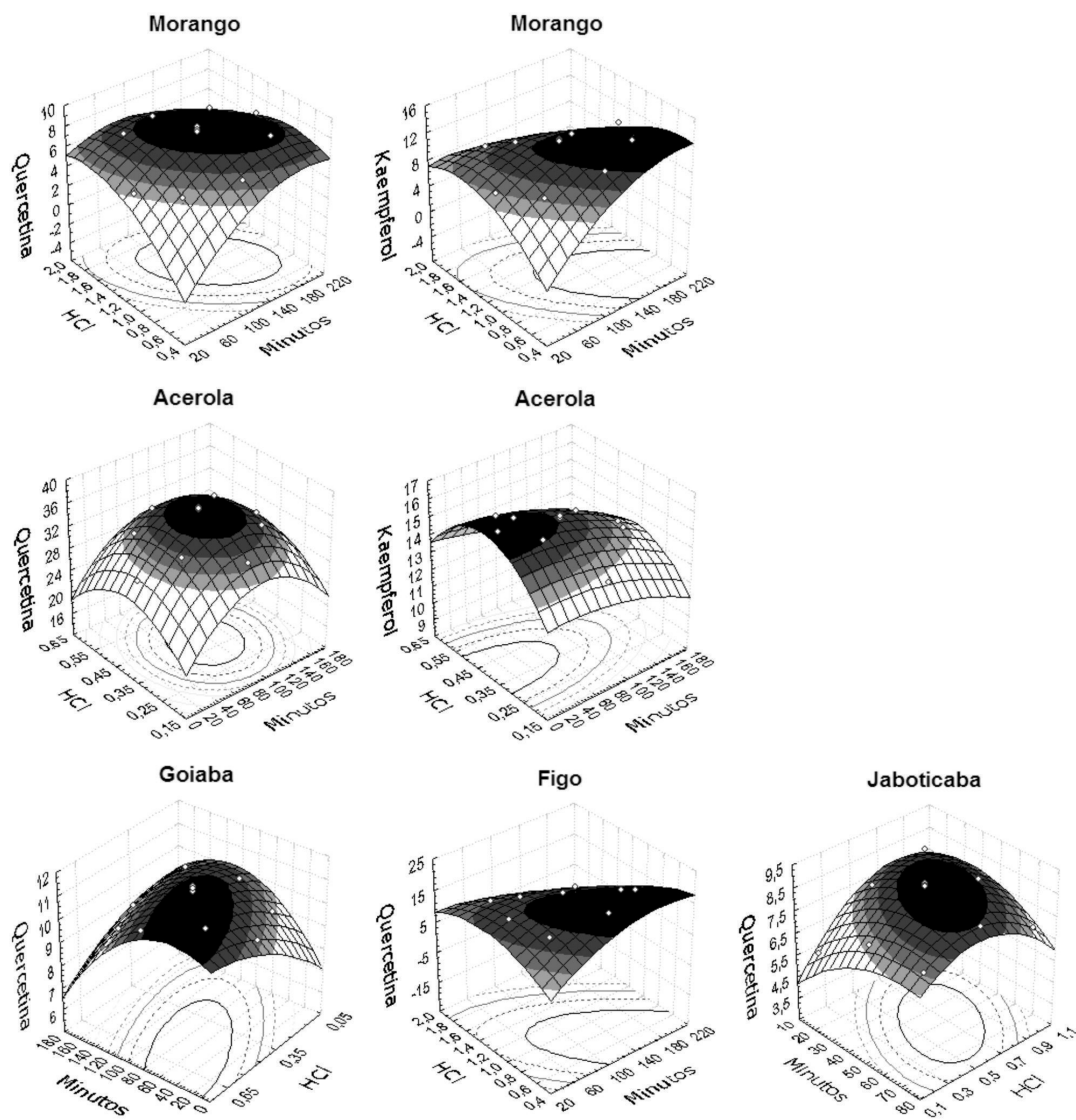


Figura 2S. Superfícies de resposta na determinação das agliconas (mg kg⁻¹) de quercetina e kaempferol em amostras de morango e acerola e de quercetina em goiaba, figo e jaboticaba, em função da concentração do HCl (mol L⁻¹) e tempo de hidrólise em min