

APLICAÇÃO DE MÉTODOS QUIMIOMÉTRICOS NA CARACTERIZAÇÃO DE CHARUTOS UTILIZANDO EXTRAÇÃO POR DISPERSÃO DA MATRIZ EM FASE SÓLIDA E ANÁLISE POR CROMATOGRAFIA GASOSA ACOPLADA À ESPECTROMETRIA DE MASSAS

Vanessa de Menezes Prata, Elissandro Soares Emídio e Haroldo Silveira Dórea*

Departamento de Química, Universidade Federal de Sergipe, Av. Mal. Rondon, s/n, 49100-000 São Cristóvão - SE, Brasil

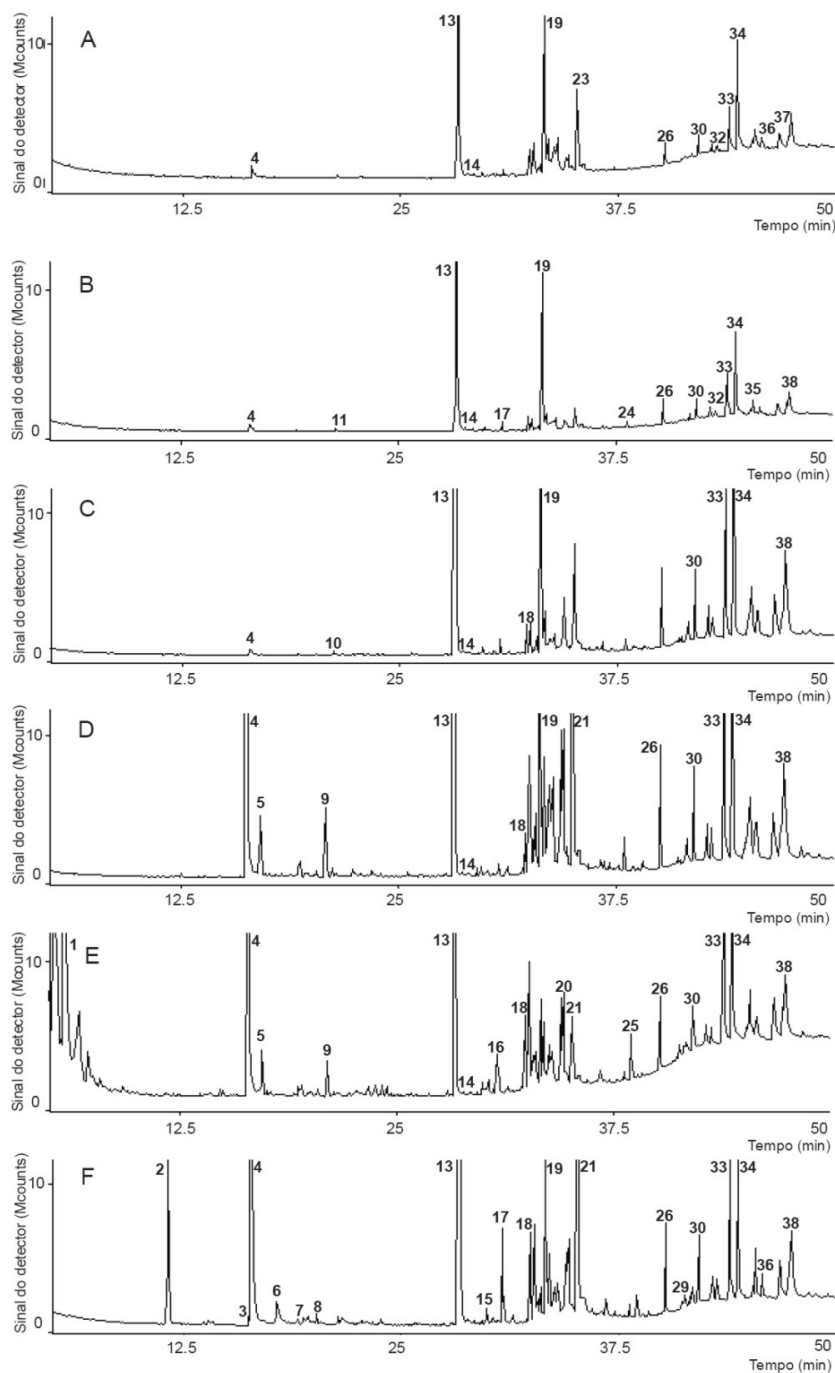


Figura 1S. Cromatogramas de íons totais, relativos aos compostos orgânicos dos charutos das marcas baianas A, B, C, D, E e F. Os números estão associados com os compostos apresentados na Tabela 2

*e-mail: hdorea@ufs.br

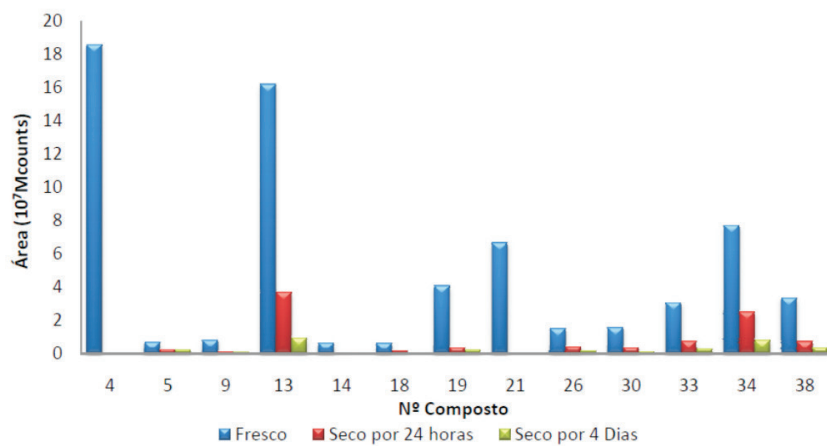


Figura 2S. Variação no conteúdo da composição volátil do charuto fresco, seco por 24 h e por 4 dias. Os números estão associados com os compostos apresentados na Tabela 2