

Situação	Registrado		
Número de Registro	2022.PE.IT.757		
*Área	Pesquisa		
*Modalidade	Projeto de Pesquisa		
*Título	Determinação de Aminoácidos em Alimentos		
*Início da Execução	30/04/2022		
*Fim da Execução	30/04/2026		
Nº de Registro no SIPPEE	20190409202312		
Insira pelo menos 3 palavras-chaves.			
*Palavras-chave (mínimo 3)	aminoácidos	cromatografia gasosa	proteína
	validação		

*Resumo

										Tamanho da	Tipo de Font	Formato da I		
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------	--------------	--------------	--	--

Os aminoácidos são unidades básicas que compõem as proteínas e estão envolvidos em muitos processos metabólicos que são vitais para a saúde, crescimento, desenvolvimento e reprodução dos organismos. A análise da composição de aminoácidos encontra amplas aplicações em bioquímica, ciência dos alimentos, microbiologia, estudos clínicos e de diagnóstico, visto que é o método de quantificação de proteínas mais confiável. A identificação da composição dos aminoácidos de um polipeptídeo é um processo analítico complexo, que consiste em duas etapas, hidrólise completa do substrato para liberação dos resíduos, seguida da análise cromatográfica para identificação e quantificação dos aminoácidos liberados. Logo, o objetivo deste trabalho será determinar a composição de aminoácidos de proteínas por cromatografia em fase gasosa de diferentes matrizes alimentares, desenvolvendo métodos de hidrólise proteica e métodos analíticos para otimizar a performance cromatográfica. Com este projeto, espera-se o aprimoramento de novas técnicas de análise de aminoácidos por cromatografia em fase gasosa, bem como fortalecer os trabalhos desenvolvidos pelo Grupo de Pesquisa em Alimentos de Origem Animal.