

RESUMO

Com a finalidade de determinar os teores de cromo na gelatina de produtos intermediários. Foi dosado o cromo em um total de 75 amostras em 5 partidas provenientes de 3 indústrias. O cromo presente na gelatina foi dosado utilizando-se o método de espectrofotometria de absorção atômica com chama, e o calorimétrico pela difenilcarbazida, mostrando-se o primeiro mais específico e mais acurado, alcançando maior taxa de recuperação. Dos processos de descontaminação de metais pesados utilizados nas indústrias pesquisadas, a deionização mostrou-se mais eficiente do que o uso do carvão ativado. Uma das indústrias pesquisadas não utilizava nenhum processo de descontaminação, o que se revelou ser contra-indicado. Diante dos resultados obtidos, verificou-se que os teores de cromo na gelatina comestível em causa, não atendem ao limite máximo de tolerância determinado pelo Ministério da Saúde. Os teores médios de cromo encontrados nos produtos finais das três indústrias foram de 0,88, 1,09 e 0,17, enquanto o limite legal está fixado em 0,10 ppm.