

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