

LAUDO DE ANÁLISE Nº: **CQ 1975/2009**

MATERIAL: **Linhaça Dourada Triturada - Flax Ômega 3 (LOTE: 2009)**

INTERESSADO: **NUTRIPHILL COMÉRCIO LTDA**

ENDEREÇO: **R. Maximino de Moraes, 72 - Curitiba - SC**

DATA DA ENTRADA DA AMOSTRA: **12/03/2009**

DATA DA EMISSÃO DO LAUDO: **06/04/2009**

NATUREZA(S) DA(S) ANÁLISE(S): **FÍSICO-QUÍMICA**

RESPONSÁVEL(is): **A. M. R. O. Miguel, E. Vicente, R. A. Ferrari, S. R. Baggio**

1. METODOLOGIAS

Composição em ácidos graxos

FIRESTONE, D. (Ed.). Official methods and recommended practices of the American Oil Chemists Society. 5th ed. rev. Champaign: AOCS. 2007. met. Ce 1e-91, Ce 1f-96, Ce 1-62. Current through Revision 1, 2008. (MA-CQ.091)

HORWITZ, W. (Ed.). Official methods of analysis of Association of Official Analytical Chemists. 18th ed. Gaithersburg, Maryland: AOAC. 2005. cap. 41, met. 996.06, p. 20. Current through Revision 1, 2006. (MA-CQ.091)

HARTMAN, L.; LAGO, R.C.A. Rapid preparation of fatty acid methyl esters from lipids. Lab. Practice, v. 22, n. 8, p. 475-476, 1973. (MA-CQ.091)

Food Standards Agency. Mc Cance and Widdowson's The Composition of Foods, Sixth Summary Edition. Cambridge:2002, Royal Society of Chemistry. 537 p. (MA-CQ.091)

Lipídios totais

FIRESTONE, D. (Ed.). Official methods and recommended practices of the American Oil Chemists Society. 5th ed. Champaign: AOCS. 2004, met. Af 3-54 (MA-CQ.019)

2. RESULTADOS

DETERMINAÇÕES	RESULTADOS		
	/100g	/15g	%VD
Lipídios totais (g)	38,6 (0,1) *	5,8	11
Ácidos Graxos (g)			
Saturados	3,55	0,53	2
Monoinsaturados	7,04	1,06	-
Poliinsaturados	26,27	3,94	-
Ômega 3	20,11	3,02	-
Ômega 6	6,16	0,92	-
Trans-isômeros totais	< 0,01	< 0,01	-
N.I.	0,04	0,01	-

Composição em ácidos graxos

		% de Área	(g/100g)**	(g/15g)
C16:0	palmítico	5,3	1,96	0,29
C18:0	esteárico	3,9	1,44	0,22
C18:1 ômega 9	oléico	18,9	6,97	1,05
C18:2 ômega 6	linoléico	16,5	6,09	0,91
C20:0	araquídico	0,1	0,04	0,01
C18:3 ômega 6	gama linolênico	0,2	0,07	0,01
C20:1 ômega 11	cis-11-eicosenóico	0,2	0,07	0,01
C18:3 ômega 3	alfa linolênico	54,4	20,07	3,01
C22:0	behênico	0,2	0,07	0,01
C20:3 ômega 3	cis-11,14,17-eicosatrienóico	0,1	0,04	0,01
N.I.		0,1	0,04	0,01
C24:0	lignocérico	0,1	0,04	0,01

N.I. - Não Identificado

*Média e estimativa de desvio padrão.

**Área x % lipídios/100 x F de conversão (F=0,956). Limite de detecção do método = 0,01 g/100g.

3. OBSERVAÇÕES

a) O Centro de Ciência e Qualidade de Alimentos não foi responsável pela amostragem e coleta do material, cuja identificação foi fornecida pelo interessado. Os resultados aplicam-se exclusivamente à(s) amostra(s) analisada(s), sendo vedado o uso do nome do ITAL, sob pena de indenização, para qualificar produção sobre a qual o mesmo não exerceu controle. b) Este laudo/relatório só tem valor oficial quando impresso em papel com marca d'água, com assinaturas ou rubricas originais em todas as páginas. Sua reprodução só pode ser feita na íntegra, sendo requerida autorização formal deste laboratório para reprodução parcial. c) Quando aplicável, os comentários e conclusões não fazem parte do escopo de habilitação pela REBLAS.

Visto