



ESTUDOS SOBRE O PERFIL INORGÂNICO TOTAL DE AMOSTRAS DE CHÁS COMERCIAIS ORIUNDOS DA *CAMELLIA SINENSIS*

Ana Flávia Loureiro Martins Nascimento, Cibele Maria Stivanin de Almeida

O chá é a bebida não alcoólica mais frequentemente consumida no mundo após a água. Muitos são os tipos de chás feitos das infusões das folhas da *Camellia Sinensis*, sendo o chá verde (e suas derivações) e o preto os mais importantes e conhecidos. A produção de *Camellia Sinensis* é dominada pela Ásia e África. Hoje mais de 75% dos chás são produzidos na Índia, China, Sri Lanka, Kenya, Turquia e Indonésia. Diferentes substâncias orgânicas, como polifenóis, flavonóides, alcalóides, poli-carbaoidratos e vitaminas, tendo atividades bioativas, nutricionais e propriedades terapêuticas são extraídos da matriz do chá de *Camellia Sinensis* trazendo diversos benefícios à saúde. Por conta de suas atividades antioxidantes, anti-inflamatórias, antimicrobianas e hepatoprotetoras diversos estudos sobre a qualidade do chá vem sendo realizados, permitindo o entendimento dos seus benefícios, algo de interesse científico, econômico e social. Os elementos metálicos e não metálicos também são extraídos nestas infusões fazendo com que os chás de *Camellia Sinensis* sejam uma fonte elementos essenciais, como Ca, K, Mg e Na, menores, como Cu, Fe, Mn e Zn, elementos em concentrações traço, como Co, Cr, Ni, Se e V tão bem quanto de elementos não essenciais e tóxicos como, Al, As, Ba, Cd, H, Sb and Sr. Porém os estudos científicos envolvendo o conteúdo inorgânico estão bem restritos aos estudos sobre a qualidade em função da sua região de origem geográfica. Devido à importância terapêutica, econômica e social da planta se faz necessário um estudo sobre a qualidade do produto que é destinado ao mercado. Não foram encontrados estudos na revisão da literatura para escrita deste projeto que fizessem a determinação do perfil inorgânico total dos diferentes tipos de chás oriundos de *Camellia Sinensis* em conjunto para fins de classificação. O que este projeto propõe é um estudo para avaliar o perfil inorgânico dos diferentes tipos de chás dessa mesma planta ao nível do consumidor e usá-las para classificá-los (chá branco, amarelo, verde, vermelho e preto) por meio de ferramentas quimiométricas utilizando a concentração de elementos traço, menores e majoritários determinados por ICP OES.

Palavras-chave: Chá; *Camellia Sinensis*; Análise Multielementar, Quimiometria

Instituição de fomento: UENF