**Química Analítica Experimental II**

**Grupo 3 – Atividade avaliativa – 31/10/2023**

Baseado no artigo *“Determination of melamine contamination in chocolates containing powdered milk by high-performance liquid chromatography (HPLC)*” responda as perguntas abaixo:

1. Por que determinar a quantidade de melamina nas amostras de chocolates?
2. Qual foi a condição cromatográfica usada para análise do analito nas amostras?
3. Qual foi a condição de extração dos analitos por SPE? Qual a principal diferença entre a condição usada no artigo e a usada na aula prática?
4. A validação do método foi realizada em solução. Contudo a determinação de melamina será em amostras de chocolate. Qual sua opinião quanto essa decisão dos autores?
5. No artigo não é apresentado um cromatograma do “branco” das amostras. Qual sua opinião quanto a isso?