**Química Analítica Experimental II**

**Grupo 3 – Atividade avaliativa – 28/11/2023**

Baseado no artigo *“Determination of alcohols in various fermented food matrices using gas chromatography‑flame ionization detector for halal certification*” responda as perguntas abaixo:

1. Qual foi a condição cromatográfica usada para análise dos álcoois nos alimentos? (descreva também a fase estacionária e não apenas o nome comercial da coluna)
2. Qual foi a técnica de preparo de amostras utilizada? Explique detalhadamente o procedimento.
3. De acordo a Figura 1, após 20 min de análise a linha de base do cromatograma começa a “inclinar”. O que significa isso?
4. Quais foram os parâmetros avaliados na validação do método?
5. Nesse artigo a seletividade do método foi comprovada? Os autores conseguiram mostrar que nos tempos retenção dos analitos não havia interferentes? Explique.