



III CONGRESSO BRASILEIRO
DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS
ON-LINE

A IDENTIFICAÇÃO DE VITAMINA C EM SUCOS DE FRUTAS INDUSTRIALIZADOS: UM ESTUDO EXPERIMENTAL DE BAIXO CUSTO

NELSON MENDES

Introdução: As reações de oxi-redução estão presentes em diversas situações do cotidiano, tais como na ingestão de alimentos. A vitamina C presente nos alimentos apresenta características químicas de um agente redutor forte e desempenha funções antioxidantes no organismo. **Objetivo:** Este trabalho teve por objetivo a elaboração de atividade experimental simples e de baixo custo para a identificação da presença de vitamina C em sucos de frutas industrializados. **Material e Método:** O experimento baseou-se na utilização de mistura amilácea (amido de milho + água) e tintura de iodo 2%, em diferentes amostras de sucos de caixinha (caju, manga, laranja e abacaxi) e de comprimido efervescente de 1 g de vitamina C. O teor de vitamina C (ácido ascórbico) ocorreu através da quantificação de gotas adicionadas da solução de iodo nas referidas amostras analisadas. **Resultados:** Foram utilizados apenas materiais plásticos descartáveis para retirar as alíquotas e armazenar as amostras, tais como seringas de 10 mL e copos descartáveis de 150 mL. Os resultados demonstraram que a solução do comprimido efervescente teve maior consumo de Iodo (20 gotas), como era esperado, pois quanto maior o consumo de Iodo mais rica será a amostra em ácido ascórbico. Dentre os sucos industrializados, o suco de Caju foi o que apresentou maior teor de vitamina C (8 gotas), seguido dos sucos de Manga (6 gotas), Abacaxi (4 gotas) e Laranja (3 gotas). **Conclusão:** Desse modo, consideramos que este experimento pode ser utilizado nas escolas como forma de contextualizar a abordagem das reações redox e despertar o interesse dos alunos para uma alimentação mais saudável.

Palavras-chave: Experimentação, Reações de oxi-redução, Vitamina c.