

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

Nelson Mendes<sup>1</sup>

Campili Mendes<sup>2</sup>

Alexandre Lopes<sup>3</sup>

Viviane Gomes Pereira Ribeiro<sup>4</sup>

### **RESUMO**

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. 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. 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. 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). Assim, 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 .

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências Exatas e da Natureza, Discente, gregoriobruck@gmail.com<sup>1</sup>

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências Exatas e da Natureza, Discente, campili@aluno.unilab.edu.br<sup>2</sup>

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências Exatas e da Natureza, Discente, a.lopesalexandre27@gmail.com<sup>3</sup>

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências Exatas e da Natureza, Docente, vivianegpribeiro@unilab.edu.br<sup>4</sup>

