**Determinação do teor de ácido ascórbico em frutos in natura e polpas congeladas da região norte**

Luana Martins de Araújo**1**, Wanderson Gonçalves Trindade1; Fabiana Maria Monteiro Paschoal1

1 Instituto de Ciências Exatas e Tecnologia (ICET), Universidade Federal do Amazonas (UFAM)

lulumartinsara@gmail.com

O ácido ascórbico(AA), popularmente conhecido como vitamina C é um micronutriente hidrossolúvel essencial para o funcionamento do corpo. Essa vitamina atua como potente anti-inflamatório e antioxidante; reduz certos tipos de câncer; melhora as funções da célula de defesa do organismo auxiliando no sistema imunológico no combate aos vírus, prevenindo gripes e resfriados; participa na produção de colágeno e favorece a absorção de ferro dos alimentos auxiliando na formação de hemoglobina. A carência dessa vitamina pode ser originada através de uma dieta mal equilibrada, podendo causar doenças, como a hipovitaminose e escorbuto. Diversas Frutas, legumes e verduras possuem vitamina C na sua composição, tais como toranjas, morangos, kiwi, maçãs, cerejas, peras. Além disso a floresta amazônica possui muitas espécies de frutos, que potencialmente são compostas por vitamina C. Nesse sentido métodos analíticos vem sendo desenvolvidos para determinar e quantificar o teor de ácido ascórbico, dentre os métodos encontrados na literatura o mais conhecido é a titulação utilizando o reagente de Tillmans, outra técnica é a espectrofotometria de absorção molecular muito utilizada na determinação devido a facilidade de redução do ferrocianeto de potássio pelo ácido ascórbico e posterior complexação do Fe2+ com substâncias que absorvem na região do visível. Avaliar a quantidade de ácido ascórbico constitui um importante fator para o controle da qualidade de alimentos, bebidas e fármacos. Sua caracterização em frutos amazônicos é relevante, pois pode contribuir para um aproveitamento mais racional dos recursos naturais gerando benefícios sociais e econômicos. O objetivo desse estudo é determinar e quantificar o teor de ácido ascórbico em sucos de frutos da região norte. Esse trabalho será desenvolvido no Instituto de Ciências Exatas e Tecnologia – ICET/UFAM e os resultados obtidos serão divulgados posteriormente para a população Itacoatiarense e em revistas especializadas da área. Inicialmente foi construída a curva de calibração de determinação do ácido ascórbico, cujos resultados obtidos ficaram acima da concentração dos frutos, desse modo, os ajustes necessários serão realizados a fim de passar para a próxima etapa do trabalho que consiste na extração e quantificação do ácido ascórbico (vitamina C) nos frutos Amazônicos.

**Palavras-Chave:** (frutos amazônicos; espectrofotometria; vitamina C).

**Referências**

ARABIA, Alba; MUNNÉ-BOSCH, Sergi; MUÑOZ, Paula. Ascorbic acid as a master redox regulator of fruit ripening. Postharvest Biology and Technology, v. 207, p. 112614, 2024.

CAVALARI, Tainah GF; SANCHES, Rosely Alvim. Os efeitos da Vitamina C. Revista saúde em foco, p. 749-765, 2018

DE JESÚS, Michelle Nogueira et al. Vitamina C e a relação com a imunidade e como Agente Preventivo da COVID-19 (Sars-Cov2). Research, Society and Development, v. 10, n. 5, p. e3010514511-e3010514511, 2021.

HOEHNE, Lucélia; MARMITT, Luana Gabriela. Métodos para a determinação de vitamina c em diferentes amostras. Revista Destaques Acadêmicos, v. 11, n. 4, 2019.

LIZIERO, Daniele Franquini Perez et al. Metodologia simplificada para doseamento de ácido ascórbico em extratos vegetais. Revista Brasileira Multidisciplinar, v. 20, n. 2, p. 80-87, 2017.