

# DETERMINAÇÃO DE ÁCIDO ASCÓRBICO (VITAMINA C) EM SUCO DE LARANJA *IN NATURA* (APOIO UNIP)

**Aluna:** Marcéllly Caroline Gimenez Figueiredo

**Orientadora:** Profa. Dra. Fernanda Lopes Kinouchi

**Curso:** Farmácia

**Campus:** Araraquara

A maior parte das vitaminas não pode ser sintetizada pelo organismo, devendo ser ingerida. A vitamina C pode apresentar-se nos sucos cítricos sob duas formas: reduzida (ácido ascórbico) ou oxidada (ácido desidroascórbico), ambas têm, biologicamente, o mesmo potencial vitamínico e sua principal função é reforçar as defesas do organismo. O suco de laranja *in natura* é considerado uma das melhores fontes de vitamina C da dieta humana. Assim, foram analisadas diferentes variedades de laranjas, utilizando o método titulométrico para avaliar o teor de vitamina C; os teores variam entre 38,93 e 52,96mg/100mL de suco, apresentados, respectivamente, pela laranja pera e laranja lima. Conclui-se que para um indivíduo atingir 45mg diária de vitamina C ele necessita ingerir apenas um copo de suco de laranja. Desta forma, é importante incentivar o consumo de suco de laranja e divulgar que o maior teor de vitamina C está presente na laranja lima *in natura*.