



T0931

OTIMIZAÇÃO DE METODOLOGIA COLORIMÉTRICA PARA DETERMINAÇÃO DE ÁCIDO ASCÓRBICO EM SUCOS E PREPARADOS

Karina do Carmo Lourenço (Bolsista PIBITI/CNPq) e Prof. Dr. Marcelo Alexandre Prado (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O 2,6-diclorofenol indofenol (DCFI), conhecido como reagente de Tillmans é o reagente mais popular para titulação direta de vitamina C em sucos e preparados. O DCFI é um indicador colorido que é reduzido pelo ácido ascórbico (AA). A aplicabilidade deste método é restrita a amostras de frutas cítricas e tabletes de multivitamina que não contêm minerais. Materiais coloridos dificultam a visualização do ponto final, resultando em análises equivocadas para determinação do teor de ácido ascórbico nesses produtos. O presente trabalho objetiva o desenvolvimento de modificações ao método de Tillmans através da titulação inversa, determinando dessa maneira o teor de vitamina C em qualquer tipo de amostra seja ela colorida ou não. Para este fim, serão analisadas amostras de sucos de frutas e seus preparados verificando a viabilidade do método para aplicação no setor industrial. Até o prezado momento os resultados se apresentam lineares, evidenciando a estequiometria do método. Nessa fase de estudo quase a totalidade das amostras já foram analisadas e verificam-se diferenças notáveis nos resultados entre as metodologias, estando o método inverso significativamente mais correto quando comparados a rotulagem do produto.

Vitamina C - Método de análise - Frutas