

NOME: DANIELLA SANTOS DE PAULA

TÍTULO: TEOR DE ÁCIDO ASCÓRBICO EM FRUTAS CONGELADAS DE MIRTILO (VACCINIUM MYRTILLUS L.)

AUTORES: DÉBORA MARIA MORENO LUZIA, DANIELLA SANTOS DE PAULA, DANIELLA SANTOS DE PAULA , DÉBORA MARIA MORENO LUZIA , VERA LÚCIA DA SILVA FARIAS

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): PAPq

PALAVRA CHAVE: VITAMINA C, EXTRATOS DE FRUTA, DEGRADAÇÃO

#### RESUMO

O mirtilo é uma fruta pertence à família Ericaceae, em inglês, é conhecido como Blueberry e é nativo de várias regiões da Europa e dos Estados Unidos. É uma das frutas que mais cresce em consumo no mundo, devido às suas propriedades medicinais. Possui uma grande variedade de vitaminas e minerais, como A, B, C, K, ácido fólico, potássio, magnésio, cálcio, fósforo, ferro e manganês. O ácido ascórbico, forma reduzida da vitamina C, é usado como índice de qualidade nutricional e do estado de conservação dos produtos derivados de frutas e vegetais porque, comparado a outros nutrientes, esta vitamina é mais sensível à degradação. Assim, o ácido ascórbico está sujeito a perdas significativas ao longo do armazenamento ou do processamento. Desta maneira, o objetivo deste trabalho foi analisar o teor do ácido ascórbico em mirtilos congelados comercializados no município de Frutal-MG. O ácido ascórbico foi determinado através da titulação com iodeto de potássio 0,01 N, adicionado 25 ml dos extratos de mirtilos e 1 mL de solução de amido a 1%. Em seguida, titulou-se até a obtenção da coloração azul. Para a realização do experimento as frutas de mirtilos foram adquiridas entre os meses de junho e julho de 2015, no comércio local e, em seguida, foram conservadas nas embalagens originais, sob congelamento a -20°C até o momento das análises. As frutas de mirtilos foram diluídas em água e em metanol na proporção de 1:4 (p/v) e, em seguida filtrada, para a obtenção dos extratos, aquoso e metanólico. De acordo com os resultados obtidos, os teores de vitamina C foram de 2,47 para o extrato aquoso e 5,56 mg/100 g para o metanólico. Esses resultados indicam baixo índice de vitamina C, sendo possível evidenciar uma degradação da vitamina nas frutas de mirtilos congeladas. A perda de ácido ascórbico pode ser atribuída à qualidade da matéria-prima ou às condições de processamento inadequadas. Outra hipótese é em decorrência do tipo de embalagem utilizada, onde as frutas são comercializadas em sacos plásticos com considerável transparência, deixando assim incidir luz sobre as mesmas, o que contribui para a redução do teor de ácido ascórbico.