



UNAMA

UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA – UNAMA

DETERMINAÇÃO IODOMÉTRICA DO TEOR DE VITAMINA C NAS FRUTAS LARANJA, TAPEREBÁ, GOIABA E CAMU-CAMU

Monalisa Roncal da Silva¹; Daiana Lima Aguiar Fontenele¹; Lizia Cristina Lima Aguiar¹; Adenilson de Sousa Barroso²

¹Acadêmico do curso de Bacharelado em Farmácia da Universidade da Amazônia – Campus Santarém, e-mail: monalisaroncal.estudo@gmail.com; daiana-stm@hotmail.com; lizialimaaguiar@gmail.com; ²Mestre/Docente da Universidade da Amazônia – Campus Santarém, e-mail: 040700630@prof.unama.br.

Introdução: O ácido ascórbico, também conhecido popularmente como vitamina C, é um micronutriente essencial ao organismo humano e por não ser sintetizado endogenamente, sua obtenção depende exclusivamente da dieta, sobretudo do consumo de frutas e vegetais. Entre seus principais benefícios destacam-se o fortalecimento do sistema imunológico, a promoção da saúde da pele através da síntese de colágeno e a ação antioxidante que protege as células contra danos. **Objetivo:** Determinar e comparar com os resultados da literatura o teor de ácido ascórbico natural, a partir da identificação e doseamento da Vitamina C, presente em frutas amazônicas consumidas in natura ou na forma de sucos. **Metodologia:** Fez-se buscas de artigos (2017–2025), envolvendo revisões sobre identificação e doseamento de vitamina C em frutas, laranja (*Citrus sinensis*), camu-camu (*Myrciaria dubia*), taperebá (*Spondias mombin*) e goiaba (*Psidium guajava*). As buscas foram realizadas nas bases de dados PubMed, SciELO, Google Scholar e LILACS, utilizando como descritores: “ácido ascórbico”, “frutas”, “iodometria”. O experimento foi realizado no laboratório de farmácia da UNAMA-Santarém, durante uma aula prática do curso de farmácia na disciplina química analítica quantitativa. A identificação qualitativa foi através da complexação com o reagente de fehling, $\text{Cu}(\text{SO}_4)_2$ em meio ácido. Ocorreu a redução dos íons de Cu^{2+} para Cu , em contato com AA. O doseamento do AA foi pelo método de iodometria, em que foi dissolvido cerca de 4 a 20 g da amostra em uma mistura de 100 mL de água e 25 mL de ácido sulfúrico 1M. Adicionado 2 mL de amido. Titulado imediatamente com iodo 0,05 M. Cada mL de iodo 0,05 M equivale a 8,806 mg de ácido ascórbico. **Resultados e Discussão:** Os resultados obtidos no experimento foram os seguintes: Para laranja (*C. sinensis*) 2,2855 mg/g, taperebá (*S. mombin*) 3,2062 mg/g, goiaba (*P. guajava*) 1,8381 mg/g, camu-camu (*M. dubia*) 89,9889 mg/g e para o comprimido efervescente de vitamina C (controle) de 749,4115 mg/g. Em comparação a outros resultados encontrados na literatura, o teor de AA, segundo DE ALMEIDA (2019) para *C. sinensis* foi 2,5 mg/10 mL, resultado que se aproxima do valor obtido. No entanto, em SILVINO (2017) o taperebá (*S. mombin*) apresentou 25,37 mg/g, essa diferença pode estar associada ao tempo de maturação do fruto e período de coleta; O teor de goiaba (*P. guajava*) obtido foi compatível com MACHADO (2017) de 1,13210 mg/g. Para o camu-camu (*M. dubia*) o teor de SILVA et al, 2024 foi de 1,1132 mg/g, bastante inferior ao encontrado. **Conclusão:** O estudo confirmou a presença de vitamina C em todas as amostras analisadas e evidenciou variação de teor entre as frutas. O camu-camu apresentou concentração elevada, superando significativamente os valores descritos na literatura, enquanto laranja, taperebá e goiaba mostraram níveis compatíveis com dados de referência. Os resultados demonstram a importância do consumo das frutas analisadas, podendo ser indicadas como fonte de vitamina C natural para o consumo humano.

Palavras chave: Ácido ascórbico; Camu-camu; Frutas amazônicas;

