

II Encontro anual de
INICIAÇÃO 
CIENTÍFICA DA UNESPAR

ANÁLISE DOS TEORES DE VITAMINAS DO COMPLEXO B EM POLPA DE ACEROLA.

Karina Borba Paulino dos Santos (PIBIC, Fundação Araucária)

Unespar/ Paranavaí, karina_b@hotmail.com

Paulo Alfredo Feitoza Böhm

Unespar/ Paranavaí, pauloalfredobiologo@gmail.com

Franciele Mara Luca Zanardo Böhm

Unespar/ fzanardobohm@gmail.com

RESUMO

A acerola passou a ser muito consumida após vários estudos mostrarem que esta fruta possui alto teor de vitamina C, além de ser fonte de carotenóides e antocianinas. Um dos problemas em seu aproveitamento consiste no pouco tempo em que ela permanece própria para o consumo após sua colheita. Para o melhor aproveitamento a indústria faz o processamento da polpa para que ela possa ser preservada e consumida. Estudos mostraram que este processamento causa pequenas alterações nos teores de vitamina C, antocianinas e carotenóides. Ela também é fonte de vitaminas do complexo B, as quais participam de várias reações metabólicas como a geração de energia através da produção de adenosina trifosfato (ATP) além de manter a integridade do sistema muscular e nervoso. São poucos os estudos que analisaram os teores de vitaminas do complexo B em acerola *in natura* ou congelada, portanto esta análise é o objetivo deste trabalho. Para a determinação dos teores de vitaminas foi empregada a seguinte metodologia: Um grama de fruta foi pesado em balança analítica para cada condição experimental. Após a pesagem a amostra foi homogeneizada em 6mL de água destilada até formar um suco, em seguida a amostra é transferida para um tubo de ensaio, onde foi feita uma reação com ácido sulfúrico 0,25 M em banho-maria a 70° C durante 30 minutos. Depois os tubos de ensaio foram resfriados em banho de gelo interrompendo a reação, o pH foi ajustado e as amostras foram filtradas. A leitura foi feita em espectrofotômetro em comprimento de onda específico para cada vitamina. Em todas as amostras de acerola foram encontradas vitaminas do complexo B, entretanto ficou claro que com o passar do tempo as acerolas congeladas, tiveram uma redução nos teores de vitaminas deste complexo, quando comparadas às amostras frescas, que constituiu o grupo controle. Pode-se concluir com nossos estudos que quanto maior o tempo de congelamento menor teor de vitaminas do complexo B presente nas amostras testadas.

Palavras-chave: Vitaminas. Complexo b. Acerola.