

152

DETERMINAÇÃO DO ÁCIDO ASCÓRBICO EM PRODUTOS COMERCIALIZADOS. *Lucia C. Fidantsef e Rubem Mário Figueiró Vargas* (Depto. Eng. Química, Faculdade de Engenharia, PUCRS)

Neste trabalho, o teor de ácido ascórbico ou vitamina C em produtos comercializados foi determinado aplicando o método titrimétrico. As medidas foram feitas utilizando-se a oxi-redução do ácido ascórbico contido em sucos frente à solução padrão de iodo com concentração de 0,01N. O sistema foi calibrado utilizando-se comprimidos de vitamina C, tendo sido testada a linearidade do método. As experiências foram desenvolvidas com sucos de laranja natural e industrializado de diversas procedências e os resultados obtidos foram satisfatórios quando comparados aos valores nominais especificados. A facilidade e a simplicidade bem como a acuidade dessa técnica sugere o emprego da mesma em investigações relativas à preservação da vitamina C nos produtos industrializados quando submetidos a fatores externos, tais como aumento de temperatura e exposição a ambientes oxidantes.