

COMPARAÇÃO DE MÉTODOS PARA DETERMINAÇÃO DE VITAMINA C EM CASCA E POLPA DE CAMU-CAMU.

COHEN, K. O. (1); PAES, N.S. (1); GODOY, R. L. O. (2); OIANO-NETO, J. (2); ROSA, J. S. (2); RIBEIRO, S. I. (3); MONTE, D. C. (1).

(1) Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia. Parque Estação Biológica - PqEB - Av. W5 Norte, Caixa Postal 02372 - Brasília, DF. (2) Embrapa Agroindústria de Alimentos. Av. das Américas 29.501, Guaratiba, CEP: 23.020-470, Rio de Janeiro – RJ. (3) Embrapa Amazônia Oriental. Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/nº, Caixa Postal, 48 Belém, Pa. E-mail: cohen@cenargen.embrapa.br.

Após a descoberta do alto teor de vitamina C nos frutos do camu-camu (*Myrciaria dubia*) estes passaram a ser destaque tanto em estudos científicos como nos mercados internacionais para a comercialização de sua polpa congelada. Este trabalho teve como objetivo comparar o teor de vitamina C no camu-camu analisando separadamente casca e polpa congeladas, utilizando os métodos titulométrico e espectrofotométrico. O método titulométrico utilizado baseou-se na redução do corante 2,6-diclorofenolindofenol pelo ácido ascórbico. O ponto de viragem é dado pelo próprio corante que reduzido em meio ácido apresenta coloração rósea. O camu-camu possui cor avermelhada devido aos pigmentos antociânicos presentes em sua casca, o que pode prejudicar a visualização do ponto final da titulação. No método espectrofotométrico o ácido deidroascórbico reage com a 2,4-dinitrofenilidrazina para formar a 2,4-nitrofenilidrazona. O ácido ascórbico deve ser previamente oxidado a ácido deidroascórbico com 2,6-diclorofenolindofenol. Os resultados indicaram que tanto a polpa quanto a casca de camu-camu apresentaram, em ambos os métodos, valores de vitamina C superiores a 2000 mg/100g. Entretanto, o método espectrofotométrico apresentou valores de vitamina C superiores, possivelmente pelo fato deste método determinar o teor total de vitamina C, enquanto o titulométrico quantificar somente o ácido ascórbico. Houve também diferença entre os métodos estudados, porém o despulpamento pode ter contribuído para a ruptura celular e conseqüente descompartimentalização enzimática que acelerou o processo de oxidação da vitamina C, produzindo teores maiores de ácido deidroascórbico nestas amostras.

Palavras-chave: ácido deidroascórbico; ácido ascórbico; camu-camu.