

Aula prática de Ciências avalia quantidade de Vitamina C nos alimentos

NRE Cascavel

Postado em: 14/05/2018

Será que sabemos a quantidade de Vitamina C dos alimentos? E os alimentos industrializados possuem realmente a quantidade de Vitamina C prometida?

Será que sabemos a quantidade de Vitamina C dos alimentos? E os alimentos industrializados possuem realmente a quantidade de Vitamina C prometida?

Segundo a professora Raissa Carolina Gallego , do Colégio Estadual Padre Carmelo Perrone, em Cascavel, o teste de Vitamina C é uma maneira simples de verificar a quantidade de Vitamina C nos alimentos, utilizando materiais e reagentes de baixo custo e acessíveis. Neste experimento, verificou-se que o alimento in natura, suco de fruta espremido na hora, tem maior teor de Vitamina C em relação aos sucos artificiais, que contêm quantidades irrisórias de Vitamina C, contrariando o que as indústrias de alimentos divulgam nas embalagens.

O teste baseia-se em uma reação química que ocorre entre o iodo e o ácido ascórbico (vitamina C). A adição de iodo à solução amilácea (água + farinha de trigo ou amido de milho) provoca uma coloração azul intensa no meio, devido ao fato de o iodo formar um complexo com o amido. Devido a propriedade antioxidante, a vitamina C promove a redução do iodo a iodeto (I⁻), que é incolor quando em solução aquosa e na ausência de metais pesados. Desta forma, nas reações em que a solução fica incolor, maior quantidade de Vitamina C o alimento possui.