

## Introdução

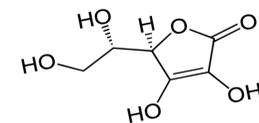


As vitaminas distinguem-se de outros constituintes dietéticos por, em quantidades mínimas, beneficiarem diversos processos metabólicos. O ácido L-ascórbico (vitamina C), presente em frutas e legumes, é fundamental para a nutrição humana, por ser um antioxidante natural.

A *Adansonia digitata* L. é uma espécie botânica endémica do continente Africano, usada para fins nutricionais e/ou medicinais. A sua riqueza em compostos bioativos, em particular o seu elevado teor de vitamina C, já foi reconhecido [1,2].

## Objetivo

O presente estudo teve como principal objetivo determinar o teor total de vitamina C da polpa do fruto da *Adansonia digitata* L., conhecida como baobab, proveniente de Angola.



## Materiais e métodos

O ácido ascórbico foi determinado por HPLC-DAD, segundo método previamente validado [3]. Cerca de 2 g de amostra foram adicionados a 12 mL de solução estabilizadora (ácido perclórico 10%, v/v + ácido metafosfórico 1%, p/v). Para a determinação do teor de vitamina C total utilizou-se tris(2-carboxietil) fosfina (5 mM). O teor de ácido desidroascórbico (forma biologicamente menos ativa) foi determinado por diferença.

## Resultados e discussão

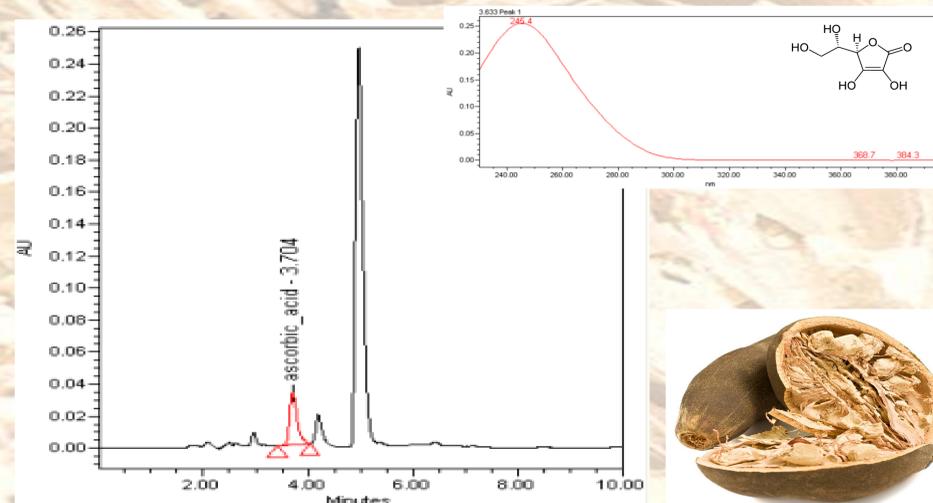
Os resultados obtidos encontram-se na Tabela 1. Os valores foram significativamente inferiores aos descritos noutros frutos reconhecidos pelos seus teores em vitamina C, tais como a laranja (~49,1 mg/100 g) e o kiwi (~55,2 mg/100 g). No entanto, este fruto tem um período de conservação substancialmente maior. Atendendo aos seus teores reduzidos de humidade, o baobab pode ser uma alternativa natural rica em antioxidantes.

**Tabela 1.** Teor de vitamina C presente na polpa do fruto baobab.

Teor de vitamina C (mg/100 g)	
L-ácido ascórbico	22,8 ± 0,36
Ácido desidroascórbico	3,33 ± 0,52
<b>Vitamina C (total)</b>	<b>26,1 ± 0,58</b>

## Conclusão

A estabilidade do teor de ácido L-ascórbico do baobab promove novas perspetivas de exploração e utilização de recursos naturais, no âmbito das ciências da nutrição.



**Figura 1.** Perfil cromatográfico, HPLC, do ácido L-ascórbico presente na polpa do fruto.

### Referências Bibliográficas:

[1] Rahul J, *et al.* (2015). Asian Pac J Trop Biomed, 5(1): 79-84. [2] Bamalli Z, *et al.* (2014). Ann Nutr Disord & Ther, 1(3): 1-9. [3] Valente A, *et al.* (2014). Food Chem, 154: 71-77.

### Agradecimentos:

Tânia Gonçalves Albuquerque agradece a Bolsa de Doutoramento (SFRH/BD/99718/2014) financiada pela Fundação para a Ciência e a Tecnologia (FCT), Fundo Social Europeu (FSE) e Ministério da Educação e Ciência (MEC).