

CONSERVACIÓN DE LA VITAMINA C. El zumo de naranja es la fuente más importante de vitamina C en nuestra dieta, lo que es interesante para combatir el estrés oxidativo que se considera como uno de los determinantes de la senescencia celular. En la revista JOURNAL OF THE AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION se publicó una Investigación sobre contenido en vitamina C y evolución con el almacenado de los zumos de naranja envasados frescos o reconstituidos a partir de concentrados. Los reconstituidos poseen un contenido 30%-75%, respecto a los frescos y ambos, conservados en el frigorífico a 4 °C pierden diariamente un 2% de su contenido.