

УДК 617.25

Фик І. - магістр гр. ХК_{мз} - 61

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

ВМІСТ ВІТАМІНУ С В ОВОЧАХ РОДИНИ ХРЕСТОЦВІТНИХ ПРИ ЗБЕРІГАННІ

Науковий керівник: д.б.н., професор Покотило О.С.

Fyk Igor

Ternopil Ivan Pul'uj National Technical University

VITAMIN C CRUCIFEROUS VEGETABLES DURING STORAGE FAMILY

Supervisor: Dr., prof. O.S. Pokotylo

Ключові слова: аскорбінова кислота, овочі, капуста, зберігання

Key words: ascorbic acid, vegetables, sprouts, storage

Вітамін С (аскорбінова кислота) для людини має важливе значення, при чому в її організмі він не синтезується і повинен постійно поступати з їжею. Вітамін С - потужний антиоксидант. Він грає важливу роль в регуляції окислювально-відновних процесів, бере участь у синтезі колагену і проколагену, обміні фолієвої кислоти та заліза, а також синтезі стероїдних гормонів і катехоламінів. Аскорбінова кислота також регулює згортання крові, нормалізує проникність капілярів, необхідна для кровотворення, надає протизапальну і протиалергічну дію. Безпосередньо бере участь в обміні речовин як коферменти або складові компоненти коферментів.

Родина *Хрестоцвітні (Cruciferae)* нараховує приблизно 3200 видів. До цих овочів відносять капусту білокачанну, червонокачанну, брюссельську, савойську, цвітну і кольрабі. Капустяні овочі мають цінне харчове значення і широко використовуються для переробки. Хімічний склад усіх видів капустяних овочів досить схожий, тому що вони належать до одного ботанічного сімейства. Проте може істотно відрізнятися вмістом цукрів, азотистих речовин і вітаміну С. Велике значення при цьому має режим і технологія зберігання. До моменту використання капусту бажано зберігати при температурі ± 1 °С, оскільки при більш високих температурах вона швидко втрачає цукри.

Тому метою нашого дослідження було визначення вмісту аскорбінової кислоти у різних сортах капусти за різних термінів (від 1 до 6 місяців) і температурі зберігання (від 0° до 8°С).

Визначення вмісту аскорбінової кислоти у капусті проводили потенціометричним методом на рН-метрі серії 150 М, з використанням скляного електроду.

В результаті проведених досліджень встановлено різниці у вмісті вітаміну С у різних сортах капусти на початку і в кінці терміну зберігання (через 6 місяців) при температурі 2-4°С. Так, вміст вітаміну С у кочанних сортів становив у білокачанній – 24-25, у червонокачанній – 22-70, савойській – 25-75, брюссельській – 52-146; у кольорових – цвітній та броколі відповідно 51-126 та 42-130 мг/100 г.