

Секція:

Хімія. Хімічна, біологічна та харчова технології.

УДК 617.25

Брикайло О. – ст. гр. ХК_{МЗ} - 61

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

ВМІСТ ВІТАМІНУ С У КВАШЕНІЙ КАПУСТІ

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

Brikaylo Olya

Ternopil Ivan Pul'uj National Technical University

CONTENT VITAMIN C IN SAUERKRAUT

Supervisor: d.b.s, professor Pokotylo O.S.

Ключові слова: квашення, аскорбінова кислота.

Keywords: pickling, ascorbic acid.

Найбільш поширений спосіб переробки капусти в домашніх і промислових умовах - її квашення. Квашення капусти відрізняється в основному від квашення і соління інших видів овочів або плодів тим, що при цьому не додається розсіл, він утворюється з соку капусти. Квашена капуста - дуже цінний харчовий і смаковий продукт. Вона містить значну кількість вітаміну С (аскорбінової кислоти) - приблизно близько 50 відсотків вмісту його в свіжій сировині. Вживання 200-300 г квашеної капусти в добу повністю забезпечить дорослу людину цим вітаміном. Слід лише мати на увазі, що перекладання квашеної капусти з посуду в посуд або зберігання її без розсолу різко знижує вміст вітаміну С, який руйнується від дії кисню повітря. Квашена капуста – цінний харчовий продукт також і за змістом молочної кислоти, цукру і мінеральних солей. Квашена капуста дуже корисна для здоров'я, оскільки містить вітамін С, мікроелементи, клітковину та сприяє покращенню перистальтики кишечника. Вміст вітаміну С у квашеній капусті залежить від багатьох факторів, в тому числі від сорту капусти, способів квашення, термінів зберігання. Тому метою нашого дослідження було визначення вмісту аскорбінової кислоти у квашеній капусті за різних способів квашення, термінів і температури зберігання. Визначення вмісту аскорбінової кислоти у квашеній капусті проводили потенціометричним методом на рН-метрі серії 150 М, з використанням скляного електроду. В результаті проведених досліджень встановлено, що вміст аскорбінової кислоти у квашеній капусті був відносно високий впродовж першого місяця і знижувався в межах 3-7% до п'ятого місяця зберігання. При цьому більші втрати вітаміну С у квашеній капусті спостерігали при підвищенні температури зберігання до 5-8°C, порівняно із температурою 2-3°C.