

АНОТАЦІЯ

Дана магістерська робота містить у собі: 79 сторінок.

Об'єкт дослідження - квашена капуста.

Предмет дослідження - вміст аскорбінової кислоти

Метою роботи є вивчити динаміку зміни вмісту вітаміну С у квашеній капусті на різних етапах їх технологічної обробки

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

Практичне значення отриманих результатів.

Вивчення вмісту аскорбінової кислоти за різних температурних умов зберігання та різної концентрації кухонної солі засвідчило, що оптимальною температурою зберігання квашеної капусти є $+2\pm 1^{\circ}\text{C}$ із вмістом солі 1,5.

Ключові слова: капуста, квашення, аскорбінова кислота.