

ВИЗНАЧЕННЯ КАЛЬЦІЮ У СОКАХ

Савчук Т.І.¹, Кормош Ж.О.², Корольчук С.І.³, Черчик В.В.⁴

Волинський національний університет імені Лесі Українки, місто Луцьк, Україна

Savchuk.Tanja@eenu.edu.ua

Виробництво соків має велике значення для населення і народного господарства нашої країни. Високий вміст мінеральних речовин і вітамінів в овочевих соках обумовлює їх високу харчову цінність.

Кальцій – має важливу функцію для організму людини, адже він дбає про кістки і відіграє важливу роль у згортанні крові та функціях м'язів та нервів, включаючи підтримку роботи серця.

Він є поширений в різноманітних продуктах харчування (молочні продукти, бобові, фрукти тощо), засвоєння кальцію організмом людини визначається його іонізацією і залежить від вмісту в продуктах харчування рослинних кислот, вітаміну D і жирів. Існують різні методи визначення кальцію в соках та інших продуктах харчування. Найпоширеніші з них: методи спектрофотометрії, титриметрії, спектроскопії та амперметричний метод. Для дослідження використовували такі соки: «Sandora» виноградний сік, «Садочок» яблучний нектар, «Наш сік» яблучний сік, «Галіція» яблучний сік.

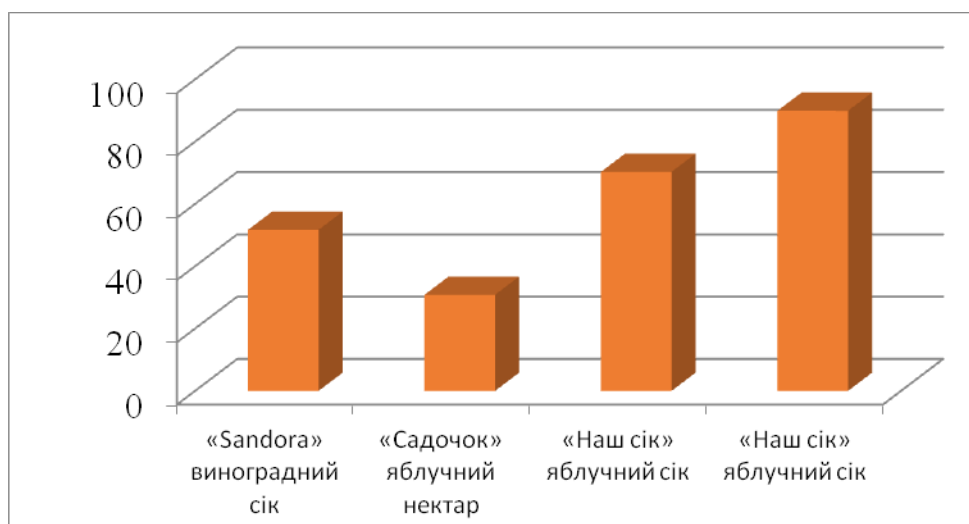


Рис. 1. Вміст Ca у соках, мг %

Кальцій в соках визначали титриметрично. Виявили, що вміст кальцію у соках лежить у межах норми (норма – не більше ніж 1300 мг). Найменше кальцію виявилось у яблучному нектарі ТМ «Сандора» (30,84 мг %), а найбільше (89,91 мг %) Ca^{2+} виявили у яблучному соку ТМ «Наш сік» (рис. 1).