

ВИЗНАЧЕННЯ ХІМІЧНОГО СКЛАДУ БАКЛАЖАНІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ НА РИНКАХ МІСТА ХАРКОВА

Чергіна І.О., гр. ТЕМ-46

Науковий керівник – доц. Овчиннікова І.Ф.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Баклажан (*Solanum melongena*) – вид багаторічних трав'янистих рослин, сімейства пасльонових, вирощується як однолітня овочева культура. Батьківщина цього овочу – Індія. Зараз на ринку представлено велике різноманіття сортів баклажанів вітчизняного та закордонного вирощування, тому є необхідність в постійному проведенні оцінки якості та безпечності баклажанів.

Мета роботи полягає в дослідженні хімічного складу різних сортів баклажанів, що реалізуються на ринках м. Харкова за наступним фізико-хімічними показниками якості та показниками безпеки: масова частка вологи, вітаміну С, вміст пектинових речовин та нітратів.

Для даної роботи були взяті баклажани вітчизняного вирощування, що реалізуються на ринках м. Харкова, які повинні за своїми показниками відповідати вимогам ДСТУ 2660 «Баклажани свіжі. Технічні умови.» з дотриманням санітарних норм та норм безпеки. При дослідженні хімічного складу свіжих баклажанів були використані наступні методики: визначення масової частки вологи за ГОСТ 28561 методом повного висушування наважки, визначення вмісту вітаміну С за ГОСТ 24556 йодометричним методом, пектинових речовин – за ГОСТ 29059, кількісне визначення яких засноване на здатності пектової кислоти давати нерозчинну сіль – пектат кальцію, кількість якого визначають ваговим методом, визначення вмісту нітратів – за ГОСТ 29270 методом вилучення нітратів з матеріалу розчином алюмокалієвих галунів.

При дослідженні хімічного складу баклажанів п'яти сортів: «Алмаз», «Олексіївський», «Матросик», «Рожевий фламінго» та «Геліос» було встановлено:

– масова частка вологи склала відповідно 90,10; 90,00; 91,05; 89,90; 91,07%;

– вміст вітаміну С – 4,89; 5,01; 4,93; 5,00; 5,05 мг % відповідно;

– вміст пектинових речовин – 8,01; 7,89; 6,53; 6,98; 7,97 % відповідно;

– вміст нітратів – 85; 73; 69; 65; 80 мг/кг відповідно, при нормі не більше 100 мг/кг.

За даними з літературних джерел масова частка вологи в баклажанах становить 89 – 93%, вміст вітаміну С – близько 5,0 мг%, вміст пектинових речовин – 5,2-8,7%.

Проведені дослідження якості баклажанів вітчизняного вирощування не виявили відхилень від норм по вмісту нітратів, а вміст вітаміну С, пектинових речовин були в межах літературних даних.