

представляют собой порошок светло кремового цвета, хорошо растворимый в воде с образованием вязкого раствора (рН 1% водного раствора 3-4). Водные растворы пектиновых веществ осаждаются 1% раствором алюминия сульфата с образованием пектатов.

При количественном определении функциональных групп пектиновых веществ было установлено, что содержание свободных карбоксильных групп составляет от 9,91% до 10,44%, метоксилированных карбоксильных групп – 3,69% - 3,96%, метоксильных групп – 2,54% - 2,73%.

Выводы. Таким образом, впервые из травы тимьяна блошиного выделены и изучены пектиновые вещества, характеризующиеся невысокой ($\lambda < 50\%$) степенью этерификации, что дает возможность использования их в медицинской практике в качестве детоксикантов и в фармацевтической практике при производстве лекарственных препаратов в качестве желирующих агентов.

ВИЗНАЧЕННЯ АУТЕНТИЧНОСТІ СОКУ «АПЕЛЬСИНОВИЙ» (ТОВ «САНДОРА», МИКОЛАЇВСЬКА ОБЛАСТЬ)

Г.О. БУР'ЯН, Г.І. СЕВЕРІНА, О.С. ГОЛОВЧЕНКО

Національний фармацевтичний університет, м. Харків, Україна

Кафедра фармацевтичної хімії

Мета роботи: виявлення 5-оксиметилфурфуролу (5-ОМФ) та визначення його кількісного вмісту в соці «Апельсиновий» виробництва ТОВ «Сандора» (Миколаївська область).

Методи дослідження: спектрофотометрія на спектрофотометрі СФ-46 при довжині хвилі 540 нм.

Результати: встановлено, що вміст 5-ОМФ у соці «Апельсиновий» знаходиться у межах допустимої норми.

Висновки: розроблену методику можливо використовувати для визначення кількісного вмісту 5-ОМФ в апельсиновому соці. Надійність методики кількісного визначення підтверджено методом математичної статистики.

Соки та нектари в усьому світі традиційно користуються сталим попитом. Крім освіжаючої здатності, поживності, стимулюючої дії, гармонійного смаку, вони містять вітаміни, мінерали, ферменти та комплекс біологічно активних речовин, необхідних людям для повноцінного і здорового харчування.

Соки є важливим продуктом харчування. Вони забезпечують організм людини всіма фізіологічно активними речовинами: вітамінами, макро- і мікроелементами, поліфенолами, ароматичними та біологічно активними речовинами (БАР), харчовими волокнами, до яких відносяться і пектинові речовини.

Як всі харчові продукти, так і соки, які підлягають різним видам фальсифікації. Щоб запобігти цьому, і спираючись на сучасні досягнення харчової хімії, потрібно вивчати питання щодо можливості упровадження узагальнюючого показника, який би спочатку якісно, а потім кількісно дав можливість визначити фальсифікацію соковмісного продукту.

На 2009 рік в Україні в національній системі стандартизації в галузі виробництва плодово-ягідної продукції створені та працюють технічні комітети зі стандартизації: ТК 23 «Продукція садів, виноградників і виноробна продукція», ТК 24 «Продукти з овочів і фруктів та устаткування для їх переробки», ТК 154 «Соки та соковмісні продукти».

До переліку показників якості включено 21 показник, які є обов'язковими для проведення контролю якості соків, що увійшла до «Свода правил Code of Protetice AIJN», але не введені показники підтвердження справжності (аутентичності) соків.

Серед сучасних українських учених існує думка, що таким показником могла би бути похідна величина, яка характеризувала би протікання сахароамінних (меланоїдинових) реакцій та різноманітних перетворень комплексу поліфенолів рослинної сировини. Це припущення базується на

тому, що реакція дегідратації та термічної дегідратації вуглеводів займають основне місце під час перероблення соковитої сировини.

Ці реакції каталізуються органічними кислотами, на які багаті фрукти, ягоди та овочі. У результаті протікання цих реакцій утворюється 5-ОМФ. Тому вміст 5-ОМФ у фруктових соках можна використовувати як індикатор якості фруктових соків, особливо для цитрусових і яблучних соків.

Рівень 5-ОМФ, прийнятий у законодавстві ЄС за норму знаходиться в межах від 5 до 10%.

Для кількісного визначення цього показника нами було запропоновано спектрофотометричний метод. Цей метод широко використовують для кількісного аналізу харчових продуктів. Метод є досить надійним і не потребує багато часу та застосування складного обладнання тарективів.

Визначення кількісного вмісту проводили спектрофотометричним методом на основі реакції взаємодії з пара-толоїдину в присутності барбітурової кислоти.

**РАЗРАБОТКА МЕТОДИКИ ОПРЕДЕЛЕНИЯ АСКОРБИНОВОЙ
КИСЛОТЫ В СОКЕ АПЕЛЬСИНОВОМ
(ООО «САНДОРА», НИКОЛАЕВСКАЯ ОБЛАСТЬ)**

А.А. БУРЬЯН, В.А. ГЕОРГИЯНЦ, Н.Ю. БЕВЗ

Национальный фармацевтический университет, г. Харьков, Украина

Кафедра фармацевтической химии

Цель работы: разработка методики качественного определения аскорбиновой кислоты в соке; отслеживание динамики обнаружения аскорбиновой кислоты в соке в течение суток.

Методы исследования: химическая идентификация, позволяющая провести обнаружение аскорбиновой кислоты, находящейся в соке в незначительных количествах.