

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.

Результаты: наиболее чувствительными реактивами для определения витамина С установлены раствор серебра нитрата и раствор 2,6-дихлорфенолиндофенола.

Выводы: независимо от условий хранения желательно вскрытую упаковку с соком реализовать в течение 8 часов, так как витамин С является витамином лабильным, который в течение этого времени практически полностью переходит в дегидроаскорбиновую кислоту.

Соки составляют особую группу пищевых продуктов, которые играют значительную роль в удовлетворении дневной потребности организма человека в витаминах, органических кислотах, минералах, пектинах и ферментах. Они обладают целым букетом изысканного вкуса, питательны, проявляют лечебные и лечебно-профилактические свойства.

Особое внимание в соках отводится присутствию витамина С, который играет важную роль в жизнедеятельности человека, так как аскорбиновая кислота не синтезируется в человеческом организме и не может в нем накапливаться. Поэтому потребность организма в аскорбиновой кислоте удовлетворяется за счет вводимой пищи, богатой этим витамином.

Одним из основных источников поступления витамина С в организм человека являются натуральные соки.

На территории Украины размещено три основных производителя соков. Основной представитель среди вышеназванных производителей – ООО «Сандора» (Николаевская область), контролирующей 47% сокового рынка.

Вторым значительным производителем на рынке соков, который охватывает 23%, является СП «Вітмарк-Україна» (Одесская обл.), самыми известными брендами которого, соответственно, являются такие торговые марки, как «Джаффа», «Соковита» и «Чудо» ЗАТ «Эрлан».

На третьем месте располагается ТМ «Соки-Биола» (Днепропетровская обл.); часть рынка производства соков, которые охватывает данный производитель, колеблется в пределах 22%.

Объектом наших исследований был взят сок «Апельсиновый» ООО «Сандора» (Николаевская обл.). Этот выбор обусловлен тем, что ООО «Сандора» является ответственным производителем, безусловным соковым лидером, контролирующим наибольший процент сокового рынка Украины.

Для обнаружения кислоты аскорбиновой в соке «Апельсиновый» предложены реакции идентификации, основанные на ее сильно выраженных восстановительных свойствах.

Количественное определение аскорбиновой кислоты в соке «Апельсиновый» нами было проведено алкалиметрическим методом и методом, который наиболее чаще используют при количественном определении аскорбиновой кислоты в пищевых продуктах – йодометрией.

Полученные результаты количественного определения были подвергнуты математической обработке.

При сравнении полученных результатов количественного определения аскорбиновой кислоты было установлено, что эти методы обладают быстротой выполнения, доступностью и могут быть рекомендованы для анализа фруктовых соков, содержащих аскорбиновую кислоту.

## **ДОСЛІДЖЕННЯ СТРУКТУРОУТВОРЕННЯ АПІТОКОМПОЗИЦІЇ З ГОМЕОПАТИЧНОЮ МАТРИЧНОЮ НАСТОЙКОЮ ТА РОЗВЕДЕННЯМИ *Juglans regia***

*Н.О. ВЕТЮТНЕВА, А.П. РАДЧЕНКО, В.І. ТОДОРОВА, О.М. ГРИЦЕНКО,  
Л.Б. ПИЛИПЧУК*

Національна медична академія післядипломної освіти імені П.Л. Шупика,  
м. Київ, Україна. Кафедра контролю якості і стандартизації  
лікарських засобів, Snopok2@rambler.ru

Основними підходами до створення як лікарських засобів рослинного походження так і будь-яких функціональних харчових добавок, що містять