

ИССЛЕДОВАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ β -КАРОТИНА В ЛИСТЬЯХ ПЕТРУШКИ

Накопление β -каротина в листьях петрушки является интересным аспектом для изучения, так как высокое содержание хлорофилла маскирует содержание β -каротина, который имеет не зеленый, а оранжевый цвет. Известно, что среди других овощных культур петрушка выделяется высоким содержанием каротиноидов — даже по отношению к корнеплодам моркови [1, 2]. Поэтому актуальным является изучение содержания β -каротина в свежей зелени, реализуемой в торговой сети.

Анализируя химический состав петрушки, можно установить, что содержание β -каротина, указанное в справочной литературе, весьма различно: 1,7 и 5,7 мг/100 г [1, 2].

Для эксперимента были отобраны образцы петрушки, реализуемые в розничной торговле, и исследованы на суммарное содержание β -каротина и хлорофилла, так как вместе β -каротином экстрагируется хлорофилл. Однако при определении β -каротина и хлорофилла установлено, что в двух образцах их содержание составляет 22,3 мг/100 г и 6 мг/100 г. По качественной реакции с фильтровальной бумагой очевидно, что β -каротин содержится в образцах. Поэтому дальнейшие наши исследования будут направлены на разделение β -каротина и хлорофилла и их определение на разных этапах товароведения и при разных температурах хранения свежей петрушки.

Источники

1. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий / под ред. И. Скурихина, В. Шатерникова. — М. : Легкая и пищевая пром-сть, 1984. — 328 с.

2. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов / под ред. А. А. Покровского. — М. : Пищевая пром-сть, 1976. — 228 с.