

Аннотация

используется для профилактики патологических состояний. Он участвует в процессе заживления ран, укрепляет иммунную систему организма, помогает при болезнях крови и кровеносной системы. Поступает витамин С с пищей, так как не может синтезироваться в организме. Самые богатые по его содержанию источники, это свежие овощи и фрукты, особенно цитрусовые. В настоящее время витамины имеют большую популярность, но их избыточное применение не во всех случаях логически оправдано. Или, наоборот, из подвергшихся обработке продуктов не удаётся получить необходимых количествах. качественный витамин Планируется продолжить настоящую работу, увеличивая объём анализируемых данных и проводя количественные анализы на содержание витамина С в различных пищевых продуктах.

Введение

Витамин С объединяет два органических соединения: Lаскорбиновая кислота (AK) может окисляться в Lдегидроаскорбиновую кислоту (ДАК) и наоборот. Это свойство лежит в основе механизма действия АК в организме человека. Аскорбиновая кислота играет ведущую роль в некоторых окислительно-восстановительных процессах и необходима для поддержания хорошего самочувствия. Кроме цинги, витамин С используется как лечебное средство в профилактике заболеваниях сердечно-сосудистой атеросклероза, системы, крови, суставов, в акушерстве и хирургии. Он способствует заживлению ран и помогает организму усваивать железо, снижать артериальное давление и укреплять иммунную В настоящее время витамины имеют большую систему. популярность, но их избыточное применение не во всех случаях логически оправдано. Или, наоборот, из подвергшихся обработке продуктов не удаётся получить качественный витамин в необходимых количествах.

Цель данной работы подтвердить необходимость витаминов и обратить внимание на качество потребляемых продуктов.

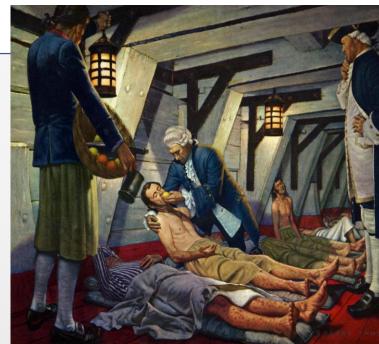


 Рис 1. Джеймс Линд кормит лимоном моряка, больного цингой, во время знаменитого эксперимента в 1747 году

Витамин С и наше здоровье

Сухорукова С.И.; Александрова С.М. Псковский Государственный Университет

Методы и материалы

В исследование были включены данные из научной и образовательной литературы.

- □ Библиотека ПсковГУ
- □ ЭБС Юрайт
- ☐ Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»
- □ National Library of Medicine

Был проведён количественный анализ витамина С в различных продуктах питания: Картофель, Морковь, Свёкла, Огурец, Лимон, Яблоко.

- □ Определение аскорбиновой кислоты методом йодометрии
- □ Определение аскорбиновой кислоты с применением краски Тильманса

Результаты и обсуждение

Недостаток витамина сильно сказывается на организме Возникают человека. спонтанные кровоизлияния, повышается проницаемость и хрупкость кровеносных зубов, происходит расшатывание из-за сосудов, При нарушения синтеза коллагена. ЭТОМ гипервитаминоз обычно не проявляется.

Количество витамина С снижается после термической и кулинарной обработке продукта.

Таблица 1. Потери содержания витамина С в продуктах питания в процессе кулинарной обработки

	•	•	•	
N	Продукт питания/Вид обработки	Содержание витамина С до термической обработки, мг/100 г	Содержание витамина С после термической обработки, мг/100 г	Потери витамина С в результате обработки, %
1	Картофель белый свежий / жареный / отварной	18	0,06 / 0,18	99,5 / 98,4
2	Морковь свежая / отварная	0,5	0,12	76
3	Свекла свежая / отварная	4,9	0,36	92,7
4	Огурец свежий / квашенный	2,8	0,78	72,2
5	Лимон свежий / отварной	68	0,37	99,5
6	Яблоко Фуджи свежее / запечённое	20	0,15	99,3

Контакты

Сухорукова София Email: sofisuhoruckova@yandex.ru ПсковГУ

Планируется продолжить настоящую работу, увеличивая объём анализируемых данных для предсказания взаимосвязи между качеством потребляемых продуктов и их влияние на здоровье человека.



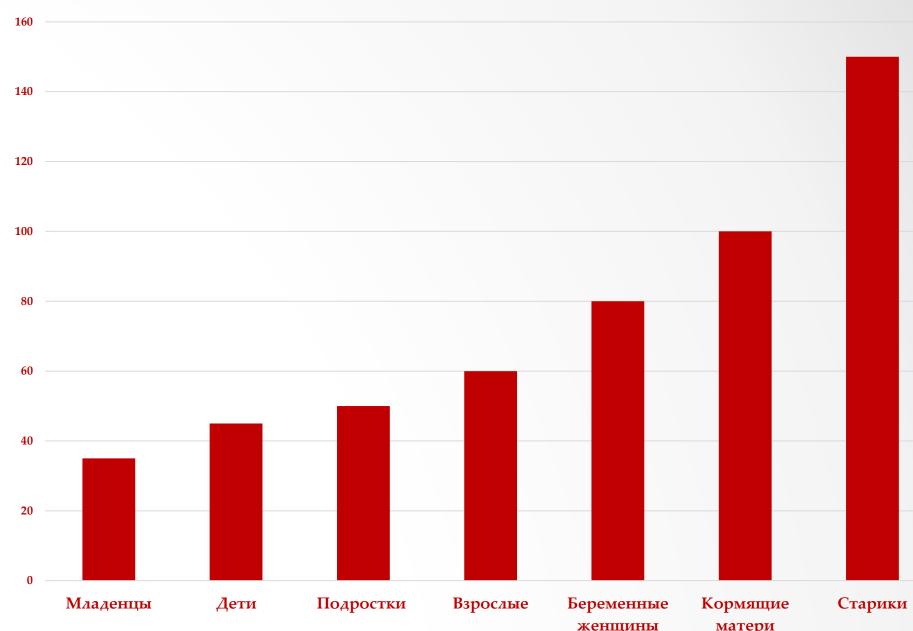


Диаграмма 1. Рекомендуемые диетические нормы ежедневного потребления витамина С (в мг)

Заключение

В данной работе удалось количественно оценить содержание витамина С в различных продуктах питания. И подтвердить взаимосвязь между количеством потребления витамина С и его влиянием на здоровье человека.

Библиографический список

- 1. Девис М. Витамин С: Химия и биохимия. Девис М., Остин Дж., Патридж Д. 1999. 117 129 стр.
- 2. Тимирханова Г.А., Абдуллина Г.М., Кулагина И.Г. Витамин С: Классические представления и новые факты о механизмах биологического действия. / Вятский медицинский вестник №4 2007
- 3. Турбина Е.С. Оценка содержания витамина С в растениеводческой продукции. / Вестник Приамурского государственного университета им. Шолом-Алейхема. 2016
- 4. Канюков, В.Н. Витамины: учебное пособие / В.Н. Канюков, А.Д. Стрекаловская, Т.А. Санеева. 2012. 100 стр.