


Проектная работа  
«Определение наличия витамина С  
в овощах, фруктах и  
сокосодержащих напитках»

A decorative graphic element consisting of several horizontal lines of varying lengths and colors (teal, white, and light blue) extending from the right side of the text area towards the center of the slide.

# Цели проектной работы:

- собрать информацию о витамине С, о его функциях в организме человека, о содержании данного витамина в продуктах питания.
- научиться определять содержание витамина С.
- выяснить о том, какие факторы влияют на содержание витамина С в продуктах питания

# План работы над проектом.

- Работа с источниками информации по сбору теоретических данных.
- Нахождение и применение метода определения витамина С в продуктах
- Определение условий, влияющих на содержание витамина С в продуктах.
- Подведение итогов работы и дальнейшие цели.

## Этапы работы:



- Сбор теоретического материала о витамине С: его функции, содержание в продуктах, суточные нормы, условия сохранения свойств.

# Коротко о витамине С



- Водорастворимый витамин, влияющий на ряд важнейших обменных процессов в нашем организме.
- Относится к классу органических кислот.
- Его недостаток приводит к возникновению всем известной ЦИНГИ.

- Довольно неприятная, мягко говоря, болезнь, из-за которой нарушается деятельность почти всех систем органов в организме человека. Многим эта болезнь знакома из книг, в которых описывают дальние путешествия или экспедиции, когда моряки медленно теряют зубы и истекают кровью от нехватки фруктов. Конечно же, причиной является не просто нехватка фруктов, а недостаток витамина С, который в них содержится.



# Функции витамина С:



- Функции витамина:
- Регулирует работу иммунной системы, кровеносной системы, усвоение витаминов группы В и прочие процессы...

# Содержание витамина С:



- Большое количество витамина содержится в болгарском перце, цитрусовых, белокачанной и цветной капусте, черной смородине.

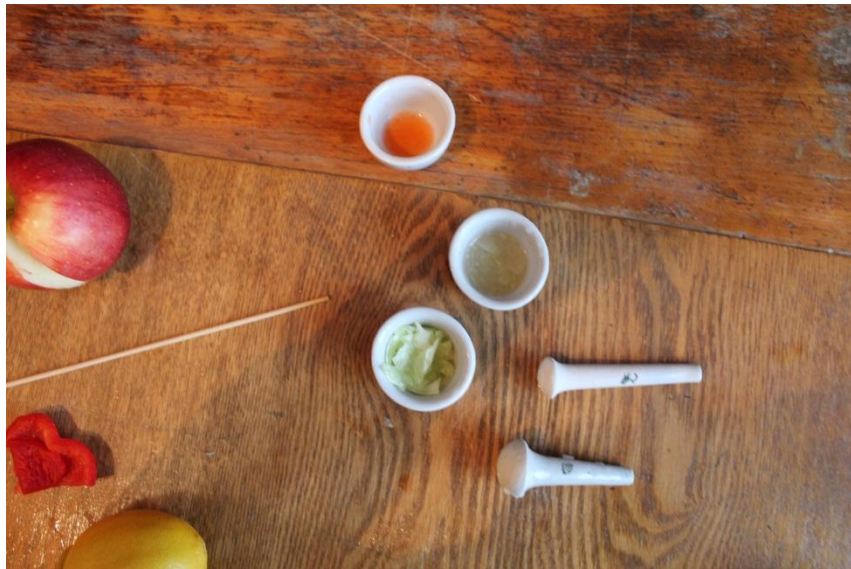
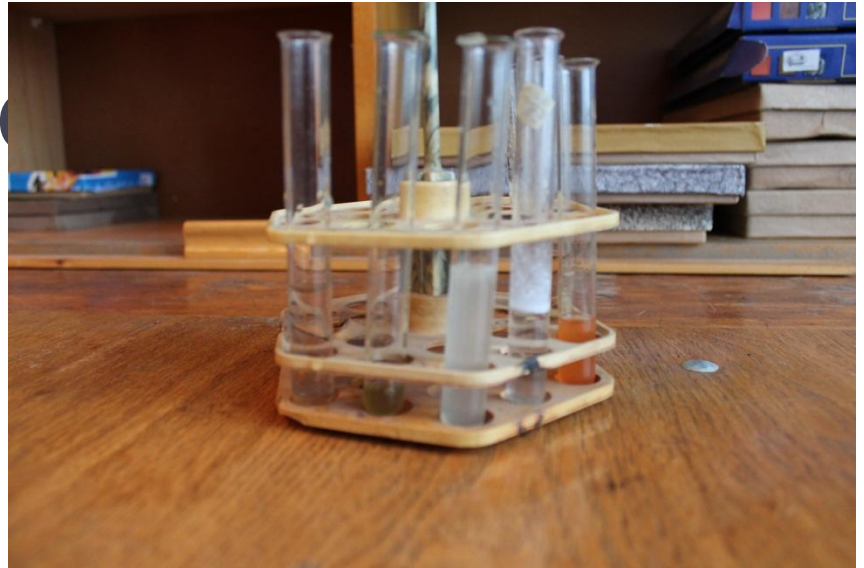


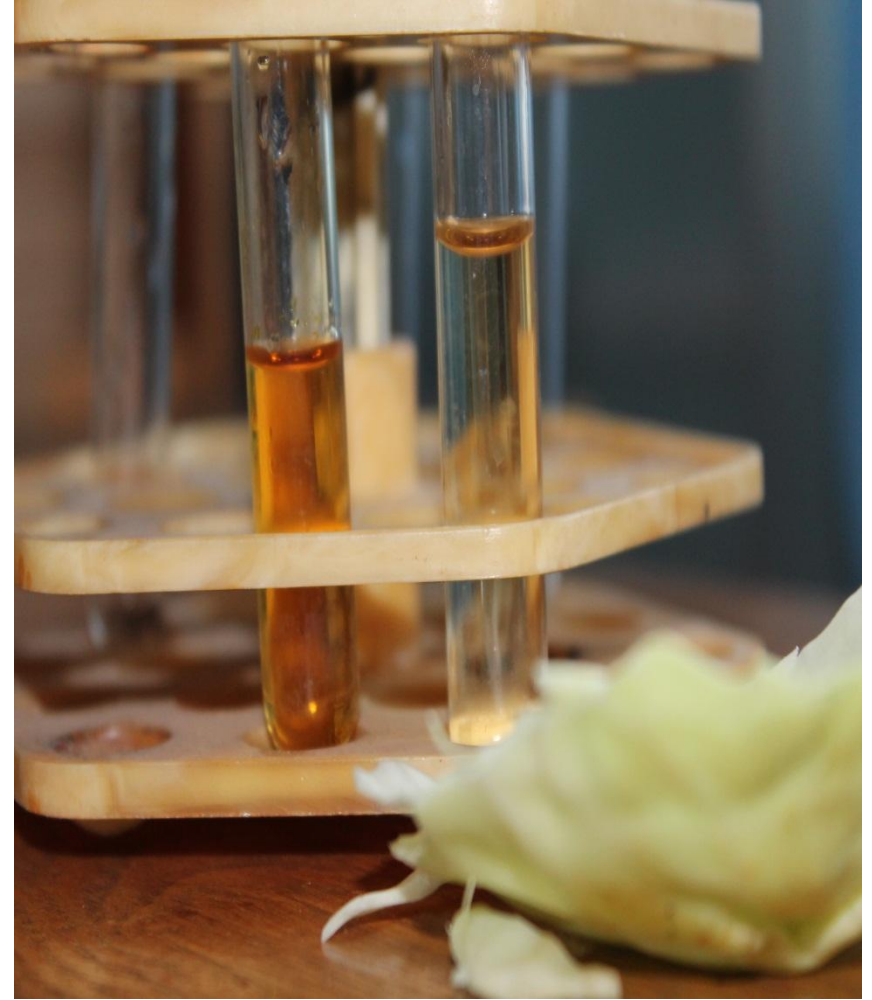
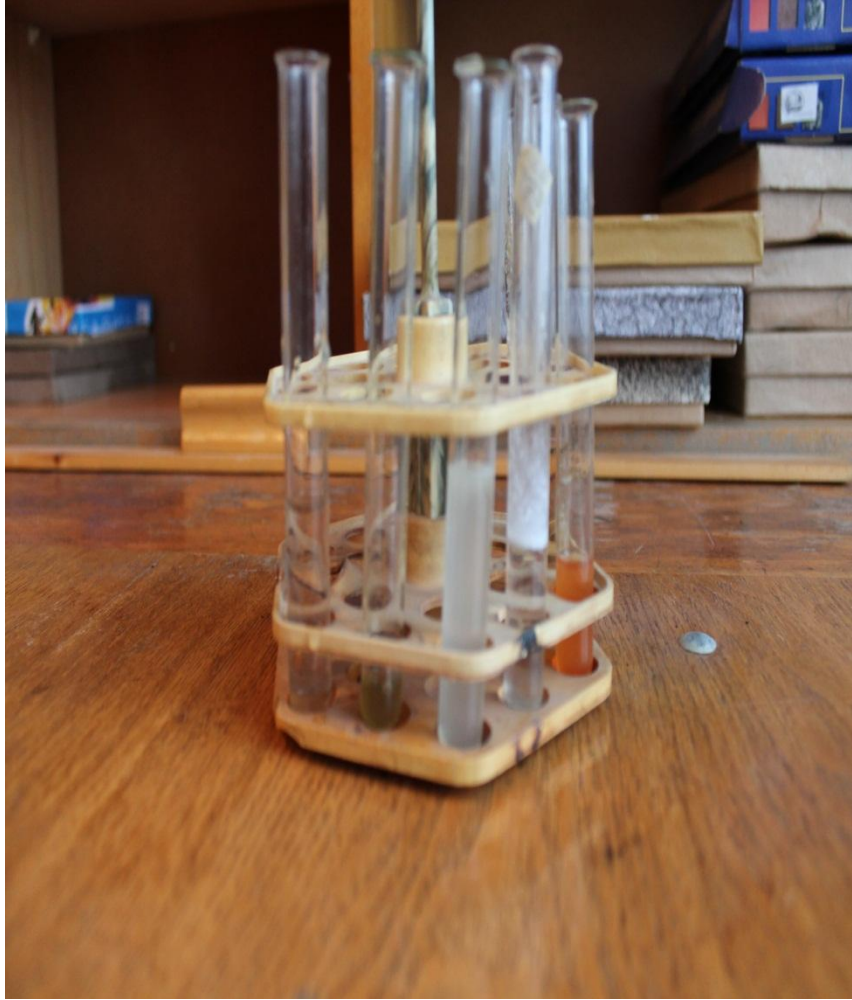
# Нахождение реагента, позволяющего определить витамин С в продуктах»

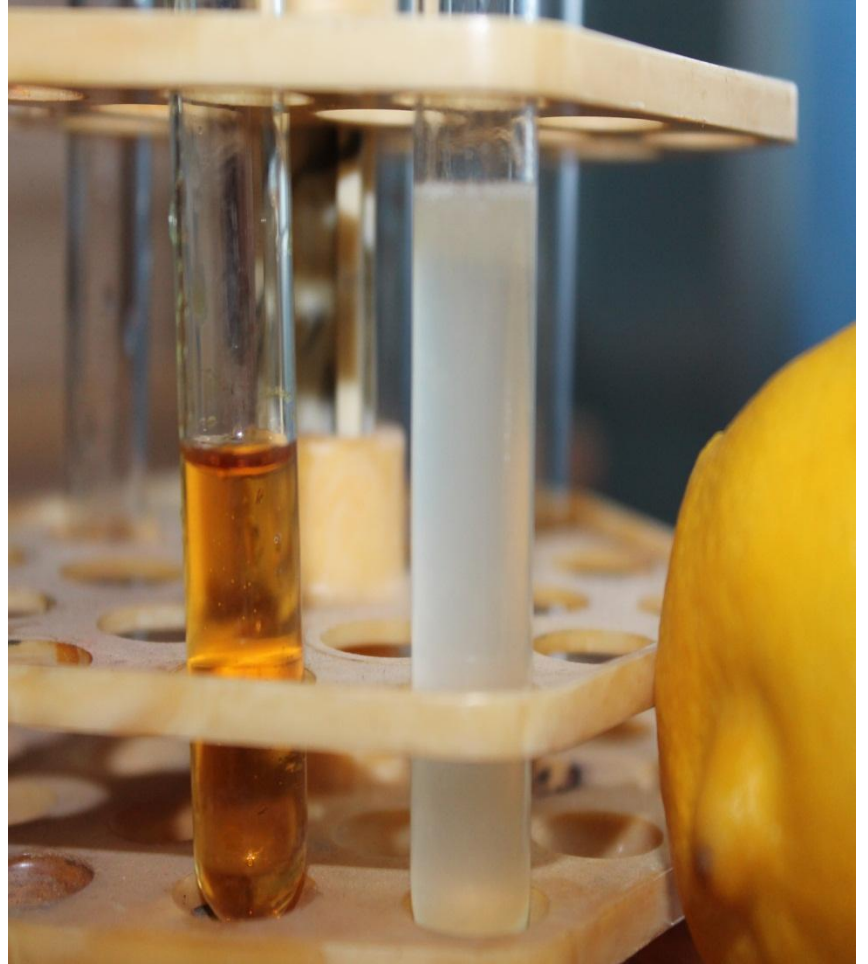


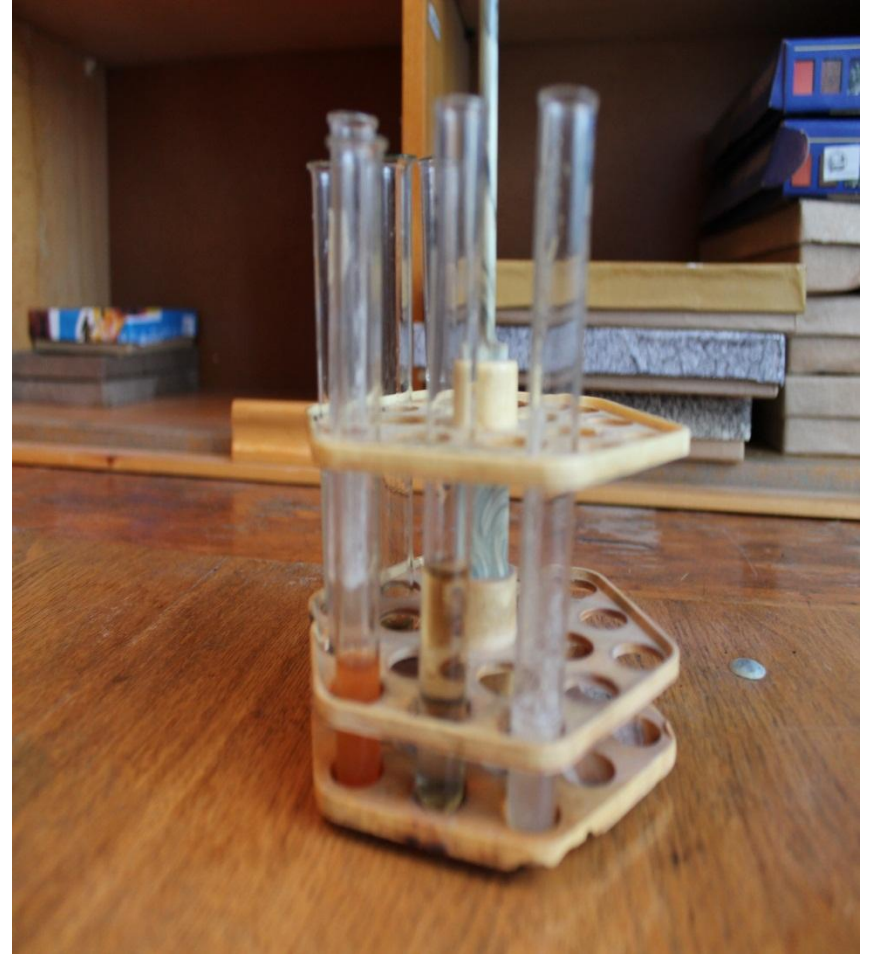
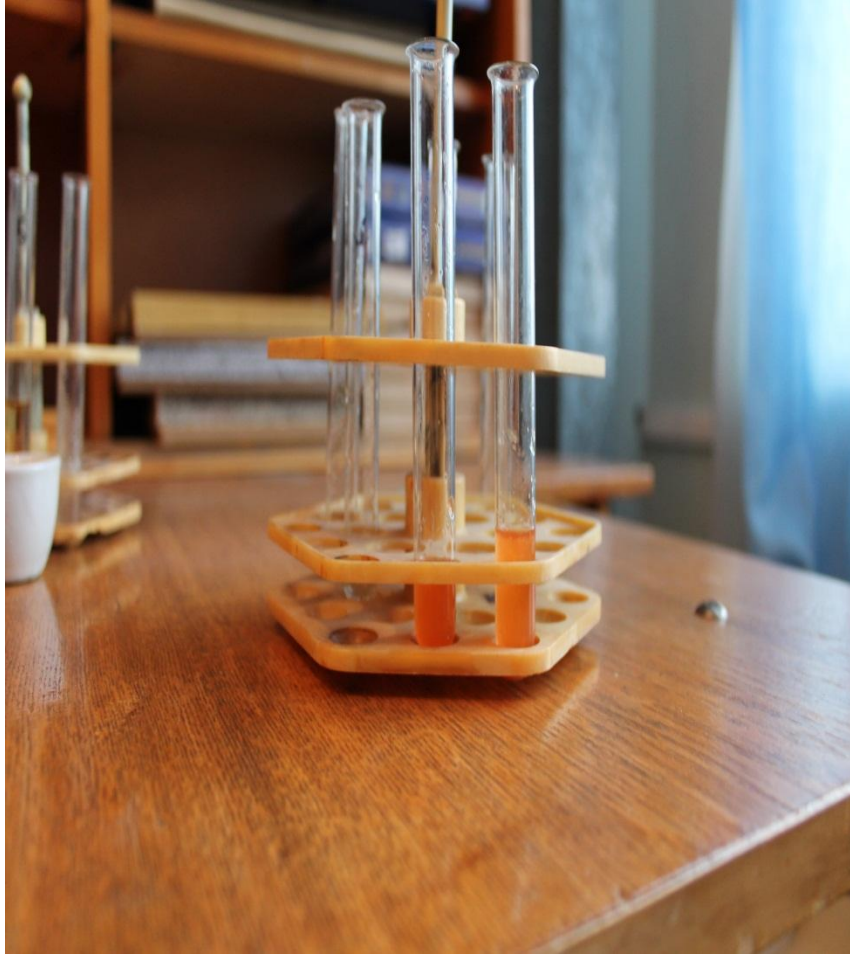
- Мы выяснили, что качественной реакцией на витамин С может служить обесцвечивание раствора йода.











## Наш вывод:



- Витамин С содержится во всех, выбранных нами образцах овощей и фруктов.

# Влияние времени на содержание витамина С



- Вывод: с течением времени, витамин С разрушается на воздухе.

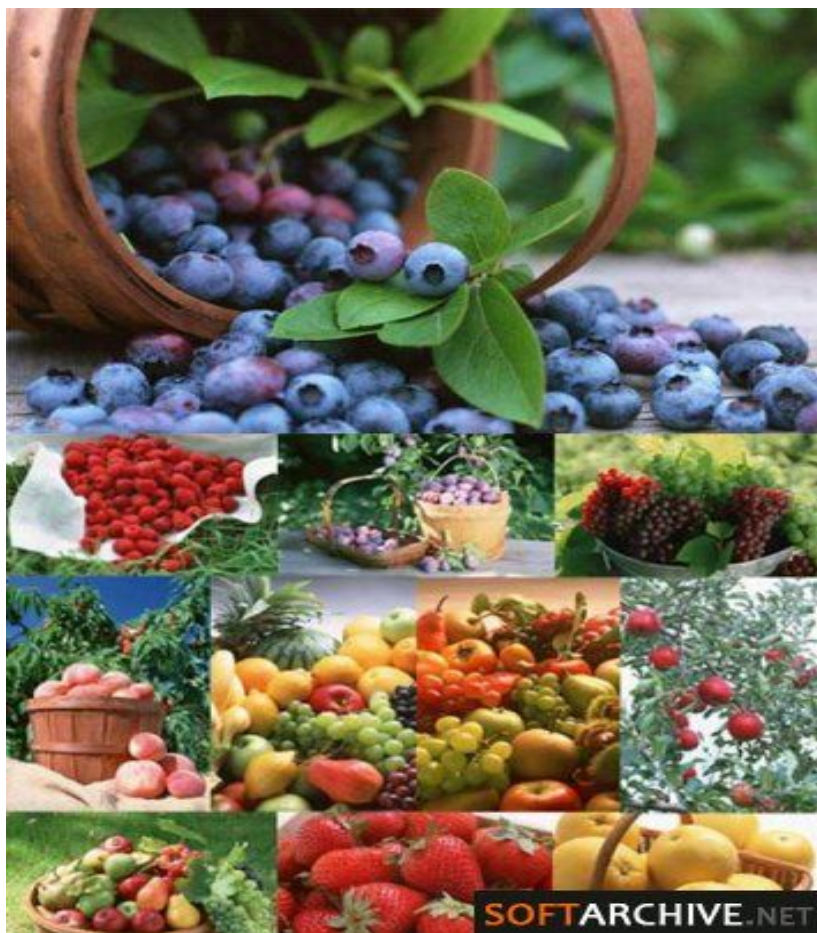


# Влияние температуры на содержание витамина С



- Вывод: при термической обработке продуктов содержание витамина С сокращается.

# Результаты работы над проектом:



- Мы выяснили, что содержание важного витамина в овощах и фруктах зависит от условий хранения и времени, затраченного на термическую обработку пищи.



- Мы узнали, что нашему организму в сутки требуется 120мг витамина С, который может содержаться в 100г болгарского перца, или в 200г апельсинов.

# Наша следующая цель:



- Научиться не просто определять наличие, но и сравнивать количество содержания витамина С в различных продуктах.

Спасибо за внимание.

Будьте здоровы!!!