

Indholdet af Vitamin C (reducerende Stof) i kemisk konserverede Frugter.

Fortsættelse af de i sidste Nummer af „Faglige Meddelelser“ omtalte Forsøg med Raakonservering.

Ved Hjælp af *Dewjatnin* og *Doroschenko's* Modifikation af *Tillman's* Metode, som vi ogsaa anvendte i Fjor, bestemte vi Indholdet af reducerende Stof i frisk Frugt og den samme Frugt kemisk konserveret paa forskellig Maade under og efter Opbevaringen. Indholdet af reducerende Stof beregnedes som Ascorbinsyre (Vitamin C). Da Metoden ikke er helt specifik, og da en iltet Form af Ascorbinsyre ikke reagerer med Stoffet Diklorfenolindofenol, som er Grundlaget for Metoden, skønt denne Form har biologisk Værdi, maa Resultaterne opfattes med alt muligt Forbehold.

Frisk Hybenmos indeholdt 418 mg% Ascorbinsyre. Ved Opbevaring under fri Luftadgang forud for kemisk Konservering faldt Indholdet paa 1 Døgn til 114 mg% og paa 2 Døgn til 93 mg%. Sønderdelt Frugt bør saaledes konserveres hurtigst muligt og ikke henstaa med fri Luftadgang.

Naar Hybenmosen straks efter Fremstillingen blev konserveret med Benzoesyre og henstillet i cellophanoverbundne Sylteglas faldt Ascorbinsyreindholdet paa 1 Maaned til 152 mg%, paa 2 Maaneder til 72 mg% og paa 3 Maaneder til 70 mg%. Frisk Tomatpuré indeholdt 16½ mg% Ascorbinsyre. Konserveret paa samme Maade som Hybenmosen faldt Ascorbinsyreindholdet i Puréen paa 1 Uge til 4 mg% og paa 2 Uger til 2 mg%. Tabet ved alm. kemisk Konservering af sønderdelt Frugt er saaledes stort og sker ret hurtigt.

Friske grønne Stikkelsbær indeholdt 33 mg% Ascorbinsyre. Konserveret i Vand med Benzoesyre og opbevaret i Sylteglas faldt Indholdet paa 6 Md. til 6 mg%; men opbevaret paa omhyggeligt dampplukkede Henkogningsglas kun til 12 mg%. De tilsvarende Tal for Jordbær af Sorten Spangsbjerg var 40 mg%, 2 mg% og 10 mg%. Det ser ud til, at Ascorbinsyren bevares bedre, naar Frugten opbevares paa omhyggeligt dampplukkede Henkogningsglas end naar den opbevares paa Sylteglas.

Tabet af Ascorbinsyre var lige stort, hvadenten Stikkelsbær opbevaredes i raat Vand eller udkogt Vand paa alm. Sylteglas. Blancheret Tomatpuré og Hybenmos, som opbevaredes paa alm. Sylteglas, tabte snarest en større end en mindre Del af Ascorbinsyreindholdet.

Undersøgelserne støtter den Opfattelse, man kom til i Fjor, at Ascorbinsyretabet ved kemisk Konservering af Frugt paa Beholdere, hvortil Luften har Adgang, er meget stort, og ligesom det ogsaa støtter den Antagelse, at man ved Opbevaring af den kemisk konserverede Frugt paa Beholdere, hvoraf Luften er uddrevet og som er lufttæt lukkede, kan begrænse Tabet.