## Определение аскорбиновой кислоты во фруктовых напитках

Аскорбиновую кислоту (витамин С) добавляют в напитки для подкисления. Количественное определение аскорбиновой кислоты основано на её восстановительных свойствах. При взаимодействии с иодом она окисляется до дегидроаскорбиновой кислоты:

$$C_6H_8O_6 + I_2 \rightarrow C_6H_6O_6 + 2HI$$

Высокая концентрация аскорбиновой кислоты в напитках препятствует взаимодействию иода с другими восстановителями, например, с глюкозой, фруктозой, амилозой.

Для определения аскорбиновой кислоты применяют метод обратного титрования: к анализируемой пробе добавляют избыток иода, остаток не вступившего в реакцию с аскорбиновой кислотой иода титруют раствором тиосульфата натрия.

*Цель работы:* Освоить методику обратного иодометрического титрования и определить аскорбиновую кислоту в напитках.

Реактивы: Тиосульфат натрия, С  $(Na_2S_2O_3) = 0.05$  моль/дм<sup>3</sup>. Серная кислота, С  $(1/2H_2SO_4) = 2$  моль/дм<sup>3</sup>. Иод, С  $(1/2I_2) = 0.05$  моль/дм<sup>3</sup>. Крахмал, раствор с массовой долей 0.5%.

Оборудование: Пипетка Мора (5 и 20 см<sup>3</sup>). Цилиндры мерные (10 и 20 см<sup>3</sup> - по 1 шт.). Колбы для титрования (100 см<sup>3</sup>, 3 шт.). Стаканы стеклянные (200-250 см<sup>3</sup>, 2 шт.). Бюретка (25 см<sup>3</sup>). Воронка стеклянная (диаметр 3 см). Часовое или покровное стекло. Промывалка. Весы технические. Электрическая плитка.

Выполнение работы: В колбу для титрования помещают 20,00 см<sup>3</sup> фруктового напитка, добавляют 3 - 4 см<sup>3</sup> раствора серной кислоты, мерной пипеткой вводят 5,00 см<sup>3</sup> раствора иода, колбу прикрывают стеклом. В течении 5 мин аскорбиновая кислота окисляется, затем избыток иода оттитровывают раствором тиосульфата натрия до перехода бурой окраски в светло-жёлтую. Добавляют раствор крахмала и продолжают титрование до обесцвечивания раствора.

Титрование повторяют ещё два раза. Рассчитывают средний объём титранта, затраченный на титрование.

Содержание аскорбиновой кислоты в 20,00 см<sup>3</sup> фруктового напитка (m, г) вычисляют по формуле:

$$m = \frac{c(1/2I_2) \cdot V(I_2) - c(1/1Na_2S_2O_3) \cdot V(Na_2S_2O_3)}{1000} \cdot M(1/2C_6H_8O_6)$$

Молярная масса эквивалента аскорбиновой кислоты составляет М = 88 г/моль.