Аннотация

В работе «Зависимость концентрации аскорбиновой кислоты в капусте от разных факторов» изучается вопрос о содержании витамина С в капусте в зависимости от разновидности капусты, от способа хранения, от условий её выращивания. Работа над проектом проводилась в 2019 и 2020 году. Исследования проводили с помощью титриметрического (йодометрического) метода количественного химического анализа.

Для достоверности результатов все измерения проводили в двух повторностях. Результаты исследования представлены в работе в виде таблиц, выводы – в виде диаграмм. В результате проведенного исследования выявили наиболее «богатую» витамином С разновидность капусты. Также определили способ хранения капусты, при котором сохранность аскорбиновой кислоты выше. Установили, что агротехнические особенности выращивания также влияют на содержание аскорбиновой кислоты в капусте. При работе над проектом использовали литературные источники и интернет - источники. Этапы работы представлены фотоматериалами.