

## Моніторинг нітратів у плодоовочевій продукції

Єлизавета Костенко, Олена Бутенко

*Національний університет харчових технологій, Київ*

[kostenkoelizaveta@ukr.net](mailto:kostenkoelizaveta@ukr.net)

**Вступ.** Відомо, що 70-80% добової норми нітратів потрапляє в організм людини саме з овочевою продукцією. Незначні кількості нітратів потрапляють з фруктами, ягодами, молочними та м'ясними продуктами. Тому метою дослідження було визначення, аналіз та оцінка вмісту нітратів у рослинній продукції різних областей України.

**Матеріали і методи.** В роботі використовували: іономір И-160, нітрат-селективний ІСЕ (ЕМ-NO<sub>3</sub>-01); насичений хлорид срібний електрод порівняння; магнітна мішалка; склянка місткістю 50 см<sup>3</sup>; колби мірні місткістю 100 см<sup>3</sup> та 50 см<sup>3</sup>; піпетки, бюретки місткістю 10, 20, 25 см<sup>3</sup>; стандартний 0,1 М розчин KNO<sub>3</sub>. Визначення виконували методом градуувального графіка за методикою, описаною в [1].

**Результати.** Результати визначення нітратів у плодоовочевій продукції у 2013 році, мг/кг.

Зразок	Вміст нітратів	ГДК, мг/кг	Зразок	Вміст нітратів	ГДК, мг/кг
Огірки	254	150	Редиска	1820	1500
Картопля	99	120	Банан	46	200
Морква	1995	300	Виноград	71	60
Салат	6357	2000	Полуниця	91	100

**Висновки.** Оскільки встановлено, що вміст NO<sub>3</sub><sup>-</sup> у більшості досліджених зразків перевищує ГДК, потрібно перед вживанням їх вимочувати у холодній воді протягом 30 хвилин.

### Література

1. Костенко Є.Є., Дроков В.Г., Христіансен М.Г., Бутенко О.М., Штокало М.Й., Ганчук В.Д. Аналітична хімія. Оптичні та електрохімічні методи аналізу: Навч. посібник. – К.: НУХТ, 2009. – 283 с.