



وزارة التخطيط  
الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية  
دائرة السيطرة النوعية  
القسم : الصناعات الغذائية

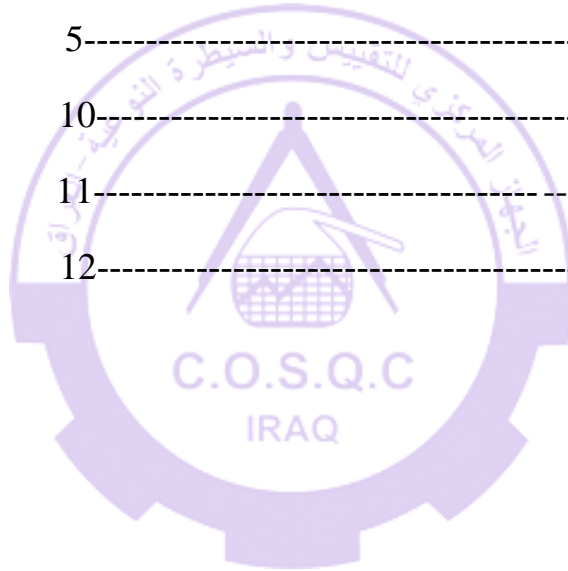
المقارنة بين طريقتين تحليليتين لتقدير فيتامين C في الشراب  
الصناعية المدعمة بالفيتامين

الدكتور اصف حميد توفيق

٢٠٢٤

## المحتويات :

I	الفهرس
II	اطار الدراسة
II	الهدف من الدراسة
II	الخلاصة
III	المقدمة
1	الجزء النظري
3	الجزء العملي
4	طريقة العمل
5	النتائج والمناقشة
10	الاستنتاجات
11	التوصيات
12	المصادر



## اطار الدراسة :

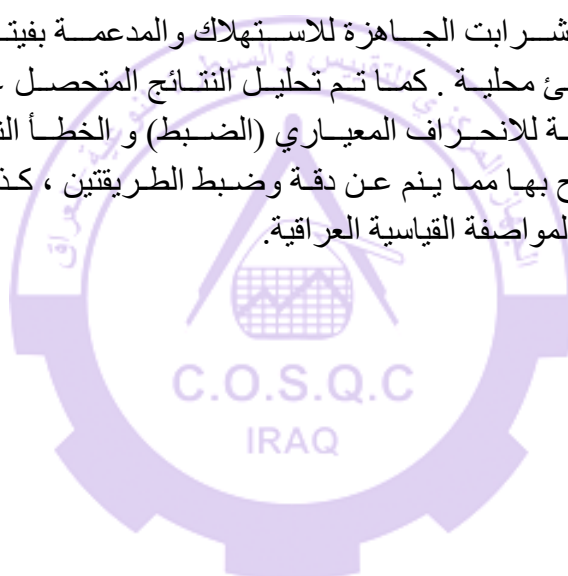
تمت الدراسة في مختبرات دائرة السيطرة النوعية / قسم الصناعات الغذائية / شعبة فحوصات الاغذية للفترة من شهر آذار ٢٠٢٤ لغاية شهر تشرين الاول ٢٠٢٤ .

## الهدف من الدراسة :

قياس نسبة فيتامين (C) في الشرابات المعدة للاستهلاك المباشر واعطاء قيم لها محسوبة بوحدة ( غم لكل ١٠٠ مل) بواسطة طريقتين ومقارنة النتائج التي تم الحصول عليها لمعرفة الطريقة الاكثر دقة واكثر ضبط عن طريق الدوال الاحصائية ومقارنة النتائج بالقيم المرجعية المثبتة في المواصفة القياسية العراقية الخاصة بـ ( الشرابت المعدة للاستهلاك البشري) رقم ١٢٥٨ لسنة ٢٠٠١ والتحديثات التابعة لها .

## الخلاصة :

تم تحليل ثمانية نماذج من الشرابت الجاهزة للاستهلاك والمدعمة بفيتامين (C) او ما يعرف بحامض الاسكوربيك اليساري ومن مناشئ محلية . كما تم تحليل النتائج المتحصل عليها احصائيا لقياس الانحراف المعياري القياسي والنسبة المئوية للانحراف المعياري (الضبط) و الخطأ النسبي المطلق (الدقة) ووجد ان كلاهما يقع ضمن الحدود المسموح بها مما ينم عن دقة وضبط الطريقتين ، كذلك تمت مقارنة النتائج المتحصل عليها مع القيم المرجعية المعطاة في المواصفة القياسية العراقية.



## المقدمة :

الفيتامينات : عبارة عن مركبات كيميائية حيوية ذات اهمية في عمليات الايض الحيوي والبناء الكيماوي وهي من المركبات الاساسية التي يحتاجها جسم الكائن الحي حيث لاتستطيع خلايا الجسم ان تبني او تخلق هذه الفيتامينات فيتم الحصول عليها من المصادر الخارجية القادمة من الغذاء .

تقسم الفيتامينات بصورة اساسية الى مجموعتين :

المجموعة الاولى الفيتامينات الذائبة في الدهون: وتضم هذه المجموعة كل من فيتامين (A,K,E,D) والتي تلعب دورا حيويا مهما في عمليات بناء الخلايا المتخصصة كخلايا النظر والخلايا العظمية .

المجموعة الثانية الفيتامينات الذائبة في الماء: وتضم هذه المجموعة كل من فيتامين (B,C) والتي تلعب دورا مهما في عمليات الايض والتغذية وبناء الاجسام المضادة.

يعد فيتامين (C) او ما يعرف بحمض الاسكوربيك اليساري من الفيتامينات المهمة التي تعزز المناعة في الكائنات الحية والذي يتم الحصول عليه بصورة طبيعية من الفواكه والخضر او بواسطة اقراص الفيتامينات المدعمة للبناء الخلوي ، كما ان نقصه يسبب مرض الاسقربوط وهو مرض خطير مهدد للحياه وسببه نقص هذا الفيتامين في الجسم.

تعد الشرابات الصناعية المطعمة من المواد الغذائية واسعة الانتشار والاستهلاك من قبل الانسان وخصوصا في فصل الصيف الحار ومن الجدير بالذكر ان بعض من هذه الشرابات يتم تدعيمها بفيتامين (C) لغرض اضافة قيمة غذائية لها ومن اجل المنافسة التجارية في سوق المبيعات .

يتم قياس نسبة فيتامين (C) في هذه الشرابات بصورة روتينية من خلال التسحيح مع اليود بوجود دليل النشا الذي يعطي لون ازرق عند نقطة نهاية التفاعل . ولكون هذه الطريقة تعاني من عدة مشاكل اهمها عدم وضوح نقطة نهاية التفاعل في بعض انواع الشرابات ، سيتم مقارنتها مع طريقة التسحيح الرجوعي وملاحظة الفرق بين الطريقتين والتوصية بالطريقة الافضل من ناحية الدقة والضبط والبساطة .

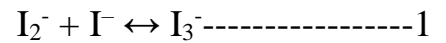
## ١- الجزء النظري:

فيتامين (C) (حمض الاسكوربيك اليساري) هو أحد مضادات الأكسدة و التي تعتبر ضرورية لتغذية الإنسان، و يمكن أن يؤدي نقص فيتامين (C) إلى مرض يسمى الإسقربوط ، والذي يتميز بوجود خلل في العظام والأسنان. فالعديد من الفواكه والخضروات تحتوي على فيتامين (C) و لكن الطبخ يدمر الفيتامينات ، لذا فإن ثمار الحمضيات النيئة وعصائرها هي المصدر الرئيس لحمض الاسكوربيك اليساري بالنسبة لمعظم الناس.[1]

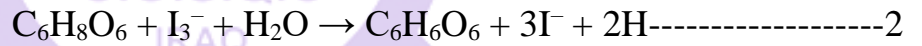
يتم تحديد نسبة فيتامين (C) من خلال المعايرة اليودية

إن الطريقة الوحيدة لتحديد كمية فيتامين (C) في الغذاء هي استخدام معايرة الأكسدة و الاختزال (الأخسدة). و عادة ما يكون تفاعل الأكسدة والاختزال أفضل من معايرة الحمض-القاعدة نظراً لوجود حموضا إضافية في العصير ، لكن القلة منها تتداخل مع أكسدة حمض الاسكوربيك اليساري بواسطة اليود.

و اليود غير قابل للذوبان نسبياً في الماء ، ولكن يمكن تحسن ذلك من خلال تكوين أيون معقد لليود مع يوديد ليشكل ثلاثي اليوديد:



يعمل ثلاثي اليوديد على أكسدة فيتامين (C) لتشكيل حمض الاسكوربيك اليساري منزوع الهيدروجين



و لطالما أن فيتامين (C) موجود في المحلول ، يتم تحويل ثلاثي اليوديد إلى أيون اليوديد بسرعة كبيرة. ومع ذلك ، عندما يتأكسد كل فيتامين (C) ، سيظهر اليود و ثلاثي اليوديد ، والذي يتفاعل مع النشا لتشكيل معقد أزرق-مسود. فاللون الأزرق المسود هو نقطة نهاية المعايرة.

و تعتبر عملية المعايرة هذه مناسبة لتقدير كمية فيتامين (C) في أقراص فيتامين (C) والعصائر والفواكه والخضروات الطازجة أو المجمدة أو المعبأة. و يمكن إجراء المعايرة باستخدام محلول اليود فقط وليس محلول اليودات و لكن في المقابل يعتبر محلول اليودات أكثر استقراراً و يعطي نتيجة أكثر دقة.[2,3]

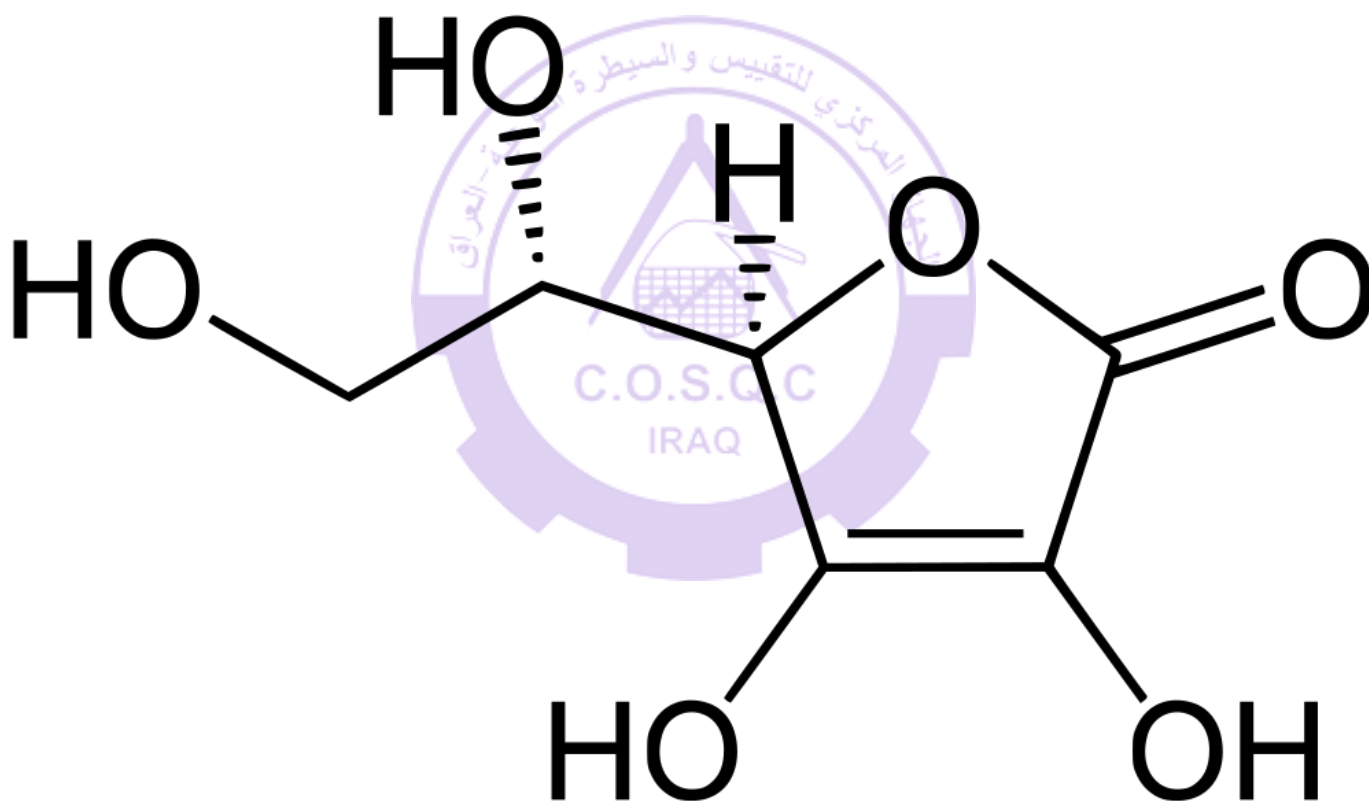
تاريخ اكتشاف فيتامين (C) أو حمض الاسكوربيك اليساري بدأت قبل الفيتامينات بقرون وذلك من خلال مرض يسمى الإسقربوط والذي يتميز بوجود ضعف في العضلات و عدم التركيز و التوهان الذهني و نزيف في الاغشية المخاطية و تحت الجلد، و هناك أدلة تقول إن مرض الإسقربوط أكتشف قبل الميلاد. و تم أول عزل لحمض الاسكوربيك اليساري سنة ١٩٢٨ بواسطة العالم ألبرت جينت و صيغته الجزيئية  $C_6H_8O_6$  و كتلته المولية ١٧٦,١٢ غم/مول.[4]

لعل الكثير من الناس لا يولون الخضروات و الفواكه أهمية، كما أن أولياء الامور يعانون كثيرا من عدم إقبال الاطفال على الخضروات أثناء تناول الطعام. [5]

## ٢- تقدير حامض الاسكوريك اليساري

تعتمد الطريقة على تسحيحات الأوكسدة والاختزال باستعمال اليود، وفيها يتأكسد حامض الاسكوريك اليساري إلى حامض الاسكوريك اليساري منقوص الهيدروجين، كما في المعادلة (2) واليود المتكون يختزل حالاً إلى اليوديد طالما هناك حامض الاسكوريك اليساري، وعندما يتأكسد جميع حامض الاسكوريك اليساري الموجود في العينة فإن اليود الفائض يتفاعل مع النشأ المستخدم كدليل معطياً معقد النشأ - أيودين ذو اللون الأزرق، وهذه هي نقطة نهاية التسحيح، ويستدل على نقطة الانتهاء باستعمال دليل النشأ حيث يتحول لون المحلول إلى الأزرق. ويجب تغطية فوهة دورق التفاعل، وذلك لمنع تأكسد محلول الاسكوريك اليساري عند ملامسة أو كسجين الهواء الجوي. [6,7]

اما عملية التسحيح الرجوعي فتعتمد على تفاعل المتبقي من محلول اليود مع محلول ثايوسلفات الصوديوم مما يؤدي الى اختفاء اللون الاحمر المميز لمحلول اليود وعودة محلول التفاعل الى لونه الطبيعي دلالة على نهاية التفاعل، ومن عملية الطرح يمكن معرفة كمية اليود المتفاعلة مع حمض الاسكوريك اليساري بدقة.



شكل (١) الشكل الفراغي لحامض الاسكوريك اليساري

### ٣- الجزء العملي:

#### ٣-١- الأدوات المستخدمة :

- ١- سحاحة قياسية زجاجية بحجم ٢٥ مل وبدقة ٠,١ مل
- ٢- ماصة زجاجية بحجم ١٠,٥ مل
- ٣- ورق مخروطي حجم ٢٥٠ مل
- ٤- اقداح زجاجية سعة ٥٠ مل
- ٥- اسطوانة مدرجة حجم ١٠, ٢٥, ٥٠ مل
- ٦- دوارق حجمية سعة ٥٠٠ مل
- ٧- ميزان حساس اربع مراتب بعد الفارزة

#### ٣-٢- المحاليل المستخدمة :

- ١- محلول ثايوسلفات الصوديوم بتركيز (٠,١ عياري) و (٠,٠١ عياري)
- ٢- محلول اليود القياسي بتركيز (٠,١ عياري) و (٠,٠١ عياري)
- ٣- محلول دليل النشا (١٪)

#### ٣-٣- تحضير المحاليل:

٣-٣-١- محلول حامض الاسكوريك اليساري القياسي ٠,٥٪ وكافئ ٥٠٠ ملغم/١٠٠ مل: يؤخذ وزن محدد (٠,٥ غم) من الحامض الصلب (مع تسجيل الوزن من الميزان للاربع مراتب) الى قرح زجاجي وتتم اذابته بالماء المقطر ثم ينقل كليا الى ورق زجاجي حجم (١٠٠ مل) ويكمل بالماء المقطر الى العلامة.

٣-٣-٢- محلول ثايوسلفات الصوديوم القياسي ٠,١ عياري : وتم الحصول عليه من اذابة كبسولة (ampule) بدورق زجاجي حجم (٥٠٠ مل) وغسل الكبسولة عدة مرات بالماء المقطر ثم اكمال الحجم بالماء المقطر الى العلامة ويكون المحلول الناتج جاهزا للاستخدام ومعايير [8,9] ثم يتم تخفيفه الى ٠,٠١ عياري بأستخدام قانون التخفيف  $C1V1=C2V2$

٣-٣-٣- محلول اليود القياسي ٠,١ عياري : وتم الحصول عليه من اذابة كبسولة (ampule) بدورق زجاجي حجم (٥٠٠ مل) وغسل الكبسولة عدة مرات بالماء المقطر ثم اكمال الحجم بالماء المقطر الى العلامة ويكون المحلول الناتج جاهزا للاستخدام ومعايير [8,9] ثم يتم تخفيفه الى ٠,٠١ عياري بأستخدام قانون التخفيف  $C1V1=C2V2$

٣-٣-٤- محلول دليل النشا ١٪ : ويتم الحصول عليه بوزن ١ غرام من الكاشف الصلب وتتم اذابته بحوالي ٥٠ مل من الماء الساخن والمزج الجيد لحين الاذابة التامة ، ثم ينقل كليا الى قنينة حجمية سعة ١٠٠ مل ويتم اكمال الحجم الى العلامة بالماء المقطر ، ثم يترك ليستقر ويصبح جاهزا للاستخدام. [10]

٣-٤-١ معايرة المحاليل القياسية :

ويتم بأخذ ٢٥ مل من محلول اليود المحضر (٠,٠١ عياري) الى دورق التفاعل ويبدأ التسحيح مع محلول ثايوسلفات الصوديوم القياسي (٠,٠١ عياري) ويتم تسجيل الحجم المستهلك من القاعدة بمجرد اختفاء اللون الاحمر والاصفر وتحول المحلول الى عديم اللون. كل ١ مل من محلول ثايوسلفات الصوديوم (٠,٠١ عياري) يكافئ ١ مل من محلول اليود (٠,٠١ عياري). [11]

٣-٤-٢- قياس تركيز حامض الاسكوريك اليساري بالتسحيح المباشر مع اليود: يتم اخذ ٢٥ مل من محلول حامض الاسكوريك اليساري الى دورق التفاعل وتضاف قطرات من دليل النشا المحضر حديثا ثم يبدأ التسحيح مع محلول اليود لحين ظهور اللون الازرق المسود ويسجل الحجم ( كل ١ مل من محلول اليود ٠,٠١ يكافئ ٠,٨٨ ملغم من حامض الاسكوريك اليساري)

٣-٤-٣- قياس تركيز حامض الاسكوريك اليساري بالتسحيح الرجوعي مع الثايوسلفات : يتم اخذ ٢ مل من حامض الاسكوريك اليساري الى دورق التفاعل ويضاف اليه ٢٥ مل من محلول اليود ٠,٠١ عياري ( نلاحظ تحول المحلول الى اللون الاحمر المميز لليود) ثم تتم عملية التسحيح مع محلول ثايوسلفات الصوديوم ٠,٠١ عياري لحين اختفاء اللون الاحمر والاصفر وتحول المحلول الى عديم اللون ( يتم حساب حجم اليود المستهلك من طرح حجم التسحيح من حجم اليود الاصلي ، وحجم اليود المستهلك يكافئ حمض الاسكوريك اليساري ، كل ١ مل من محلول اليود ٠,٠١ يكافئ ٠,٨٨ ملغم من حامض الاسكوريك اليساري )

٤- تحليل النماذج:

٤-١ التسحيح المباشر مع محلول اليود (٠,٠١ عياري)

يتم اخذ ٥٠ مل من الشرابت الجاهزة للاستخدام الى دورق التفاعل ويضاف لها ٢٥ مل ماء مقطر لغرض التخفيف ثم يضاف دليل النشا ( ١ مل) ويبدأ التسحيح مع محلول اليود ٠,٠١ عياري الذي يكون موجود في السحاحة لحين ظهور اللون الازرق المسود المميز ويسجل الحجم المستهلك من محلول اليود لغرض التعادل .

تعاد التجربة لثلاث مرات من اجل التأكد ولغرض حسابات الدقة والضبط .

٤-٢ التسحيح الرجوعي مع ثايوسلفات الصوديوم (٠,٠١ عياري)

يتم اخذ ٥٠ مل من الشرابت الجاهزة للاستخدام الى دورق التفاعل ويضاف اليها ١٠ مل من محلول اليود (٠,٠١ عياري)، نلاحظ تحول لون الشرابت وميلانه الى اللون الاحمر المميز لمحلول اليود ثم تسحح مع ثايوسلفات الصوديوم (٠,٠١ عياري) لحين عودة المحلول الى نفس لون الشرابت الاصلي ، يسجل حجم التسحيح والذي يطرح من حجم اليود الاصلي (١٠ مل) والفرق يمثل اليود المستهلك والمكافئ لوزن حمض الاسكوريك اليساري.

ملاحظة : يمكن استخدام دليل النشا بعد اضافة محلول اليود وفي هذه الحالة يظهر اللون الازرق المسود المميز ويستمر التسحيح مع الثايوسلفات الى حين عودة اللون الاصلي للشرابت .

## ٥- النتائج والمناقشة :

### ٥-١- اشتقاق قانون حساب حمض الاسكوريك اليساري (فيتامين C)

من قانون التسحيح نوجد تركيز الحامض من ثم يتم تحويل التركيز النورمالي الى تعبير اخر عن التركيز (ملغم/١٠٠ مل) وكما يلي :

$$(C1V1)I_2=(C2V2)Vit C$$

$$0.01(N) \times Titr. Volu.(ml) = C2(N) \times Sample Volu.(ml) \dots \dots \dots (1)$$

$$C2(N) = Wat./eq.wt. \times 1000/sample Volu. \dots \dots \dots (2)$$

$$Eq.wt. = M.wt./no.eq = 176.12/2 = 88 \dots \dots \dots (3)$$

وبتجميع معلومات المعادلات الثلاثة ينتج:

$$0.01(N) \times Titr. Volu.(ml) = (Wt./88 \times 1000/sample Volu.) \times sample Volu.$$

$$So \dots wt (gm) = 0.01(N) \times Titr. Volu.(ml) \times 88/1000$$

ولتحويل وحدة الغرام الى ملغم نضرب في ١٠٠٠ فينتج

$$wt (ml.gm) = 0.01(N) \times Titr. Volu.(ml) \times 88/1000 \times 1000$$

ولتحويل وحدة الوزن الى تركيز (ملغم/١٠٠ مل) نقسم على حجم النموذج ونضرب في ١٠٠ فينتج:

$$Vit.C(ml.gm/100ml) = Titr. Volu.(ml) \times 0.88 \times 100/sample Volu(ml) \dots (4)$$

والمعادلة رقم (٤) هي التي ستستخدم في حساب تركيز حمض الاسكوريك اليساري.

### ٥-٢- معايرة محلول اليود مع محلول الثايوسلفات القياسي

من عملية التسحيح نلاحظ ان حجم محلول الثايوسلفات المستهلك من اجل معادلة ٢٥ مل من محلول اليود المحضر هو ٢٣,٥ مل وبتطبيق قانون التخفيف ينتج:

$$C1V1=C2V2$$

$$23.5 \times 0.01 = 25 \times ?$$

نلاحظ ان تركيز محلول اليود هو ٠,٠٠٩٤ عياري ، نحسب الخطأ النسبي (الدقة) من القانون التالي:

$$\text{الخطأ النسبي المطلق} = \left[ \frac{\text{القيمة النظرية} - \text{القيمة العملية}}{\text{القيمة النظرية}} \right] \times 100\%$$

$$= \left[ \frac{0.01 - (0.0094 - 0.01)}{0.01} \right] \times 100\%$$

ان قيمة الخطأ النسبي المطلق اقل من ١٠٪ وهي قيمة مقبولة [12,13] ، وعليه تكون عملية المعايرة مقبولة و دقيقة وان المحاليل القياسية جاهزة للاستخدام.

### ٥-٣- قياس تركيز حامض الاسكوريك اليساري بالتسحيح المباشر مع اليود

ان التركيز النظري لحمض الاسكوريك المحضر هو ٥٢٠ ملغم/١٠٠ مل ، ونلاحظ ان حجم اليود المستهلك لمعادلة ٢٥ مل من حمض الاسكوريك هو ٥٥ مل ، ويتم حساب تركيز محلول حمض الاسكوريك العملي والخطأ النسبي المطلق (الدقة) من خلال المعادلات التالية:

$$\text{تركيز حمض الاسكوريك} = \text{حجم التسحيح} \times ٠,٨٨ \times ١٠٠ / ٢٥ = ٤٨٤ \text{ ملغم} / ١٠٠ \text{ مل}$$

$$\text{الخطأ النسبي المطلق} = ١٠٠ \times ٥٢٠ / ٤٨٤ - ٥٢٠ = ٧\%$$

نلاحظ ان قيمة الخطأ النسبي المطلق اقل من ١٠٪ عليه تكون عملية التسحيح مقبولة ودقيقة

### ٥-٤- قياس تركيز حامض الاسكوريك اليساري بالتسحيح الرجوعي مع الثايوسلفات

نلاحظ ان حجم ثايوسلفات الصوديوم القياسية المستهلكة لمعادلة محلول اليود هي ١٢,٢ مل عليه يتم حساب تركيز حمض الاسكوريك والخطأ النسبي المطلق ( الدقة) من المعادلات التالية :

$$\text{تركيز حمض الاسكوريك} = (٢٥ - \text{حجم التسحيح}) \times ٠,٨٨ \times ١٠٠ / ٢ = ٥٦٣ \text{ ملغم} / ١٠٠ \text{ مل}$$

$$\text{الخطأ النسبي المطلق} = ١٠٠ \times ٥٢٠ / ٥٦٣ - ٥٢٠ = ٨,٢\%$$

نلاحظ ان قيمة الخطأ النسبي المطلق اقل من ١٠٪ عليه تكون عملية التسحيح مقبولة ودقيقة

## ٥-٥- تحليل النماذج

يبين الجدول رقم (١) نسبة حمض الاسكوريك اليساري (فيتامين C) المتواجد في الشراب المتخذة للدراسة بطريقة التسحيح المباشر مع اليود وبطريقة التسحيح الرجوعي مع الثايوسلفات.

### جدول رقم (١): كمية فيتامين (C) بالمغم/١٠٠ مل

ت	اسم الشراب	معدل التسحيح المباشر	معدل التسحيح الرجوعي
١	يومي كوكتيل	1.76	2.3
٢	الولد الذكي برتقال	1.94	2.5
٣	فروتي برتقال	1.94	2.99
٤	الطازج برتقال	2.11	3.2
٥	داليا برتقال	3.7	3.87
٦	داليا خوخ	3.5	3.87
٧	داليا عنب	3.5	3.7
٨	داليا كوكتيل	3.7	4.05
*	قانون حساب حمض الاسكوريك	حجم التسحيح * ١٠٠ / حجم النموذج	(حجم اليود المضاف-حجم التسحيح) * ١٠٠ / حجم النموذج

كذلك تم تحليل النتائج المتحصل عليها احصائيا لمعرفة قيمة الانحراف المعياري والانحراف المعياري النسبي ( ضبط الطريقة ) لجميع القرائات كما موضح في جدول رقم (٢) وقد تبين ان الانحراف المعياري يتراوح حول العدد (٤,٢ × ١٠<sup>-٣</sup>) وان الانحراف المعياري النسبي يتراوح حول العدد (٦,٦ × ١٠<sup>-٣</sup>) والقيمتان اقل كثيرا من (٥,١) مما يدل على ضبط الطريقة المتبعة و تحديد نقطة نهاية التفاعل. [12,13]

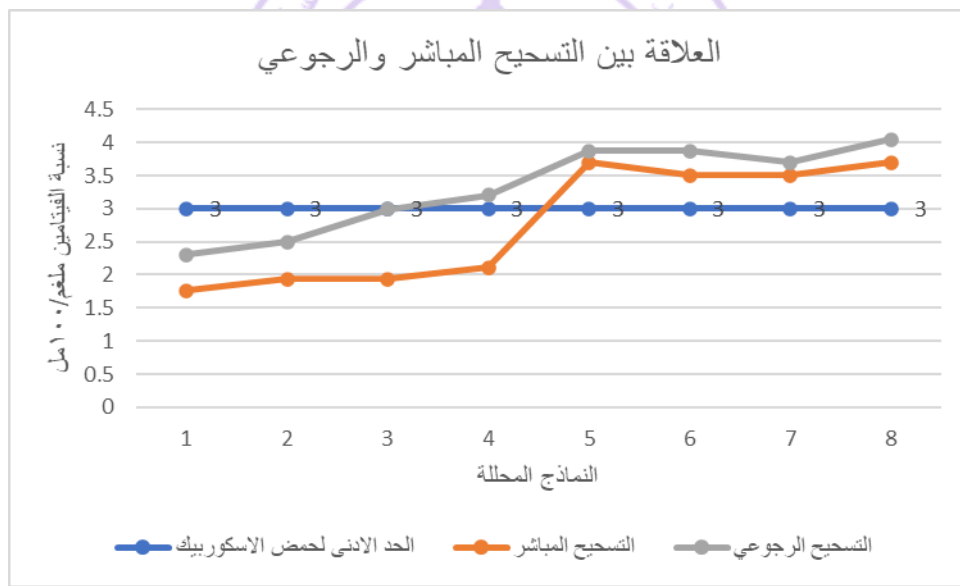
**جدول رقم (٢): قيم الانحراف المعياري والانحراف المعياري النسبي المئوي للنماذج المدروسة**

ت	اسم الشراب	SD	RSD%
١	يومي كوكتيل	6.16298E-33	1.50369E-30
٢	الولد الذكي برتقال	1.54074E-33	4.91002E-31
٣	فروتي برتقال	6.16298E-33	1.41524E-30
٤	طازج برتقال	1.54074E-33	5.19261E-31
٥	داليا برتقال	3.85186E-34	1.91961E-31
٦	داليا خوخ	1.54074E-33	5.38636E-31
٧	داليا عنب	1.54074E-33	4.68684E-31
٨	داليا كوكتيل	3.85186E-34	1.67077E-31
#	المعدل	2.40741E-33	6.61944E-31
*	قانون الانحراف المعياري	{مجموع (المعدل- القراءة) <sup>٢</sup> /عدد القراءات - ١} / ٢	
*	الانحراف المعياري النسبي	( الانحراف المعياري / المعدل) * ١٠٠	

الشكل رقم ٢ يبين عددا من النماذج المستخدمة خلال البحث ، والشكل رقم ٣ يبين العلاقة بين نتائج التسحيح المباشر والتسحيح الرجوعي مقارنة مع الحد الأدنى لقيمة فيتامين (C) المحددة في المواصفة القياسية العراقية ١٢٥٨ / ٢٠٠١



**شكل رقم (٢) : عدد من النماذج المستخدمة في الدراسة**



**شكل رقم (٣) : العلاقة البيانية بين التسحيح المباشر والرجوعي**

نلاحظ من المخطط البياني ان قيم فيتامين (C) قد تراوحت بين الاقل من الحد الادنى والاكثر من الحد الادنى وان نسبة الخطأ الموجودة في كلتا الطريقتين هي نسبة قليلة ( اقل من ١٠٪) وان نسبة الاسترجاع المئوي تزيد عن ٩٠٪ لذا تعتبر النتائج دقيقة ومضبوطة .

## ٩- الاستنتاجات:

٩-١- نلاحظ ان كلتا الطريقتين يتمتعان بدقة وضبط عاليين حيث ان نسبة الخطأ المطلق المئوي لا تتجاوز الـ ١٠٪.

٩-٢- ان طريقة التسحيح المباشر باليود هي طريقة دقيقة ومضبوطة وتمتاز بالسهولة والسرعة ويمكن تطبيقها في التحاليل الروتينية لفيتامين (C) ، ويعاب على الطريقة الصعوبة في تحديد نقطة التعادل لبعض انواع الشراب التي تكون ذات لون قاتم مثل ( الاحمر القاتم والازرق القاتم ) كون اللون الناتج من ارتباط محلول اليود بدليل النشا هو الازرق المسود والذي يكون غير واضحا في الاوساط ذات اللون الغامق مما ينتج خطأ في تحديد نقطة نهاية التفاعل .

٩-٣- يمتاز التحليل الرجوعي بالدقة والضبط ويمكن تطبيقه على النماذج ذات اللون الغامق بسهولة كون ان نقطة التعادل هي لون النموذج الاصلي فبمقارنة اللون المتكون من اضافة دليل النشا الى اليود الفائض مع لون النموذج الاصلي يمكن الاستدلال على نقطة نهاية التفاعل بدقة ووضوح.

وبالتالي فان طريقة التسحيح المباشر هي الطريقة التي يتم استخدامها غالبا في التحليل الروتيني لقيم فيتامين (C) في الشراب الصناعية المدعمة بالفيتامين ، ويمكن الاستعانة بطريقة التسحيح الرجوعي في حال تعذر تحديد نقطة نهاية التفاعل عند استخدام التسحيح المباشر .



## ١٠- التوصيات :

نوصي بتكثيف الدراسات المستقبلية على نماذج الشرابت من حيث المضافات الغذائية والتدعيم بالفيتامينات والالوان الصناعية لكثرة استهلاك هذه المنتجات وللآثر الذي تخلفه مثل هذه المضافات على مدى السنين ، كذلك ايجاد طرق اخرى لتحديد قيم فيتامين (C) في نماذج اخرى لما لهذا الفيتامين من اهمية حياتية في مقاومة الامراض والبناء الخلوي والتمثيل الغذائي .



## المصادر :

- ١- كتاب كيمياء تحليل الاغذية ( الاسس العلمية وتطبيقاتها )، ا.د.محمد امين عبد الله، الطبعة الاولى ، ٢٠٠٢
- ٢- مشروع المواصفة القياسية الخليجية، ( عصائر وشراب ونكتارات الفواكه ) ، ٢٠١٨
- ٣- المواصفة القياسية العراقية رقم ١٢٥٨ لسنة ٢٠٠١ (الشراب المعدة للاستهلاك البشري) والتحديثات اللاحقة
- ٤- Lykkesfeldt, J., Michels, A. J., and Frei, B. 2014. Vitamin C. Adv. Nutr. 5:16. doi: 10.3945/AN.113.005157
- ٥- Svirbely, J. L., and Szent-Györgyi, A. 1933. The chemical nature of vitamin C. Biochem. J. 27:279–85
- ٦- كتاب الطرق الاساسية في تحليل الاغذية والمياه ، الكيميائي يحيى خالد، دار الرسالة العالمية ، الطبعة الاولى ، ٢٠١٠
- ٧- كتاب تحليل الاغذية ، د. ابراهيم محمد حسن و د. عاطف انور ابو عرب، دار الفجر للنشر والتوزيع ، ٢٠٠٩
- ٨- كتاب كيمياء وتحليل الاغذية ، أ.د. محمد البسطويسي أمان و أ.د. محمد محمود يوسف ، مكتبة المعارف الحديثة ، ٢٠٠٤
- ٩- كتاب كيمياء الاغذية ، أ.د. باسل كامل الدلالي و د. كامل حمودي الركابي ، جامعة الموصل ، ١٩٨٨
- ١٠- كتاب الأسس النظرية و العملية لكيمياء التحليل الكمي الوزني ، أ.د. داخل ناصر طه واخرون ، جامعة بابل ، مؤسسة دار الصادق الثقافية ، ٢٠١٩
- ١١- كتاب اسس الكيمياء التحليلية، أ.د. محمد مجدي عبد الله واصل، دار الفجر للنشر والتوزيع ، ٢٠٠٨
- ١٢- كتاب اسس الكيمياء التحليلية ( مترجم ) ، دوغلاص أسكوج واخرون ، جامعة البصرة ، ١٩٨٦
- ١٣- Modern analytical chemistry, Davide Harvey, 2000