

индофенолята натрия более 2 мл, обнаруженного пробным титрованием), исходное извлечение разбавляют водой в 2 раза или более.

Содержание аскорбиновой кислоты в абсолютно сухом сырье в процентах (X) вычисляют по формуле:

$$X = \frac{V \cdot 0,000088 \cdot K \cdot 300 \cdot 100 \cdot 100}{a \cdot 1 \cdot (100 - W)} = \frac{V \cdot 264 \cdot K}{a \cdot (100 - W)},$$

где: 0,000088 - количество аскорбиновой кислоты, соответствующее 1 мл 0,001 М раствора 2,6-дихлорфенолиндофенолята натрия, г;

V - объем 0,001 М раствора 2,6-дихлорфенолиндофенолята натрия, прошедшего на титрование, мл;

a - навеска сырья, г;

W - влажность сырья, %;

K - поправочный коэффициент к титру.

Допускается содержание аскорбиновой кислоты определять по следующей методике.

Аналитическую пробу сырья грубо измельчают и около 20,0 (точная навеска) измельченного сырья помещают в фарфоровую ступку, тщательно растирают со стеклянным порошком (около 5,0 г), постепенно добавляя 50 мл воды. Полученную смесь количественно переносят в мерную колбу вместимостью 250 мл, доводят объем раствора водой до метки и перемешивают. Около 50 мл извлечения фильтруют, отбрасывая первые 10 мл фильтрата.

5,0 мл полученного фильтрата и переносят в колбу для титрования вместимостью 250 мл, прибавляют 1 мл хлористоводородной кислоты раствора 2 %, 10 мл воды, 0,5 мл калия йодида раствора 1 %, 2 - 3 капли раствора крахмала и титруют 0,001 М раствором калия йодата до появления голубого окрашивания, не исчезающего в течение 30 сек. Параллельно проводят контрольный опыт.

Содержание аскорбиновой кислоты в абсолютно сухом сырье в процентах (X) вычисляют по формуле:

$$X = \frac{(V - V_0) \cdot 0,000528 \cdot K \cdot 250 \cdot 100 \cdot 100}{a \cdot 5 \cdot (100 - W)} = \frac{(V - V_0) \cdot 264 \cdot K}{a \cdot (100 - W)},$$