

Anàlisi de la influència del temps i de la temperatura en la quantitat de vitamina C existent en el suc de taronja

Centre: IES Narcís Monturiol

Alumne: Jordi Domenech Lizcano

Professor: Manel Belmonte

Àrea Curricular: Química

Tipus de material elaborat: Memòria escrita

Hipòtesi de partida o idea inicial:

La concentració de vitamina C del suc de taronja disminuirà amb el temps a causa de diversos factors.

El procés d'elaboració:

Fonts consultades: La biblioteca de la Facultat de Químiques.

Activitats realitzades: Anàlisi volumètric i espectrogròmic de llum visible i ultraviolada.

Metodologia emprada: metodologia experimental. S'han comparat els resultats de tres grups de 20 mostres de suc mitjançant una anàlisi estadística per determinar si els comportaments de cadascuna eren iguals o diferents. Totes les determinacions s'han efectuat privades de llum. Els grups eren a) suc natural; b) suc "Don Simon" i c) suc industrial "Minute Mide". La seqüència s'ha repetit cada mitja hora durant un interval de temps de 9 hores i variant 5 cops la temperatura de cada mostra.

Conclusions, resultats de la recerca:

Els suc industrial mostren una concentració inicial de vitamina C més elevada que el suc natural. El temps en què la vitamina C desapareix tant en el suc natural com en el suc industrial és de tres hores. La temperatura gairebé no influeix en aquest procés.