

Askorbinsyraoxidation under upptining av frysta jordgubbar och hallon.

F. Alm och A. Rappe

Jordgubbar inlagda 3/8 1955Hallon inlagda 9/8 1955

Bären inköptes på partitorget. Jordgubbarna var av sorten Abundance och hallonen av sorten Preussen. Bären rensades och packades på $\frac{1}{2}$ -liters kartonger med pliofilmpåsar, 175 g bär per kartong. I hälften av paketen för respektive bärsort hällades 40 % sockerlag, 125 g per paket. Påsarna värmeförslöts och paketen placerades i plattfrys för infrysning, varefter de överfördes till -30°C frysrum.

Askorbinsyra bestämdes i de färska jordgubbarna och hallonen.

Vid provtagning efter 2 och 4 månader uttogs 6 paket ur varje försöksled. I 2 av paketen bestämdes askorbinsyra omedelbart i den otinade varan. Två placerades i rumstemperatur och fick tina cirka 4 timmar, varefter askorbinsyrabestämning gjordes, och två placerades över natten i kylrum vid $+5^{\circ}\text{C}$ och fick tina över natt, innan askorbinsyra bestämdes.

Resultaten framgår av nedanstående tabell.

Askorbinsyrahalt under upptining hos frysta jordgubbar och hallon.
mg askorbinsyra per paket (175 g bär).

Försöksled	Jordgubbar			Hallon		
	efter 0 månader	efter 2 månader	efter 4 månader	efter 0 månader	efter 2 månader	efter 4 månader
Färska bär	139	1	2	45		
Frysta utan socker						
oupptinade	137	135			41	41
snabbtinade	149	128			41	
snabbtinade	120	140			39	36
snabbtinade	105	156			37	
snabbtinade	89				33	
långsamt tinade	85	-			32	-
Frysta i sockerlag						
oupptinade	144	141			41	43
oupptinade	163	155			41	
snabbtinade	140	146			39	39
snabbtinade	141	133			39	
långsamt tinade	138				30	
långsamt tinade	132	-			30	-

Här redovisade försök utgör ett förförsök till en planerad större undersökning, som dock tills vidare fått ställas på framtiden. Det lilla siffermaterialet medger inga allmänna slutsatser och de tendenser, som kan spåras stämmer väl med redan kända fakta. Sålunda är den skyddande verkan av socker ganska påtaglig.