

## TAUX DE VITAMINE C DANS LES CONSERVES DE PIMENT ROUGE

*M. METZIOU (TUNIS)*

On sait que le piment rouge est très riche en principes actifs et particulièrement en vitamine C dont le taux varie selon les variétés, de 120 mg à 270 mg/100 g de fruit frais. Il serait donc utile de préserver cette vitamine, qui est très fragile, pendant la mise en conserve du piment.

Les principales précautions à prendre pendant la fabrication sont les suivantes:

- 1) supprimer tout contact, même passager, avec le cuivre ou le fer
- 2) éviter le chauffage à l'air libre
- 3) refroidir rapidement la moîte une fois stérilisée.

Les analyses effectuées sur une dizaine d'échantillons de conserves de piment prélevés dans différentes usines montrent que le taux d'acide ascorbique varie entre 78 et 185 mg/100 g avec une moyenne de 130 mg par 100 g de produit ayant un extrait sec de 14% environ (sel et épices déduits).

Pour la pulpe de piment rouge frais (Extrait sec: 10 à 11% environ) nous avons trouvé des teneurs en vitamine C de l'ordre de 140 à 160 mg/100 g.

Il ressort de ces résultats que la fabrication des conserves de piment ne détruit la vitamine C que dans une proportion de 30% environ.

Méthode de dosage: Après extraction à l'eau, le taux de vitamine C a été déterminé d'après le pouvoir réducteur vis à vis d'une solution de 2,6 dichlorphenol indophénol étalonnée avec une solution titrée de vitamine C.

Cette méthode nous a donné pour la pulpe de piment rouge frais des teneurs en vitamine C qui sont bien de l'ordre de grandeur de celles qu'on trouve dans la littérature.

On peut donc considérer les conserves de piment rouge comme une source naturelle importante de vitamine C.

## Streszczenie

ZAWARTOŚĆ WITAMINY C W KONSERWACH Z CZERWONEJ  
PAPRYKI

M. METZIOU (TUNIS)

Ze względu na bogactwo witaminy C w czerwonej papryce (20 do 2710 mg%) celowe jest zachowanie szczególnej ostrożności w celu niedopuszczenia do zniszczenia kwasu askorbinowego w trakcie przygotowywania ekstraktu. W tym celu należy unikać zetknięcia z miedzią, ogrzewania ze swobodnym dostępem powietrza oraz zapewnić szybkie ochłodzenie puszki po sterylizacji. Strata witaminy C, oznaczona za pomocą dwuchlorofenolu-indofenolu, ulega w takim przypadku ograniczeniu do 30%.

## Résumé

## TAUX DE VITAMINE C DANS LES CONSERVES DE PIMENT ROUGE

M. METZIOU (TUNIS)

Du fait de sa richesse en vitamine C du piment rouge (120 à 270 mg%), il est important de prendre de minutieuses précautions pour empêcher la destruction de l'acide ascorbique au cours de la préparation de l'extrait. Dans ce but, il faut éviter le contact avec le cuivre, le chauffage à l'air libre, et assurer un refroidissement rapide de la boîte après stérilisation. La perte de vitamine C évaluée par le dosage au dichlorphénol indophénol est ainsi réduite à 30%.

## Summary

## VITAMIN C CONTENT OF CANNED RED PEPPER

M. METZIOU (TUNIS)

Owing to the high content of vitamin C in red pepper (120—270 mg%), it is important to take careful precautions in order to prevent destruction of ascorbic acid during the preparation of the extract. With this aim one should avoid contact with copper, heating in the open air, and ensure quick cooling of the can after sterilization. In such a way, the loss of vitamin C, quantitatively determined with dichlorphenol-indophenol, is lowered to 30%.

## Zusammenfassung

## GEHALT DER PAPRIKAKONSERVEN AN VITAMIN

M. METZIOU (TUNIS)

Paprikaschotten weisen einen sehr hohen Gehalt an Vitamin C (120 bis 270 mg%) auf. Bei der Herstellung des Extraktes muss daher mit grösster Vorsicht gehandelt werden um dabei die Ascorbinsäure nicht zu zerstören. Der Kontakt mit Kupfer, das Erhitzen bei freiem Luftzutritt sowie das schnelle Abkühlen der Konserven nach der Sterilisation seien zu vermeiden. Bei diesen Vorsichtsmassnahmen können die Verluste an Vitamin C auf 30% beschränkt werden (Gehaltsbestimmung mit Dichlorphenol-Indophenol).

## Резюме

## СОДЕРЖАНИЕ ВИТАМИНА С В КОНСЕРВАХ ИЗ КРАСНОГО ПЕРЦА

M. МЕТЗИУ (ТУНИС)

Принимая во внимание большое содержание витамина С в красном перце (120 до 270 мг%), целесообразно предпринимать особые меры, чтобы не допустить до уничтожения аскорбиновой кислоты во время приготовления экстракта. С этой целью следует избегать контакта с медью, подогрева со свободным доступом воздуха, а также обеспечить быстрое охлаждение банки после стерилизации. Потеря витамина С, обозначенная с помощью дихлорфенола-индофенола, в этом случае ограничивается до 30%.