

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Біологічно активні добавки з екстракту топінамбура

О.С. Бессараб, І.О. Гаган

Національний університет харчових технологій

Біологічно активні добавки (БАДи) призначені для вживання одночасно з їжею або введення до складу харчових продуктів. Біодобавки можуть випускатися в таблетках, капсулах і розчинах. Важливо враховувати, що БАДи [1] не є ліками й вводяться в харчовий раціон тільки з метою регуляції функцій організму в рамках фізіологічних норм. Наш спосіб життя й харчування такий, що фізична активність стала набагато меншою, а обсяг і, особливо, поживність їжі значно зменшилися.

Потреба [2] у створенні дієтичних продуктів з високим вмістом інуліну і фруктанів, що засвоюються організмом людини без участі інсуліну, викликана зростаючим рівнем небезпечних ендокринообмінних захворювань (цукровий діабет, атеросклероз тощо) та вкрай обмеженим асортиментом таких оздоровчих продуктів на вітчизняному ринку.

Одним із напрямів промислової переробки топінамбура для тривалого зберігання може стати виробництво порошку із висушеної стружки з максимальним збереженням вуглеводного комплексу і природної біологічної активності вихідної сировини.

Дослідження хімічних, фізико-хімічних і структурних перетворень, що відбуваються в процесі конвективного сушіння топінамбура з урахуванням специфіки складу і структури досліджуваної сировини обґрунтовано [3] вибір конвективного способу сушіння стружки топінамбура, як найбільш поширеного способу, що відкриває перспективу широкого впровадження технології в масове виробництво. Зокрема досліджені кількісні і якісні зміни в комплексі вуглеводів, азотистих і пектинових речовин топінамбура в залежності від температурного режиму сушіння стружки.

Порошок із топінамбура, одержаний у виробничих умовах, був досліджений за органолептичними, фізико-хімічними і фізико-механічними показниками якості.

Література

1. *Проданчук М.Г., Подрушняк А.С., Данік Л.М.* Проблеми безпечності біологічно активних добавок // Проблеми харчування. — 2004. — № 2. — С.4–9; 2.
2. *Тутельян В.А.* Стратегия разработки, применения и оценки эффективности БАД // Вопросы питания 1996. — № 6; *Гичев Ю.Ю., Гичев Ю.П.* Руководство по биологически активным пищевым добавкам. — М., 2001.
3. *Сипало Л.О., Бобрівник Л.Д., Бодров В.С., Ремесло Н.В., Сидорченко О.І.* Кінетичні та технологічні характеристики процесу конвективного сушіння інуліновмісної сировини – топінамбура // Харчова промисловість / Міжвідомчий тематичний науковий збірник. – К.: УДУХТ. – 1998. – Вип.43-44. – С. 82-88.