

УДК 664.162.74:547.458

**ПРОДУКТЫ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ  
НА ОСНОВЕ ТОПИНАМБУРА**

**Л. Д. Бобровник, И. С. Гулый, Н. В. Ремесло, Г. А. Лезенко  
А. Н. Дорохович, Н. Ю. Зинченко, А. С. Ефимов,  
И. М. Мельник**

**Киевский технологический институт пищевой промышленности**

Необходимость качественного и количественного расширения производства продуктов диетического питания в зна-

чительной мере определяется возросшим уровнем заболеваний атеросклерозом, сахарным диабетом, ожирением и другими болезнями, связанными с нарушением обмена веществ.

Топинамбур содержит в своем составе полисахарид инулин, комплекс аминокислот, витаминов, органических безазотистых кислот, а также широкую гамму ценных минеральных веществ, в том числе микроэлементов. Все это делает его перспективным сырьем для получения продуктов питания лечебного и профилактического назначения.

Для организации комплексной переработки топинамбура нами было предварительно проведено обстоятельное изучение его химического состава в динамике в зависимости от условий вегетации, сроков уборки, а также сорта топинамбура.

С учетом химического состава и его динамики в Киевском технологическом институте пищевой промышленности разработаны технологии фруктозного сирола, топинамбурного пюре, пасты, порошка и на их основе — способы получения некоторых кондитерских изделий, безалкогольных напитков, а также лечебных препаратов, которые апробировались в отделении диабетологии Киевского НИИ эндокринологии и обмена веществ.

Проводятся также исследования по выделению инулина из растительного сырья, изучению его физико-химических свойств: вязкости растворов, набухания, термогравиметрических, поляриметрических характеристик, условий гидролиза.