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»

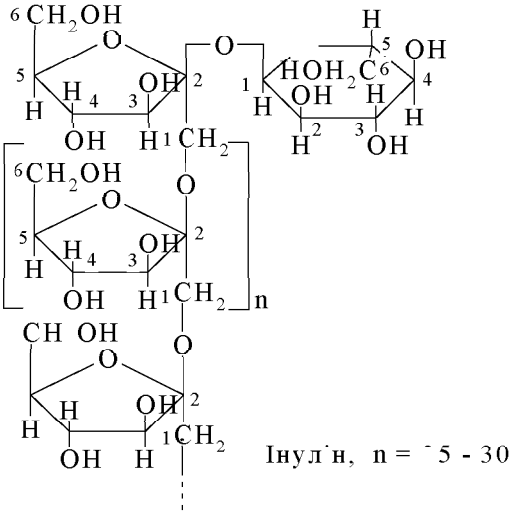
13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Можливості використання природного полімеру – інуліну в виробництві продуктів дієтичного харчування

Н.Ю. Зінченко, С.В. Волощук
Національний університет харчових технологій

Інулін – основний природний полісахарид у бульбах топінамбура. Молекула інуліну – це поліфруктозний ланцюг, в якому залишки фруктози з'єднані β-(2→1)-глікозидними зв'язками, причому на одному кінці ланцюга і в середині розміщується по одному залишку глюкопіранози.



Інул·н, n = ~5 - 30

Нагромаджений практичний досвід, а також багаторічні дослідження вітчизняних та зарубіжних вчених свідчать про унікальні можливості використання інуліну топінамбура, як перспективної сировини для одержання різноманітних продуктів профілактичного та лікувально-профілактичного призначення.

Неуклінний зріст ендокриннообмінних захворювань, особливо ожиріння та цукрового діабету, сприяє більш інтенсивному пошуку. Як лікарських засобів, так і харчових добавок, сприяючих нормалізації обміну речовин.

Медико-соціальний характер проблеми цукрового діабету, а також медичні проблеми, які виникають у зв'язку з аварією на Чорнобильській АЕС стимулює пошук нових нетрадиційних продуктів харчування.

Література

1. Бобровник Л.Д.,Лезенко Г.А. Углеводы в пищевой промышленности – К.: Урожай 1991 – 112 с
2. Бобрівник Л.Д. Топінамбур – сонячний корінь –Київ: «Урожай» -1995- 85 с.