

ЛІКУВАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ ТОПІНАМБУРУ

Баклан І.О., аспірант, Жеплінська М.М., к.т.н., доцент,

Бессараб О.С., к.т.н, професор

Національний університет харчових технологій

Вже давно доведено благотворний вплив топінамбура на організм людини. Але для того, щоб домогтися гарних результатів, необхідно з'їдати в день кілька кілограмів цієї рослини, але таке дозування неприйнятне. В такому випадку біологічно активна добавка (БАД) - це головний рятівник. У БАДах в концентрованому стані міститься екстракт топінамбура, а також вітаміни, що допомагають йому краще засвоюватися в організмі людини.

БАДи з топінамбуром покращують обмін речовин на всіх рівнях і біохімічні показники крові, мають імуномодулюючу дію. Прийом БАДів підвищує фізичну активність і настрій людини, відзначається підвищення апетиту. Крім цього, відзначалися випадки боротьби з депресіями і стресами. Топінамбур допомагає боротися з інтоксикацією організму різними шкідливими речовинами, пов'язуючи і виводячи їх з нього. Також його активні речовини зв'язують вільні радикали, не дозволяючи їм впливати на клітини тіла, руйнуючи їх [1].

Для збагачення раціону харчування перспективним є використання топінамбура, як сировини для розширення асортименту профілактичних, дієтичних харчових продуктів і лікувальних препаратів, що містять інулін. Розширення асортименту і специфіка виробництва багатьох продуктів значно краще узгоджується з використанням сухого екстракту топінамбура, який набагато зручніший для зберігання і транспортування. Топінамбур відрізняється від інших овочів підвищеним вмістом білку і великою кількістю природного аналога інсуліну – інуліну, який легко засвоюється організмом. Гідроліз цієї речовини призводить до утворення фруктози, корисної для діабетиків [2].

Великої уваги заслуговує технологія одержання розчинного порошку з топінамбура. Порошок з бульб є чудовою біологічною добавкою в багатьох

харчових продуктах. Додавання його в хлібобулочні, м'ясні і молочні продукти, перші та другі страви значно посилює їх поживну та біологічну цінність, знижує їх глікемічний індекс і калорійність [2].

Для проведення дослідження використовували топінамбур сорту «Київський білий». Екстрагування проводилось на лабораторній установці під вакуумом, що дозволило знизити температуру екстрагування до 60 – 70°C. Це дозволяє проводити процес більш інтенсивно, без доступу кисню, а також при нижчих температурах, що в свою чергу забезпечує максимальне збереження цінних для нас екстрактивних речовин.

Температура екстрагування 60 °С влаштовує, але так як колір екстракту дуже темний, проводився ще один вид попередньої обробки бульб топінамбура – бланшування.

Найоптимальнішим варіантом для виготовлення порошку з топінамбуру є використання екстракту з топінамбуру концентрацією 30 %, оскільки порошок має однорідну, дрібнодисперсну мікроструктуру. Порошок можна використовувати як збагачувач та структуроутворювач в різних видах харчових продуктів.

Порошок призначений для реалізації споживачам в торгівельній мережі, в закладах ресторанного господарства та туризму, в цехах кулінарної продукції, супермаркетах та в різних підприємствах харчової промисловості. Їх рекомендується також використовувати при виготовленні різних продуктів масового та дієтичного харчування в санаторіях та профілакторіях, шкільних їдальнях та дитячих садках, у харчуванні спортсменів для збагачення інуліном, пектиновими, фенольними, дубильними речовинами, L-аскорбіновою кислотою та іншими речовинами.

Список використаної літератури

1. Бобровник, Л.Г., Лезенко Г.А. Углеводы в пищевой промышленности. – К.: Урожай, 1991.
2. Купин Г.А. Исследование гидролиза инулина в соке топинамбура //Пищ. технология. – 2002. – № 5–6.