

## ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНІ ПРОДУКТИ НА ОСНОВІ ПЕКТИНУ

Багатеренко В.М., студент, СумДУ, гр. ЛС-509

Лікувальна дія пектинів, що входять до складу харчових продуктів не повністю описана і має різні точки зору вчених. Коли пектин потрапляє в шлунок, то утворюються гелі, які, розбухаючи, зневоднюють шлунково-кишковий тракт і водночас знищують токсини. Відбувається процес деметоксикації, і метанол, всмоктуючись в стінки ободової кишки, перетворюється в мурашину кислоту, яка виділяється з організму з сечею. Вчені довели, що пектин являється гарним комплексоутворювачем для профілактики отруєнь свинцем, ртуттю, кадмієм, молібденом, марганцем.

Пектин можна використовувати для приготування їжі. Правильним буде додавання пектину в такі страви: напої, соки, желе, муси, кисломолочні продукти. Однією з форм застосування пектинів є використання пектиновмісних продуктів, готових до споживання. Їхня перевага полягає у здатності до тривалого зберігання та легкості у використанні. На основі пектинів розроблені технології виробництва різних харчових продуктів: консервних, хлібобулочних, кондитерських, лікувально-профілактичних. Лікувально-профілактичну дію мають вироби мармеладної групи. Пектин додають також у консерви із м'яса. Для дітей, що хворіють гіпохромною анемією, виготовлені м'ясні консерви, до складу яких входять: сироватковий білок, яблучний пектин і вітамін С. Пектин разом із аскорбіновою кислотою добре впливає на засвоєння заліза організмом дитини. Перспективним є використання напівфабрикатів із пектином - рідкого та сухого пектинових екстрактів, розроблених Асоціацією «Пектин».

Продукти, що містять у своєму складі пектин рекомендовані для включення до раціону харчування особом, які мають контакт із радіоактивними металами, а також страждаючим порушенням ліпідного і вуглеводного обміну.

Керівник Воробйова І.Г., доцент