

В пресс-службе Астраханского государственного технического университета (АГТУ) сообщили, что ученые вуза разработали новый способ получения инулина — популярного пребиотика, используемого в пищевой промышленности. Технология уже запатентована.

Новый метод позволяет экологично и быстро извлекать инулин из корня цикория и клубней топинамбура. В отличие от традиционных способов, здесь применяется СВЧ-экстракция с механическим перемешиванием. Микроволновое излучение заставляет молекулы воды проникать в растительную ткань, эффективно растворяя инулин. Полученный продукт отличается высокой чистотой и концентрацией.

Разработка астраханских специалистов превосходит существующие российские и зарубежные аналоги по нескольким параметрам. Это особенно важно, поскольку сейчас Россия импортирует более 2 тысяч тонн инулина ежегодно. Новая технология может не только обеспечить внутренние потребности, но и сделать российскую продукцию конкурентоспособной на мировом рынке.