

Пектин

Выполнила:

Студентка 3 курса

Меликян М.Г.

Научный руководитель:

Павленко С.Г.

Что такое пектин ?



Пектин

(от греческого *pektos* — свернувшийся, застывший) это склеивающее вещество растительного происхождения. Добавка Е440 в природе пектин содержится в растительном сырье, плодах, овощах, корнеплодах, относится к растворимым пищевым волокнам.



ПРИМЕНЕНИЕ ПЕКТИНА В МЕДИЦИНЕ:

- **При лечении заболеваний ЖКТ**
- **При лечении отравлений тяжелыми металлами**
- **При сахарном диабете**
- **Как кровоотсанавливающее средство**
- **При лечении бронхиальной астмы**
- **В онкологической практике**
- **В качестве косметических изделий**
- **При полиартритах и других заболеваниях суставов**



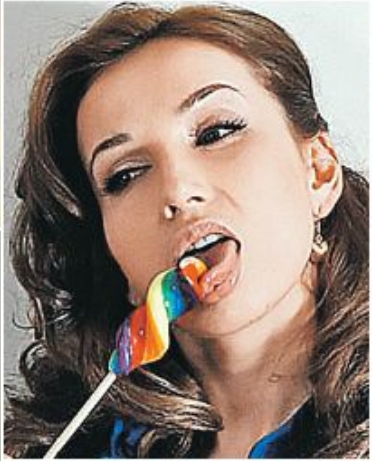
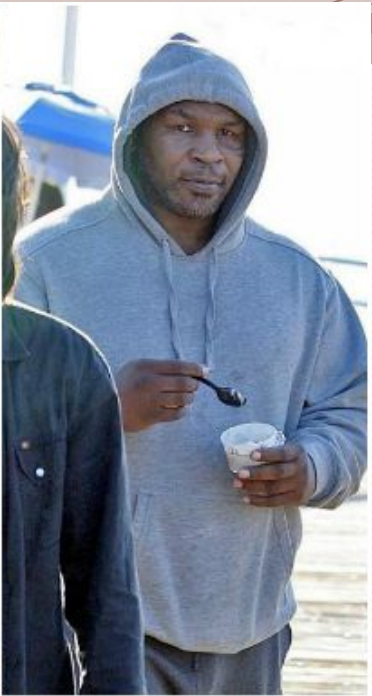
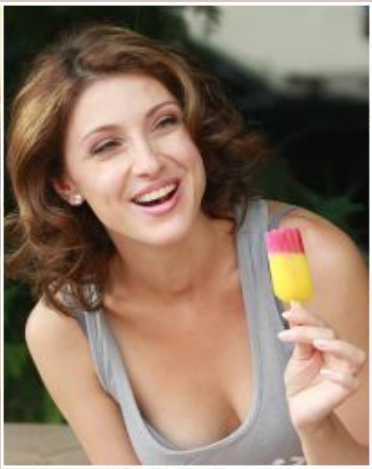
Пектин в пищевой промышленности

Производство:

- конфет
- кондитерских желейных и пастильных изделий
- молочных продуктов
- мороженого
- майонеза
- кетчупа
- мармелада







Наиболее богатые пектином продукты:

- цитрусовые корки — 30%
- морковь — 1,4%
- яблоки — 1–1,5%
- абрикосы — 1%
- апельсины — 0,5–3,5%
- вишни — 0,4%



Презентация окончена



Спасибо за внимание