

FTB 44 (3) 323-333.

## **Proizvodnja oligosaharida, nove obećavajuće generacije aditiva u prehrambenoj industriji**

### **Sažetak**

Nedavna istraživanja ugljikohidratnih sastojaka hrane potvrdila su djelotvornost uporabe oligosaharida kao prebiotika ili biokonzervansa. Prebiotički oligosaharidi imaju različito podrijetlo i strukturu, a biokonzervansi su uglavnom oligohitozani ili hitozani male molekularne mase. Nova biotehnološka proizvodnja bitno je pridonijela razvoju tih funkcionalnih sastojaka hrane, a njihovu primjenu ograničava specifična glikozidna struktura. Ovaj revijalni prikaz donosi niz spoznaja te popis procesa tvorbe bioaktivnih oligosaharida.