

FTB 48 (4) 435-450.

(FTB-2540)

Proizvodnja fruktooligosaharida iz inulina pomoću endoinulinaza i njihov prebiotički učinak

Sažetak

Proizvodnja i primjena oligosaharida u prehrambenoj industriji sve je učestalija, a najzastupljeniji su fruktooligosaharidi. Od nedavno se koriste kao funkcionalni sastojci hrane, jer zbog prebiotičkog učinka i niza drugih osobina povoljno utječu na zdravlje potrošača. Dobivaju se transfruktozilacijom saharoze pomoću β -fruktofuranozidaza ili hidrolizom inulina pomoću endoinulinaza. Inulin je polifruktan koji se kao rezerva ugljikohidrata nalazi u više od 30 000 vrsta biljaka. Dobar je supstrat za proizvodnju inulinaza i fruktooligosaharida. Ovaj revijalni prikaz obuhvaća novija dostignuća u proizvodnji fruktooligosaharida iz inulina pomoću endoinulinaza, njihova prebiotička svojstva, funkcionalnost i mogućnost primjene u prehrambenoj industriji.

Ključne riječi: endoinulinaza, inulin, fruktooligosaharidi, fruktani, prebiotik, probiotik, bifidogeni učinak, dijetalno vlakno, prehrambena industrija