

## Obohacování potravin o vlákninu a technologické funkce vlákniny v potravinách

Rudolf Ševčík, Václav Pohůnek

Se zájmem spotřebitelů o zdraví životní styl roste zájem o výrobky, které jsou obohaceny o vlákninu. Vláknina přitom u řady výrobků nemá jen nutriční význam, ale v mnoha případech plní i technologickou funkci. Hlavní technologická funkce vlákniny je spojená s její schopností vázat vodu a tím se podílet na tvorbě a stabilitě textury potravin. To znamená, že vláknina plní především funkci stabilizátoru textury, želírující látky a zahušťovadla. Zdrojů vlákniny, které se využívají při výrobě potravin, je několik. První zdrojem používaným zdrojem jsou suroviny a potraviny, které jsou bohaté na vlákninu. Další skupinou jsou přídatné látky, které se označují jako hydrokoloidy a podílejí se především na stabilizaci textury potravin. Tyto látky mohou mít i svůj E-kód, například karagenan (E 407) nebo e- kód nemají, například inulin nebo psyllium. Poslední skupinou jsou odpadní rostlinné materiály vznikající při výrobě potravin a nalézají nové uplatnění jako obohacující složka jiných potravin.