

Vliv zpracování potravin na obsah a kvalitu vlákniny

Marcela Sluková, Ústav sacharidů a cereálií, VŠCHT Praha

Z chemického hlediska lze složky vlákniny rozdělit do 3 skupin: (a) nestravitelné polysacharidy a oligosacharidy, jako jsou celulóza, hemicelulózy, α -galaktosidy, fruktany, pektin, rostlinné a mikrobiální gummy a slizy; (b) složky příbuzné sacharidům, zejména rezistentní škroby, rezistentní dextriny, modifikované škroby a modifikované celulózy, polydextrosa; (c) lignin, kutin, taniny, glykoproteiny aj. Technologické a kulinární procesy zpracování potravin (nejvýznamnější operace jsou: dezintegrace, fermentace, vaření, pečení a extruze) mohou v různém rozsahu a míře ovlivnit obsah, složení a vlastnosti vlákniny. Během jednotlivých technologických operací může docházet ke snížení nebo naopak zvýšení obsahu celkové vlákniny nebo jejích složek, ke změně poměru rozpustné a nerozpustné složky vlákniny, ke změně fyzikálních vlastností (rozpustnost, viskozita), k tvorbě rezistentního škrobu apod. Dochází také, což je z nutričního hlediska velmi významné, ke změně biologické dostupnosti některých hlavních i doprovodných složek vlákniny.