

1. Adaos alimentar din borhot de sfeclă conținând pectină, hidrogenul din grupele carboxilice ale căreia este substituit prin calciu, caracterizat prin aceea că gradul de substituire a hidrogenului din grupele carboxilice ale pectinei prin calciu constituie de la 1 până la 99%.
2. Procedeu de obținere a adaosului alimentar din borhot de sfeclă conținând pectină, care include hidroliza alcalină a borhotului de sfeclă la temperatura de 25...50°C timp de 30...60 min, spălarea masei cu apă, neutralizarea cu acid clorhidric de 0,1M, spălarea ulterioară a masei cu apă și uscarea ei, caracterizat prin aceea că în calitate de agent alcalin se utilizează o suspensie apoasă conținând 5...9 g/l oxid de calciu, iar după neutralizare masa se tratează suplimentar cu acid clorhidric de 0,02...0,1M timp de 1...2 ore.