

Invenția se referă la industria alimentară, în special la obținerea adaosurilor alimentare profilactice și curative cu valoare energetică redusă, conținând substanțe active cu capacitate de aglutinare a toxinelor, inclusiv a radionuclizilor și ionilor de metale grele.

Esența invenției constă în aceea că adaosul alimentar din borhot de sfeclă ce conține pectină, hidrogenul din grupele carboxilice ale căreia este substituit prin calciu, se caracterizează prin gradul de substituție a hidrogenului din grupele carboxilice ale pectinei prin calciu de la 1 până la 99%. Procedul de obținere a adaosului alimentar din borhot de sfeclă conținând pectină 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 cu apă și uscarea ei. 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.

Rezultatul invenției constă în posibilitatea obținerii unui adaos alimentar conținând pectină cu un conținut de calciu variat și în reducerea consumului de reagenți în procesul tehnologic.