

## **Sposób otrzymywania suchych ekstraktów triterpenów oraz błonnika i ich zastosowanie jako składników produktów żywnościowych (Pat.235228)**

Dariusz Nowak, Krzysztof Rutkowski, Lech Michalczyk, Jarosław Markowski, Małgorzata Zakłós-Szyda, Łukasz Zielonka, Andrzej Babuchowski

Przedmiotem wynalazku jest sposób otrzymywania suchych ekstraktów triterpenów oraz błonnika, w szczególności ze skórek jabłek, i ich zastosowanie jako składników produktów żywnościowych, w szczególności mlecznych napojów fermentowanych i deserów owocowych na bazie przecieru jabłkowego, przeznaczonych dla diabetyków.

Zaletą sposobu według wynalazku jest możliwość otrzymywania suchych ekstraktów triterpenów i błonnika ze skórek jabłkowych. Po przetworzeniu jabłek z pozostałych odpadów odzyskuje się cenne odżywcze i prozdrowotne składniki: kwas oleanolowy i kwas ursolowy, błonnik spożywczy oraz glikozydy kwercytyny w jednej frakcji suchej. Zaletą sposobu jest też to, że preparat zostaje pozbawiony frakcji węglowodanowej składającej się z sacharozy, glukozy, fruktozy i sorbitolu, co stanowi o jego przydatności do zastosowania w produktach dla diabetyków, natomiast pozostaje zachowana frakcja triterpenów składająca się z kwasów oleanolowego i ursolowego, wykazujących działanie ograniczające ryzyko cukrzycy typu II.