

## РАСШИРЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТЕЙ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ САХАРНОЙ СВЁКЛЫ В ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЯХ РОССИИ

*Артёмова Е.Н.*

Орловский государственный технический университет, Орёл, Россия

Сахарная свёкла в России первоначально рассматривалась только как культура для получения сахара. Известно, что в 18 веке сахар в России, как и во всём мире, получали не из свёклы, а из тростникового сахара-сырца, завозимого из Индии. Инициатива в организации сахарного производства принадлежала Петру I. Однако сахар, производимый в то время из заокеанского сахара-сырца, был очень дорог, и с середины 18 века по поручению Екатерины II занялись поиском возможностей получить его из отечественного сырья. Только к концу века удалось определить, что таковым является белая свёкла.

В конце 1799 года в свет вышла книга «Способ заменять иностранный сахар домашними произведениями», в которой были описаны все известные к тому времени способы получения сахаристых веществ. По распоряжению Павла I экземпляры этой книги были разостланы «по государству, дабы сделать известными первые попытки получения свекловичного сахара». С тех пор и начали накапливаться у нас технические приёмы и практические навыки варки сахара.

Параллельно с развитием свеклосахарного производства во второй половине 19 века определилась прямая зависимость между недостатком пищевых волокон в рационе человека и массовым развитием в Европе и США целого ряда заболеваний, таких как ожирение, заболевания толстой кишки, рак, сахарный диабет, атеросклероз, ишемическая болезнь сердца и др. Учёные это связывают с ростом в питании людей рафинированных, глубокоочищенных продуктов.