Пектин известен более 200 лет, но особую значимость он приобрел в последние десятилетия, когда появились результаты фундаментальных научных исследований о его способности, образовывая комплексы, выводить из организма человека тяжелые металлы (свинец, ртуть, цинк, кобальт, молибден и др.) и долгоживущие (с периодом полураспада в несколько десятков лет) изотопы цезия, стронция и др., а также способность сорбировать и выводить из организма биогенные токсины, анаболики, ксеноболики, продукты метаболизма и биологически вредные вещества, способные накапливаться в организме: холестерин, липиды, желчные кислоты, мочевину, продукты тучных клеток. По химической структуре пектины представляют собой макромолекулярные соединения и близки к гемицеллюлозам - коллоидным полисахаридам рас-

тений.

Пектин – природный загуститель и мощный детоксикант. Его употребление значительно снижает риск болезней сердца и сосудов, очищает организм от солей тяжелых металлов, радионуклидов, избытка холестерина и других вредных веществ. Ежедневное употребление пектина, уверены специалисты, позволяет насыщаться меньшим количеством пищи, уменьшает риск сердечных и онкологических заболеваний, нормализует работу желудочно-кишечного тракта.

Пектин необходим в терапии и профилактике ряда заболеваний.

По данным ученых, включив 10-15 граммов такого пектина в ежедневный рацион, можно снизить уровень билирубина и холестерина, нормализовать давление и содержание сахара в крови, легче контролировать вес. Кроме того, пектин способен снизить побочные эффекты лекарств, помочь развитию полезной микрофлоры кишечника и стимулировать иммунную систему

Исследование специалистов помогают ввести это вещество в ежедневный обиход пациентов с хроническими, сезонными и онкологическими заболеваниями, болезнями желудочно-кишечного тракта, сердечно-сосудистой и иммунной систем, с избыточным весом и острыми аллергическими реакциями.

Пектин – один из важнейших ингредиентов в пищевой промышленности, рынок потребления которого не меняется, даже   несмотря   на   развитие   ассортимента   различного   рода

структурообразователей   на   базе модифицированных   крахмалов   и   целлюлозы.   В   нашей   стране   потребление   пектина   по   разным

исследованиям оценивается в 12 000 – 15 000 тонн. И практически

весь этот объем потребления приходится

на   пищевую   промышленность   в   формате   использования

пектина   в   качестве   структурообразователя   и

загустителя.