**NOWE ŚCIEŻKI WYKORZYSTANIA TRADYCYJNYCH SUROWCÓW ROŚLINNYCH**

Rafał Ziobro

Katedra Technologii Węglowodanów i Przetwórstwa Zbóż URK

W związku z rosnącą świadomością zdrowotną i ekologiczną konsumentów, sposób, w jaki surowce roślinne są przetwarzane, ma coraz większe znaczenie. Rozwój technologii żywności istotnie poszerza możliwości kontrolowanego przetwarzania surowców roślinnych. Innowacje w tym zakresie umożliwiają efektywne wykorzystanie tradycyjnych metod przetwarzania w odniesieniu do nowych surowców. Jednocześnie możliwe jest coraz lepsze oddzielanie i wykorzystanie składników odżywczych w trudniejszych do wyodrębnienia czy rozdzielenia częściach roślin.

Dzięki nowym technologiom sortowania optycznego, separacji fizycznej, czy różnym formom ściśle kontrolowanej obróbki cieplnej i wysokociśnieniowej, przemysł spożywczy może zyskać nowe produkty, które są bezpieczniejsze i bardziej wartościowe pod względem odżywczym i smakowym. Z drugiej strony postępująca globalizacja umożliwia coraz szersze wykorzystanie technologii tradycyjnych, funkcjonujących od wieków w społecznościach lokalnych. Często nadają się one do bezpośredniego zastosowania w odniesieniu do roślin wykorzystywanych na całym świecie, czego przykładem jest znaczący rozwój rynku roślinnych substytutów mleka. Szczególne znaczenie mają tu procesy fermentacji, zwykle niedostatecznie zdefiniowane i wymagające optymalizacji w zakresie warunków prowadzenia procesu.

Rosnąca świadomość ewentualnych zagrożeń wynikających z obecności poszczególnych związków chemicznych i rozwój metod kontroli jakości ograniczają konieczność izolowania składników roślinnych w postaci wysokooczyszczonej. Obecność błonnika staje się coraz częściej pożądana z uwagi na kwestie żywieniowe i korzystny wpływ matrycy żywnościowej na stabilność związków o działaniu prozdrowotnym.

Wyżej wymienione trendy przyczyniają się do zrównoważonego rozwoju, umożliwiając lepsze wykorzystanie roślin i zmniejszenie odpadów.