**Аннотация**

В настоящее время в России проявляется тенденция роста потребления населением функциональных продуктов питания, в связи с этим особую актуальность приобретает создание перспективных технологий
и ассортимента экологически безопасных продуктов, не только удовлетворяющих физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии, но и обеспечивающих защиту организма в критических ситуациях. В данном ассортименте особую долю занимает пищевая продукция, содержащая инулин и олигофруктозу, которые во всем мире используются как диетические и диабетические продукты питания, пребиотики, структуро- и вкусообразователи .

Инулин служит запасным углеводом, самый широко используемый
в промышленности пребиотик в мире. Мировой объем производства инулина около 100 тыс. тонн в год. Потребление инулина предотвращает появление кровяных сгустков, снижает уровень холестерина, улучшает углеводный
и липидный метаболизм и нормализует уровень сахара в крови больных сахарным диабетом, повышает количество бифидобактерий в кишечнике
и снижает количество патогенных бактерий.

С ростом потребления функциональных продуктов питания в нашей стране встает острая проблема отсутствия инулинсодержащего сырья
и промышленной его переработки для выработки инулина. Сегодня инулин
в основном вырабатывают из цикория и топинамбура, но особенности данных культур сдерживают промышленное его производство. Получение новых, в том числе функциональных продуктов на основе нетрадиционных видов растительного сырья, имеющих специфические свойства и химический состав, является перспективным направлением развития пищевой промышленности. Поэтому интродукция нетрадиционных инулинсодержащих овощных культур является весьма актуальной. И к таким культурам относится скорцонера (Scorzonera hispanica).