

Д.Б. Маламуд
D.V. Malamud

**НОВАЯ МОНОГРАФИЯ О ТОПИНАМБУРЕ
И ЕГО ПЕРЕРАБОТКЕ**
**A NEW MONOGRAPH ON JERUSALEM
ARTICHOKE AND ITS PROCESSING**

Лукин Н.Д., Бызов В.А., Андреев Н.Р. и др. Топинамбур: история, технологии, перспективы. М.: «КнигИздат», 2024. 441 с.

Вышла книга авторского коллектива, в которой подробно описаны история культивирования топинамбура, а также показаны технологические аспекты получения этилового спирта и инулина — органического вещества из группы полисахаридов, используемого для профилактики инсулинорезистентности и сахарного диабета.

Авторы монографии: доктор технических наук Н.Д. Лукин, профессор кафедры инновационных технологий продуктов из растительного сырья МГУТУ им. К.Г. Разумовского, заместитель директора по научной работе ВНИИ крахмала и переработки крахмалсодержащего сырья — филиала «ФИЦ картофеля им. А.Г. Лорха», почетный работник агропромышленного комплекса России; кандидат сельскохозяйственных наук В.А. Бызов; доктор технических наук Н.Р. Андреев, член-корреспондент РАН, профессор; доктор технических наук, кандидат химических наук В.В. Литвяк, доцент; доктор технических наук В.Н. Старовойтов, профессор; доктор сельскохозяйственных наук С.В. Жевора; кандидат технических наук Т.С. Пучкова; Д.М. Пихало, старший научный сотрудник.

Родиной топинамбура является Северная Америка. Это многолетнее травянистое растение с полезными съедобными клубнями, широко используемое в питании человека и кормлении сельскохозяйственных животных, также находит применение в диетологии, косметологии, медицине. Оно имеет в своем составе железо, кремний, цинк, магний, калий, марганец, фосфор, кальций, витамины А, Е, С, В₁, В₂. Топинамбур не накапливает ядовитых веществ из почвы, клубни его не содержат соли тяжелых металлов, радиоизотопы.

Анализ публикаций в научной электронной библиотеке eLibrary показывает, что теме, рассматриваемой в рецензируемой книге, не уделяется достаточного внимания — при большом количестве материалов все ограничивается небольшими статьями в научных журналах

и докладами на конференциях. В упомянутых публикациях признана народно-хозяйственная ценность культуры топинамбура и продемонстрирована возможность многоцелевого использования этого растения в качестве кормовой, пищевой, лекарственной и биоэнергетической культуры. Практически все авторы приходят к выводу о необходимости формирования отношения к топинамбуру как к одной из ценнейших культур, отмечают перспективность его промышленного возделывания и использования.

Рецензируемая монография отличается от большого количества иных публикаций по этой теме более комплексным подходом: дана общая характеристика топинамбура как растения, представлено технологическое оборудование для его переработки в промышленности и общественном питании, предложено множество оригинальных рецептов с добавлением топинамбура в супы, гарниры, салаты, безалкогольные напитки. Важным также представляется описание технологий получения этилового спирта и инулина, применения топинамбура и произведенных из него продуктов в диетологии, косметологии, функциональном питании.

Книга состоит из введения, девяти глав, списка использованной и рекомендуемой литературы. Описаны история топинамбура как возделываемого растения, дана общая характеристика корнеплода, его строение и физико-химические свойства, представлены технологическое и кулинарное оборудование для его хранения и переработки, технологии производства продуктов с использованием топинамбура в кулинарии, диетологии, косметологии, медицине, отмечены его фармакологические свойства, дается характеристика основных препаратов и БАДов, в составе которых присутствует данное растение. Отдельная, 8-я глава рассматривает роль топинамбура в кормлении сельскохозяйственных животных. В 9-й главе представлен литературный обзор перспектив использования растения.

Стоит отметить наличие в книге большого объема иллюстративного материала.

Издание представляет интерес не только для студентов, но будет полезно преподавателям, читающим курсы по специальным дисциплинам направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», а также научным работникам, инженерам-технологам пищевой промышленности и общественного питания, профессионалам других технологических специальностей.

Сведения об авторе

Маламуд Дмитрий Борисович, доктор экономических наук, профессор кафедры цифровой нутрициологии, гостиничного и ресторан-

ного сервиса Московского государственного университета технологий и управления им. К.Г. Разумовского.

Information about the author

Malamud Dmitry Borisovich, Doctor of Economics, Professor of the Department of Digital Nutrition, Hotel and Restaurant Service, K.G. Razumovsky Moscow State University of Technology and Management.