

Procedeu de obținere a inulinei din tuberculi de topinambur *Helianthus tuberosus* L., care include obținerea tăieștelor de topinambur cu lungimea de 20...45 mm și grosimea de 0,5...1,5 mm, la care se adaugă apă distilată cu temperatura de 85...95°C în raport de 1:2 respectiv, extragerea inulinei timp de 24...48 ore, separarea extractului, presarea tăieștelor, amestecarea extractului cu fracția de presă, filtrarea printr-o pânză de bumbac sub vid, încălzirea extractului până la fierbere cu separarea coagulatului de proteină și pectină format, răcirea extractului până la 24...26°C, fermentarea acestuia în prezența levurilor la pH-ul de 3,5...5,0 la temperatura de 27...28°C timp de 48 ore, încălzirea până la fierbere, sedimentarea timp de 24 ore, separarea sedimentului, concentrarea extractului de inulină prin evaporare pe o baie de apă la o temperatură de cel mult 70°C până la conținutul de 1,2...1,5 g/mL de substanțe solubile, cristalizarea inulinei prin răcire lentă la o temperatură de cel mult 10...14°C, spălarea cristalelor cu etanol răcit de 60...70% vol. și uscarea până la masă constantă.