

1. Спосіб регулювання пектинестеразної активності у вихідному пектинвмісному рослинному матеріалі, де вказаний вихідний рослинний матеріал являє собою вихідний рослинний матеріал на основі фруктів, перед екстракцією пектину із вказаного вихідного пектинвмісного рослинного матеріалу, який включає етапи: одержання вихідного пектинвмісного рослинного матеріалу, приведення в контакт вказаного вихідного пектинвмісного рослинного матеріалу з підкисленою водою, що має значення рН від 3,2 до 3,9 при температурі ≤ 70 °С, та відновлення обробленого вихідного пектинвмісного рослинного матеріалу.
2. Спосіб за пунктом 1, в якому підкислена вода має значення рН від 3,4 до 3,7.
3. Спосіб за пунктом 1, в якому підкислену воду підкислюють при використанні неорганічної або органічної кислоти.
4. Спосіб за пунктом 1, в якому підкислену воду підкислюють при використанні неорганічної кислоти, вибраної з соляної кислоти, сірчаної кислоти, діоксиду сірки та азотної кислоти.
5. Спосіб за пунктом 1, в якому підкислену воду підкислюють при використанні органічної кислоти, вибраної з групи, яка складається з лимонної кислоти, щавлевої кислоти та оцтової кислоти.
6. Спосіб за пунктом 1, в якому підкислену воду підкислюють при використанні буферної системи, що здатна до підтримання значення рН підкисленої води в межах від 3,2 до 3,9.
7. Спосіб за пунктом 5, в якому буферний розчин здатний до підтримання значення рН підкисленої води у межах інтервалу від 3,4 до 3,7.
8. Спосіб за пунктом 6, в якому буферну систему вибирають з групи, що включає соляну кислоту/гідроцитрат динатрію, гліцин/соляну кислоту, гідрофталат калію/соляну кислоту, лимонну кислоту/цитрат натрію та ацетат натрію/оцтову кислоту.
9. Спосіб за пунктом 1, в якому вказаний вихідний пектинвмісний рослинний матеріал піддають контакту з підкисленою водою при температурі ≤ 50 °С.
10. Спосіб за пунктом 9, в якому вказаний вихідний пектинвмісний рослинний матеріал піддають контакту з підкисленою водою при температурі ≤ 30 °С.
11. Спосіб за пунктами 1-10, який додатково включає етап висушування обробленого вихідного пектинвмісного рослинного матеріалу для одержання висушеного обробленого вихідного пектинвмісного рослинного матеріалу.
12. Спосіб за пунктами 1-11, в якому вихідний пектинвмісний рослинний матеріал вибраний з групи, яка складається з плодів цитрусових та яблук.
13. Спосіб за пунктами 1-12, в якому вихідний пектинвмісний рослинний матеріал включає плоди цитрусових.
14. Спосіб за пунктом 13, в якому вихідний пектинвмісний рослинний матеріал включає апельсини.
15. Спосіб за пунктом 12, в якому вихідний пектинвмісний рослинний матеріал включає яблука.
16. Оброблений вихідний пектинвмісний рослинний матеріал, одержаний згідно з пунктами 1-15, для застосування при екстракції пектину.
17. Оброблений вихідний пектинвмісний рослинний матеріал згідно з пунктом 16, в якому оброблений вихідний пектинвмісний рослинний матеріал демонструє значення рН, нижче 4,5, при екстракції деіонізованою водою.
18. Оброблений вихідний пектинвмісний рослинний матеріал за пунктом 17, в якому оброблений вихідний пектинвмісний рослинний матеріал демонструє значення рН, нижче 4,0, при екстракції деіонізованою водою.
19. Оброблений вихідний пектинвмісний рослинний матеріал за пунктом 18, в якому оброблений вихідний пектинвмісний рослинний матеріал демонструє значення рН в інтервалі від 4,0 до 3,5 при екстракції деіонізованою водою.
20. Оброблений вихідний пектинвмісний рослинний матеріал за пунктом 16, в якому оброблений вихідний пектинвмісний рослинний матеріал включає шкірку цитрусових.
21. Оброблений вихідний пектинвмісний рослинний матеріал за пунктом 20, в якому оброблений вихідний пектинвмісний рослинний матеріал включає висушену шкірку цитрусових.

22. Оброблений вихідний пектинвмісний рослинний матеріал за пунктом 21, в якому оброблений вихідний пектинвмісний рослинний матеріал включає висушену шкірку апельсинів.
23. Оброблений вихідний пектинвмісний рослинний матеріал, одержаний відповідно до пунктів 1-15, для використання як корму для тварин.
24. Оброблений вихідний пектинвмісний рослинний матеріал, одержаний відповідно до пунктів 1-15, для використання як інгредієнту продуктів харчування.
25. Пектин, який характеризується молекулярною вагою вказаного пектину, що є на 50 % вищою за молекулярну вагу пектину, одержаного в результаті екстракції аналогічного, але необробленого вихідного пектинвмісного рослинного матеріалу, одержаного шляхом екстракції з вихідного пектинвмісного рослинного матеріалу, обробленого способом згідно з пунктами 1-15.
26. Пектин згідно з пунктом 25, який характеризується молекулярною вагою вказаного пектину, що є на 10-40 % вищою, ніж молекулярна вага пектину, одержаного в результаті екстракції аналогічного, але необробленого вихідного пектинвмісного рослинного матеріалу.
27. Пектин згідно з пунктом 26, який характеризується молекулярною вагою вказаного пектину, що є на 15-30 % вищою, ніж молекулярна вага пектину, одержаного в результаті екстракції аналогічного, але необробленого вихідного пектинвмісного рослинного матеріалу.
28. Пектин, який характеризується співвідношенням чутливості до кальцію вказаного пектину та чутливості до кальцію пектину, екстрагованого з аналогічного, але необробленого промитого вихідного пектинвмісного рослинного матеріалу, у межах від 0,90 до 1,40, одержаного шляхом екстракції з вихідного пектинвмісного рослинного матеріалу, обробленого способом згідно з пунктами 1-15.
29. Пектин згідно з пунктом 28, який характеризується співвідношенням чутливості до кальцію вказаного пектину та чутливості до кальцію пектину, екстрагованого з аналогічного, але необробленого вихідного пектинвмісного рослинного матеріалу, у межах від 0,90 до 1,20.
30. Пектин згідно з пунктом 29, який характеризується співвідношенням чутливості до кальцію вказаного пектину та чутливості пектину, екстрагованого з аналогічного, але необробленого вихідного пектинвмісного рослинного матеріалу, у межах від 0,90 до 1,10.