

нарізані плоди занурюють в цукровий сироп, до якого додають 5-16% концентрату пектину, лимонної кислоти, ваніліну. Варять продукт швидко, протягом 25 хвилин, в вакуум-апаратах. Завдяки способу приготування, в конфітурі краще зберігаються пектинові речовини, вітаміни, аромат, смак та колір плодів та ягід [5].

Перелічені способи переробки плодово-ягідної продукції є одними з найпоширеніших та найбільш затребуваних продуктів харчування. Вони є обов'язковою складовою харчування кожного з нас і не дарма, оскільки вони володіють високою харчовою цінністю, мають високий вміст вітамінів та мікроелементів і просто є дуже смачними.

Література

1. Переробка овочів і фруктів як бізнес: електронні ресурси в науці, культурі та освіті / Млин бізнес ідей. URL:<http://melnicabiz.com.ua/researches/241-pererobka-ovoschej-i-fruktov-kak-biznes.html> (дата звернення: 23.02.2020).

2. Асортимент плодово-ягідних консервів /URL:https://studopedia.com.ua/1_3735_asortiment-plodovo-yagidnih-konserviv.html (дата звернення: 05.03.2020).

3. Переробка овочів і фруктів як бізнес: електронні ресурси в науці, культурі та освіті/Вешковецька громада. URL:<https://vashkovetska-gromada.gov.ua/news/1545824899/> (дата звернення 05.03.2020)

4. Зберігання і переробка продукції рослинництва / Г. І. Подпрятів, Л. Ф. Скалецька, А. М. Сеньков, В. С. Хилевич. — К.: Мета, 2002. — 495 с

5. Назаренко В.О., Юдічева О.П., Жук В.А. Формування якості товарів. Частина 1: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2012. – 386 с.

УДК 633.492

БАТАТ – МАЙБУТНЄ ПІВДНЯ УКРАЇНИ

І. Д. Дудяк, канд. с.-г. наук, доцент

В. І. Куць, студент

Миколаївський національний аграрний університет

Батат – це нішева культура, яка відома в народі як «солодка картопля», але з точки зору ботаніки до родини Пасльонових він не належить і з цієї причини колорадський жук не зважає уваги на цю смакоту.

Цікавий батат своїми корисними властивостями для організму У нього низький глікемічний індекс і після його вживання рівень цукру в крові не підвищується, що добре для людей які хворіють діабетом,

також багатий клітковиною, він швидко насичує, але не сприяє збільшенню у вазі. Батат є потужним антиоксидантом, високий вміст вітаміну С в ньому забезпечує захист від дії вільних радикалів.

Походить батат з Південної Америки, тому для його вирощування необхідний теплий клімат. Ідеальним для цього є південь України. Його висаджують коли ґрунт прогрітий на 15 °С, і розвивається при температурі 20 °С, оптимальна – 20-25 °С. Також є дослідження коли висаджували у відкритий ґрунт при температурі 38 °С і схожість становила 98%. Але він зовсім не переносе холоду, навіть у період висадки за -0.5 °С культура повністю гине.

Солодка картопля добре переносе жару і посуху. Але для того, щоб отримати хороший урожай необхідний полив. Тому кращим буде організувати крапельне зрошення на вашій ділянці, в цілях економічного використання води, для підтримки ґрунту у вологому стані і для спрощення процедури внесення добрив. Полив краще проводити рано вранці, так як на протязі дня йде інтенсивне випаровування вологи.

На початку вегетації солодка картопля потребує азоту і фосфору. А вже в середині вегетаційного періоду закладені корені починають наливатися й потовщуватись. У цей час батат особливо потребує калію. На всіх стадіях можна використовувати біологічні добрива та стимулятори росту: компостний чай, ЕМ, гумат натрію.

Також при вирощуванні батата треба бути уважним до шкідників, хоча і кажуть: «батат не хворіє», але це не так, та насправді порівняно з картоплею – то не так все, і критично. На бататі слід звернути увагу на таких шкідників як нематода, павутинний кліщ і тля. Із захворювань найбільш небезпечними є чорна гниль та фузаріоз. Бактеріальних захворювань поки не було знайдено. Але якщо дотримуватись правильної агротехніки, проводити своєчасний обробіток проти шкідників, то батат буде радувати і не приносити великих проблем.

Сорти солодкої картоплі різняться на дві групи: столові та десертні.

Столові сорти в основному мають нейтральний смак і менш солодкі. Вони найбільш підходять для приготування супів, смаження, виготовлення чіпсів, як гарнір до м'ясних страв. Десертні сорти батату володіють більш вираженими смаковими характеристиками і більшою солодкістю. Вони особливо смачні в сирому і запеченому вигляді, з них готують салати та десерти.

Площі під батат швидко розширяються, в Україні валовий збір сягнув в 2017 році – 20 тонн, в 2018 – 190 тонн, в 2019 – 400 тонн, але дані не точні, тому, що багато людей вирощують їх у себе на ділянках, городах, продають не офіційно і всі цифри не отримуються отримати.

Урожайність може сягати до 100 т/га в умовах Півдня України. Але в середньому 50-75 т/га. Але навіть при урожайності в 30 т/га можна отримати прибуток який і не снився. Приводячи економічні розрахунки

української компанії «Дунайський аграрій» Одеської області вирощуючи батат на площі 10 га можна отримати прибуток в 200 тисяч доларів США при урожайності в 35 т/га. Рентабельність становить майже 200%. Але це при умові, що знайдете ринок збуту.

Батат – це перспективна культура, але нажалі ціни на нього є не доступними для звичайного потенційного покупця. На даний момент ціни в супермаркетах коливаються на батат від 100 до 130 гривень в середньому на кілограм. Це при тому, що собівартість на один кілограм вирощеного батата дорівнює 7-8 гривень. І коли на прилавку лежить картопля за 12 гривень і батат за 100 гривень, то звісно вибір буде в користь картоплі. Це основна проблема батата в нашій країні. Наш покупець сприймає його як дуже рідкісну і дорогу екзотику, без якої цілком можна обійтись. Якщо український батат буде коштувати хоча б 30 гривень, людей, які відчують бажання його спробувати, стане більше.

Для вирощування батата в Україні чималі перспективи. Зокрема, у наших виробників відмінні шанси розвинути експорт батата. Адже значну частку в собівартості займає ручна праця, а у нас вона дешева, як ніде більше в Європі. Розвиток переробки ще більше розширить ринок збуту. Адже вже зараз батат в великих кількостях купують Nestle та інші міжнародні гіганти харчової промисловості з батата роблять чіпси (набагато смачніше і корисніше картопляних), сушену «соломку», порошок батата додають в дитяче та спортивне харчування, в торти і тістечка, заморожений різаний батат смажиться у фритюрі точно так же, як картопля-фрі. Зелену масу можна використовувати в якості корму для птиці і худоби, а також буде прекрасним матеріалом для виробництва компосту.

УДК 635.073

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ МОРКВИ СТОЛОВОЇ

І. Д. Дудяк, канд. с.-г. наук, доцент

О. І. Пліндик, студентка

Миколаївський національний аграрний університет

До сучасних методів зберігання овочевої продукції відносять зберігання у спеціальних холодильниках. Перед закладанням на зберігання треба дотримуватись декількох правил, що допоможуть довго зберігати якісну продукцію. По-перше, на зберігання відправляються тільки здорові, непошкоджені коренеплоди. Землю з моркви треба зчищати обережно, не травмуючи її. Перед закладанням зчищають землю (або змивають) , обрізають ботву не травмуючи коренеплід, просушують та охолоджують.