

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 обійтися. 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.

В морозильну камеру продукція відправляється коли її загальна температура не перевищує 12 С. По- друге, треба підготувати камеру. За місяць до закладки моркви на зберігання необхідно провітрити камеру, прибрати та продезинфікувати приміщення. Приміщення дезинфікується разом із тарою, можна використовувати для дезінфекції сірку або інші фуміганти. Тара для зберігання повинна бути чиста, суха та не пошкоджена грибок. Тара підійде будь яка: дерев'яні ящики, пластмасові ящики, мішки, поліетиленові мішки або насип. Обов'язково треба слідкувати за температурою в приміщенні. Вона має бути 0-2 С з відносною вологістю повітря 90-98%. Особливо ретельно треба слідкувати за накопиченням конденсату. Потрапляння води на коренеплоди призводить до підвищення ризику захворювань і зменшенню терміну зберігання. Також треба слідкувати за тим, щоб морква не підмерзала. Для цього треба ретельно стежити за температурним режимом в камері або вкривати моркву. Це можна робити мішковиною, агроволокном, присипати землею, піском або гофрованим поліетиленом. При вкриванні поліетиленом треба слідкувати за накопиченням конденсату. Не бажано зберігати моркву з іншими овочами, так як для кожного виду овочів потрібен свій режим зберігання, в них різні сили дихання та різні терміни зберігання. Камера повинна бути з розміткою для правильного встановлення контейнерів з продукцією. Від стелі до контейнерів має бути відстань від 80 см до 140 см ( з урахуванням розміщення охолоджувального та ін. обладнання), відстань між контейнерами повинна складати 5-8 см ( для кращого вентилявання та зручності при транспортуванні). Камери повинні бути заповнені на 10% , що допоможе ефективніше зберігати продукцію.

**УДК 635.63: 664.859**

## **ЗБЕРІГАННЯ КАПУСТИ БІЛОГОЛОВОЇ РАННЬОСТИГЛОЇ**

**І. Д. Дудяк**, канд. с.-г. наук, доцент

**Р. Р. Маліцький**, магістр

*Миколаївський національний аграрний університет*

Капуста білоголова (*Brassica oleracea* L. var. *alba* DC) – одна з основних овочевих рослин в Україні. Це дворічна рослина, яка в перший рік утворює вкорочене стебло, розетку листя та формує головку. На другий рік висаджені маточні рослини утворюють квітконосні пагони і насіння. Капуста має чудовий смак, характеризується високою врожайністю, лежкістю, транспортабельністю, має високі смакові якості і лікувальні властивості.

У свідомості людей укорінилась думка, що на зберігання треба закладати капусту білоголову пізніх сортів, які залежно від кліматичних