

Література

1. Рекомендації з сушіння основних видів сировини URL: <http://tehnoprom.vn.ua/ua/bonusi/> (дата звернення 14.02.2020 р.)
2. Галат Л.М. Удосконалення системи зберігання та переробки продукції: монографія. Сучасні тренди і перспективи розвитку овочівництва у Херсонській області: Херсон ВД «Гельветика», 2019. С.154 – 155.
3. Куян В.Г. Плодівництво: підручник. К.: Світ, 2009. 479 с.
4. Управління сільськогосподарськими обслуговуючими кооперативами: практичний посібник / С.М. Приліпко та ін. Черкаси: Видавець Вовчок О.Ю., 2017. 200 с.

УДК 338.439.4:633.49

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦІЇ, ЩО ВИРОБЛЯЄТЬСЯ З КАРТОПЛІ

І. М. Марценюк, канд. біол. наук, доцент

К. С. Заволока, магістр

Миколаївський національний аграрний університет

З світового погляду виробництва картопля – *Solanum tuberosum* входить в Топ-5 найважливіших продовольчих культур після рису, кукурудзи і пшениці. Культура вирощується в усьому світі. У світі на сьогодні виробництво картоплі близько 320 млн т свіжої бульби з території в 20 млн га. Одна з найпопулярніших продуктів харчування у світі вважається картопля. Вирощують її у багатьох країнах. Додають в у багато страв. Наприклад, вчені, картоплю називають ботанічним шедевром, тому вона одна з найбільш корисних рослин на нашій планеті. В Південній Америці вперше була знайдена картопля. Ці незвичайні сорти рослин вирощувалися від озера Тітікака до міста Куско. Американський вчений Д. Юджент казав, що картоплю вперше вирощувати почали 12 тисяч років тому жителі Перу. Україна посідає третє місце у світі за масштабами споживання картоплі. Посадили картоплю в 1805 році на території Харківської губернії. До Карпат вона потрапила з Австрії та не малий час місцевим населенням не сприймалась. Наша держава займає 8 місце за показниками урожайності картоплі. За досить низької середньої врожайності півтора мільйона гектарів сягають посівні площі. В більшості країн врожайність картоплі залишається низькою, оскільки потенціал біологічної і господарської продуктивності картоплі залишається далеко не використаним. Значною мірою переробка картоплі вирішує проблему зниження її втрат при зберіганні, оскільки вони можуть бути до 20-30% від усього обсягу та збуту, якщо відбувається перебільшення внутрішнього аграрного ринку. На окремі продукти переробки картоплі

ціни на ринку є занадто високими, щоб у цей напрям аграрного бізнесу окупити інвестиції. При переробці картоплі формування нової доданої вартості має декілька рівнів в процесі продуктової стратегії:

1)очищена пастеризована та стерилізована картопля є кінцевим продуктом;

2)включає виробництво готових харчових продуктів із картоплі, а саме картопля-фрі, чіпси, снеки та картопляні пластівці;

3)виробництво продукції з більш глибокою переробкою, що включає різні види картопляного крохмалю та інші речовини.

Під час переробки запасні основні речовини (білки, крохмаль, мінеральні речовини) змінюються мало, тому її консервують різними способами. На напівфабрикати переробляють картоплю, консервовані у вигляді перших і других страв, закусочних консервів, готові сушені продукти. Вона є сировиною для виробництва крохмалю, спирту, глюкози, гідролу та інших речовин. Значною мірою переробка картоплі вирішує проблему зниження втрат при зберіганні бульб невеликих розмірів і травмованих, які становлять до 30 % загальних втрат. Для виготовлення з картоплі продуктів переробки рекомендують використовувати певні сорти: Темп, Передовик, Столова, Смачна, Гатчинська та ін.

Промисловість виробляє з картоплі:

1) тривалого строку зберігання продукти (не менше року) — картопля сушена, пюре картопляне, крупку, пластівці, гранули, стовпчики та інші з вологістю не більше 12 %;

2) короткочасного зберігання заморожені продукти не менше три місяці) — гарнірну, рублену та нарізану шматочками картоплю, піріжки, картопляні котлети, пюре та ін.;

3) картоплю консервовану — очищені, підсолені та відварені до напівготовності невеликі бульби вкладають у скляні або жерстяні банки з подальшою стерилізацією. В інших країнах способом стерилізації готують солодку картоплю, «зірвані піріжки» тощо;

4) короткочасного зберігання продукти (до одного місяця) — хрустку, обжарену картоплю, картопляні крекери, чіпси;

5) концентрати овочеві — в гранульованому чи розсипчастому вигляді, готові продукти для швидкого приготування страв;

6) готові консервовані до вживання продукти:

- перші страви — борщ, капуста, розсольник, супи;

- другі страви — картоплю печену з різними добавками та в поєднанні з іншими продуктами, фаршировану картоплю, картопляні зрази, біфштекси, котлети, гуляші

- інші, солодкі страви з картоплі — креми, киселі, де використовують картопляний крохмаль.

З продовольчої картоплі на початку 60-х років 20 ст. почали виробляти картоплю фрі, чіпси, сухе картопляне пюре та інші продукти. Картопля фрі займає перше місце серед картопляних продуктів. Призначена для

переробки картопля повинна мати певні особливі характеристики, відмінні від картоплі, яку споживатимуть у натуральному вигляді. Найважливішими з цих характеристик є високий вміст сухих речовин, низький вміст редуруючих цукрів та великий розмір бульб (зокрема для картоплі фри). Не один рік в експертному середовищі існує стійка думка, що вирощувати картоплю в промислових товарних масштабах економічно не вигідно. Але, якщо займатися додатково її переробкою, а також зберіганням в спеціально обладнаних сховищах, то можна отримати доволі високий рівень прибутковості.

УДК 664.8.047

ОГЛЯД ТЕХНОЛОГІЙ ПРОЦЕСУ В'ЯЛЕННЯ ТОМАТІВ

І. О. Ряполова, канд. с.-г. наук, доцент

Є. Г. Жогло, магістр

ДВНЗ «Херсонський державний аграрно-економічний університет»

Сучасні технології консервної промисловості дають можливість виробляти широкий асортимент високоякісної продукції з швидкопсувної сировини і задовольняти різноманітні потреби населення у підтримці збалансованої структури харчування.

За даними Всесвітньої ради переробників томатів (WPTC; м. Авіньон, Франція), Україна входить в Топ-10 світових виробників томатної пасти. Однак, на даний момент Україна продовжує займати більш високі позиції у сегменті продовольчої сировини, а ніж на ринку готової продукції [1].

Виробництво і постачання на споживчий ринок плодоовочевих консервів з томатів має велике значення для населення, оскільки в значній мірі дозволяє скоротити витрати праці і часу на приготування їх в домашніх умовах.

Підтримання попиту шляхом розширення асортименту і зниження собівартості консервованих томатних продуктів є в даний час найважливішим напрямком розвитку підприємств галузі. Перспективними напрямками розширення асортименту продукції є використання нової і якісної сировини, нових методів її обробки, забезпечення збереження незамінних речовин в готовому продукті, нові види упаковки [2].

Посиленим попитом користується новий вид продукції – томат в'ялений, який готують як в домашніх умовах, так і купують в магазинах.

На даний час ринок в'ялених томатів в Україні представлений крафтовим виробництвом з невеликими партіями. На Херсонщині Андрій Бігленко заснував виробництво в'ялених консервованих томатів