

**КРАХМАЛ – ЦЕННЫЙ КОМПОНЕНТ
ОТБОРНОГО КАРТОФЕЛЯ**

Власюк Н. П. – магистрантка

Научный руководитель – **Будай С. И.**

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Общее содержание крахмала у отборного картофеля составляет от 70 до 80% на сухое вещество. Он формируется в клетках паренхимы в виде разных по размерам крахмальных зёрен (сухого геля). Их диаметр варьирует обычно от 20 до 40 мкм. В холодной воде крахмал набухает, а в подогретой до 55 °С и выше – легко клейстеризуется [1]. Его считают важнейшим компонентом отборных клубней пищевого назначения. К партиям картофеля с максимальным содержанием крахмала при заготовке на промышленную переработку в крахмал применяют надбавки к закупочной цене. Нестандартные клубни оплачивают по остаточному принципу.

По важнейшим потребительским свойствам все районированные сорта картофеля делят на 3 группы: столовые, технические и универсальные. Для получения качественных продуктов питания нужно, чтобы содержание сухого вещества у них составляло 21-23%. С увеличением его накопления возрастает выход технического крахмала и сухого картофельного порошка. Однако для получения качественных чипсов и картофеля фри содержание крахмала в клубнях должно быть не высоким. У них также должно быть оптимальное соотношение амилозы и амилопектина. В чипсовом сырье содержание амилопектина должно составлять 5-7% [2].

По разным причинам зёрна крахмала в клетках картофеля могут разрушаться до простых редуцирующих сахаров. Чем больше их накапливается в клубнях, тем темнее цвет у получаемых продуктов по причине массового образования меланоидинов. В этой связи для производства чипсов общее содержание редуцирующих сахаров в сырье не должно превышать 0,2-0,4%, а для картофеля фри – 0,3-0,5% [3].

При температуре 2 °С и менее наблюдается осахаривание крахмала. В этом случае общее содержание сахарозы в клубнях увеличивается на 8-10%. При переработке осахаренных клубней получаемые продукты темнеют и приобретают сладкий вкус. Таким образом, в процессе выращивания, послеуборочной обработки и хранения следует учитывать не только товарный вид, но и качество отборных клубней картофеля.

ЛИТЕРАТУРА

1. Методические рекомендации по специализированной оценке сортов картофеля. – Минск, 2003. – С. 29-49.
2. Технология переработки продукции растениеводства / Под ред. Н. М. Личко. – Москва: КолосС, 2008. – С. 456-458.
3. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства: учебное пос. / Г. А. Жолник [и др.]; под ред. Г. А. Жолника. – Минск: ИВЦ Минфина, 2014. – С. 555-556.