

КУЛЬТУРА БАТАТ И ЕГО ПРИМЕНЕНИЕ

**Фролова А.С., студентка 3 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Грошева Т.Д., кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** батат, инсулин, вьюнковые, овощная культура, клубнеплод.*

Статья посвящена овощной культуре батату, где отражены морфологические особенности растения, история культуры, его полезные свойства и использование.

Введение. В Ульяновской области выращивают овощные культуры, например, томаты, огурцы, кабачки и другие, хотя некоторые овощеводы выращивают и батат, мало известную и мало распространенную культуру. В этой связи, **целью исследований** явилось знакомство с культурой батат и представление проанализированной литературы в данной статье.

Результаты исследования. Культура «Батат» относится к травянистому растению рода Ипомея, семейства вьюнковые. Часто батат называют сладким картофелем. Родиной овоща считаются тропические районы Центральной и Южной Америки (Мексика, Бразилия, Венесуэла). Культура распространена на территориях Северной Африки и в субтропических районах Европы [1].

Побеги батата представлены плетями, которые являются стеблями, а боковые корни образуют клубни двух основных форм: округло-овальные, веретеновидные. Поверхность клубня гладкая, реже шероховатая или слегка ребристая. Окраска мякоти клубней зависит от сортовых особенностей и может быть оранжевой, желтой или фиолетовой. Вкусовые качества разнообразные, от пресных до очень сладких.

Батат характеризуется богатым химическим составом. В сравнении с химическим составом картофеля, в клубнях которого содержится 18,8-24,0 % крахмала, 1,5 % сахаров и 1-2 % белков, то в клубнях батата содержится большее количество крахмала до 25-32 %, также больше сахаров 3-6 %, белков более 3 %. По содержанию углеводов, кальция и железа и калорийности клубнеплод превосходит картофель [2]. По содержанию незаменимых аминокислот клубни батата также превосходят картофель.

Химический состав каждого сорта может различаться. В клубнеплодах оранжевого и желтого цвета содержится больше бета-каротина (провитамина А). В сортах с фиолетовой мякотью содержатся антоцианы, которые уменьшают риск развития серьезных болезней – язвы желудка, рака, сердечно-сосудистых заболеваний. Растение обладает лечебными свойствами: противовоспалительными, общеукрепляющими и витаминными. Клубни повышают инсулиновую чувствительность, нормализуют уровень сахара, являются хорошим антидепрессантом, помогают нарастить мышечную массу.

В сыром виде клубни и ботва являются хорошим кормом для сельскохозяйственных животных (КРС, свиньи, птица). При переработке получают муку, сахар, вино, патоку, спирт, крахмал и многое другое [3].

Чаще всего клубни батата используют в пищевых целях, которые имеет сладковатый вкус из-за высокого содержания сахаров. Используют в приготовлении супов, десертов, а также его запекают, тушат, варят и жарят. Культура является бездоходным продуктом. Листья и семена также можно использовать в кулинарных целях.

Биологические особенности батата определяются следующим отношением к температуре, к влаге, свету. Оптимальная температура для вегетации клубнеплода от 20 до 30°C, при понижении температуры до 10°C прекращает рост, но растение не погибает. Растение устойчиво к недостатку влаги в почве в начале и в конце вегетации, в середине роста нуждается в не менее 70 % влаги. Овощ является светолюбивым растением короткого дня. Любит легкие супесчаные водопроницаемые почвы с глубоким природным слоем, с оптимальной реакцией почвенной среды – нейтральной или слабокислой, на тяжелых почвах урожайность культуры снижается [2].

Заключение. Вырастить культуру «Батат» в Ульяновской области возможно, но как однолетнее растение. Поскольку вегетационный период довольно длительный, а теплого сезона недостаточно, агротехника выращивания батата предполагает получение рассады и последующую пересадку в открытый грунт. Так же следует учесть температурный режим, проводить раннюю посадку, когда почва прогреется до +18°C.

Растение батат используется в разных отраслях, имеет разнообразные вкусовые качества, содержит витамины, белки и большое количество крахмала.

Библиографический список:

1. Плоды земли / Г. Франке [и др.]; пер. с нем. А.Н. Сладкова. – М.: Мир, 1979 – 270 с.
2. Алексеев В.П. Батат [Текст] / В. П. Алексеев; Всес. ин-т растениеводства НКЗ СССР. – Москва ; Ленинград : Сельхозгиз, 1933. – 120 с.
3. Подлесный В.Б. Культура бата – перспективное направление Российского овощеводства / В.Б. Подлесной // Овощи России – 2014 – № 2 – с. 46 -49

SWEET POTATO CULTURE AND ITS BENEFITS

Frolova A.S.

Keywords: *sweet potato, insulin, bindweed, vegetable culture.*

This article is devoted to the vegetable culture of sweet potatoes. It reflects: the history of the culture of «sweet potato», useful properties and use in the food and industrial sectors.