

**ВЛИЯНИЕ СОРТОВЫХ ОСОБЕННОСТЕЙ И УСЛОВИЙ
ХРАНЕНИЯ НА ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА КЛУБНЕЙ
КАРТОФЕЛЯ ЧИПСОВОГО НАПРАВЛЕНИЯ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

**Зотова А., студентка 3 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Мударисов Ф.А., кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

Ключевые слова: картофель чипсового направления,
температура хранения, сухое вещество, крахмал,

В статье рассмотрены специфические требования к картофелю, который используется для производства чипсов, по физическим показателям и химическому составу.

Введение. За исключением продукции овощеводства, которая выращивается в тепличном хозяйстве, производство продукции в открытом грунте, в том числе и промышленное производство картофеля, носит сезонный характер. Поэтому после уборки урожая картофеля необходимо организовывать его хранение. Как объект хранения клубни картофеля имеют особенности, которые обуславливают его более высокую лежкость, чем у другой сочной продукции [1,2].

Цель работы: определить влияние сортовых особенностей и условий хранения на показатели качества клубней картофеля чипсового направления.

Результаты исследований. После 6 мес. хранения во всех вариантах опыта отмечалось некоторое повышение содержания редуцирующих сахаров в клубнях картофеля. Однако на степень их увеличения оказывали влияние как сортовые особенности картофеля, так и температурные режимы хранения.

Установила, что при хранении картофеля в условиях относительно повышенной температуры (8 °С) редуцирующих сахаров в клубнях накапливалось заметно меньше, чем при хранении в условиях относительно пониженного температурного режима (4 °С).

Относительно невысокое накопление редуцирующих сахаров проявилось при хранении сорта Сатурна. Однако минимальное их накопление в сравнении с исходным состоянием оказалось при хранении сорта Леди Клер в условиях относительно повышенной температуры.

Характерно, что у сорта Гале в начале хранения содержание редуцирующих сахаров было наименьшим, однако в процессе хранения, особенно в условиях пониженного температурного режима, они накапливались в значительно большем количестве, чем у других сортов.

Заключение. В целом после 6 месяцев хранения общий фон содержания редуцирующих сахаров у всех сортов при хранении в условиях повышенной температуры был благоприятным для производства чипсов. После дополнительной термической обработки можно использовать для приготовления чипсов и сорта картофеля, которые хранились в условиях относительно пониженного температурного режима.

Библиографический список:

1. Данилин, С.И. Влияние сортовых особенностей на урожай и сохраняемость чипсового картофеля / С.И. Данилин, В.Л. Лазарев // В сб.: Теоретические и технологические основы биогеохимических потоков веществ в агроландшафтах: материалы Международной научно-практической конференции приуроченной к 65-летию кафедры агрохимии и физиологии растений Ставропольского ГАУ. – Ставрополь: Общество с ограниченной ответственностью «СЕКВОЙЯ», 2018. – С. 334-336.

2. Чусова, Н.С. Получение оригинальных семян картофеля в условиях Тамбовской области / Н.С. Чусова, Г.М. Пугачева, К.Е. Никонов // В сб.: Инновационные подходы к разработке технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводческого

кластера. Мичуринск: Мичуринский государственный аграрный университет, 2020. – С. 124-128.

**INFLUENCE OF VARIETAL CHARACTERISTICS AND STORAGE
CONDITIONS ON THE QUALITY INDICATORS POTATO
TUBERS FOR CHIPS**

Zotova A.E

Keywords: *potato chips, storage temperature, dry matter, starch.*

The article discusses the specific requirements for potatoes, which are used for the production of chips, in terms of physical parameters and chemical composition.