

ВИГОТОВЛЕННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ З МОЛОДОЇ КАРТОПЛІ

Черненко В.Ю., гр. ТК-2-8М

Наукові керівники: канд. техн. наук, ст. викл. **М.Г. Писарєв,**
канд. техн. наук, доц. **С.А. Бут**

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Сучасний ринок напівфабрикатів вимагає постійного розширення асортименту, що пов'язано з напруженим ритмом життя багатьох українських громадян. Особливо актуальним стало виробництво продукції з тривалим терміном зберігання, в першу чергу сушених продуктів з плодоовочевої сировини. Перспективним напрямом є розроблення способу сушіння молодої картоплі.

Матеріалами дослідження були різні сорти молодої картоплі. Для вирішення поставлених завдань використовувалися загальноприйняті органолептичні і фізико-хімічні методи досліджень рослинної сировини.

Було проаналізовано кілька сучасних сортів картоплі, поширених на території України – Белароса, Пикасо, Серпанок, Водограй, Темп. Ці сорти відрізняються округло-овальною формою бульб з дрібними вічками й м'якоттю, яка майже не темніє при нарізанні.

Встановлено, що хімічний склад картоплі залежить від ступеню дозрівання. Так, незрілі сорти картоплі містять меншу кількість сухих речовин і крохмалю, у той же час вони відрізняються великою кількістю цукрів, які можуть мати негативний вплив на якість продукту як при сушінні, так і при зберіганні.

Нами було досліджено процес отримання сушеного напівфабрикату з молодої картоплі, зокрема кінетику її сушіння. Бульби мили, інспектували, нарізали на пластинки або кубики, відмивали від крохмалю, бланшували і сушили. Найкращим режимом сушіння є температура 70 °С, і швидкості руху повітря 2-3 м/с. При цьому тривалість сушіння становила 90 хвилин.

Отримані зразки дослідили за органолептичними і фізико-хімічними показниками. Встановлено, що вони відповідають вимогам діючого стандарту ДСТУ 8643:2016.

Таким чином, нами було досліджено особливості хімічного складу молодої картоплі, кінетику її сушіння, встановлено, що найбільш доцільним є сушіння конвективним способом при температурі 70 °С, що дозволило отримати продукт з високими якісними показниками.