

Научная статья

УДК 642.5:633.49

EDN LJYNDB

<https://doi.org/10.22450/978-5-9642-0637-8-144-149>

**Использование картофеля с цветной мякотью
в производстве продукции общественного питания**

Светлана Александровна Кострыкина, кандидат технических наук, доцент
Дальневосточный государственный аграрный университет
Амурская область, Благовещенск, Россия, kostr73@yandex.ru

Аннотация. В статье приводятся сведения о химическом составе картофеля, пользе картофеля с цветной мякотью. Исследована возможность использования цветных сортов картофеля для приготовления блюд в сфере общественного питания. Установлено, что при кулинарной обработке цвет картофеля не меняется.

Ключевые слова: цветные сорта картофеля, химический состав, кулинарная обработка, общественное питание

Для цитирования: Кострыкина С. А. Использование картофеля с цветной мякотью в производстве продукции общественного питания // Агропромышленный комплекс: проблемы и перспективы развития : материалы междунар. науч.-практ. конф. (Благовещенск, 18–19 апреля 2024 г.). Благовещенск : Дальневосточный ГАУ, 2024. С. 144–149.

Original article

**The use of potatoes with colored pulp
in the production of public catering products**

Svetlana A. Kostrykina, Candidate of Technical Sciences, Associate Professor
Far Eastern State Agrarian University, Amur region, Blagoveshchensk, Russia
kostr73@yandex.ru

Abstract. The article provides information about the chemical composition of potatoes, the benefits of potatoes with colored pulp. The possibility of using colored potato varieties for cooking in the field of public catering has been investigated. It was found that the color of potatoes does not change during cooking.

Keywords: colored potato varieties, chemical composition, culinary processing, public catering

For citation: Kostrykina S. A. The use of potatoes with colored pulp in the pro-

duction of public catering products. Proceedings from Agro-industrial complex: problems and prospects of development: *Mezhdunarodnaya nauchno-prakticheskaya konferentsiya (Blagoveshchensk, 18–19 aprelya 2024 g.)* (PP. 144–149), Blagoveshchensk, Dal'nevostochnyj gosudarstvennyj agrarnyj universitet, 2024 (in Russ.).

Социально-экономическое состояние и продовольственную безопасность в стране отражает питание населения. Целью программы федерального проекта «Укрепление общественного здоровья», входящего в состав национального проекта «Демография», является увеличение числа граждан, ведущих здоровый образ жизни. Обеспечение населения продуктами питания, содержащими полноценные микро- и макронутриенты, способствует снижению алиментарно зависимых заболеваний.

Одним из основных продуктов, употребляемым в пищу практически ежедневно каждым жителем нашей страны, является картофель. Основное его достоинство – сбалансированное сочетание питательных веществ, а именно макро- и микроэлементов, витаминов, белка, крахмала и антиоксидантов.

В клубнях в зависимости от сорта картофеля и других факторов (например, условий возделывания, климата) преобладает содержание витамина С от 5 до 50 мг%, что не уступает таким культурам как томаты, морковь, огурцы, столовая свекла. Важно, что при варке данного вещества теряется не более 10–20 %. При ежедневном потреблении 300 г картофеля можно удовлетворить суточную потребность человека в витаминах: С – на 70 %, В₆ – на 36 %, В₁ – на 20 %, пантотеновой кислоте – на 16 % [1].

В клубнях картофеля содержатся также ценные для человека минералы: железо, фосфор, йод, натрий, магний, кальций, цинк, марганец, медь, кобальт, бор, и, что особенно важно, большое количество калия – от 450 до 600 мг на 100 г сырых клубней [1].

Картофель рассматривается как одна из основных культур с высоким потенциалом антиоксидантов, в первую очередь, антоцианов и каротиноидов, которые укрепляют иммунную систему [1].

Количественная и качественная характеристика сортов картофеля, широко известных населению, его вкусовые качества и способы кулинарной обработки достаточно хорошо изучены. В настоящее время селекционеры активно работают над созданием новых сортов картофеля повышенной пищевой и биологической ценности. В частности, выведены сорта с цветной мякотью – фиолетовой и розовой окрасок.

Картофель с цветной мякотью содержит в несколько раз большее количество антиоксидантов, по сравнению с сортами, мякоть которых имеет белый, кремовый и желтый оттенок. По количеству антиоксидантов цветной картофель можно сравнить с болгарским перцем, брокколи, брюссельской капустой, шпинатом и другими зелеными культурами [2].

В цветной мякоти картофеля накапливается до 48,6–63,4 мг% витамина С, что в два раза выше по сравнению с обычными клубнями. Много в цветных клубнях и каротиноидов (500–800 мг). Также в цветном картофеле содержится инозитол (витамин В₈), препятствующий отложению холестерина. Очень важно и то, что после термической обработки в среднем сохраняется 54–93 % полезных веществ [3].

Цель исследований – *оценить пригодность картофеля с фиолетовой окраской мякоти для приготовления блюд в условиях общественного питания.*

Исследования проводились на кафедре менеджмента и сервиса Дальневосточного государственного аграрного университета.

Результаты исследований. Блюда из цветного картофеля можно готовить также, как из картофеля с белой, кремовой или желтой мякотью. Но времени для доведения до полной кулинарной готовности таких блюд требуется меньше, чем для картофеля привычной для потребителя окраски.

Цветной картофель идеален для варки, приготовления на пару, жарки, запекания; он годится для приготовления картофельных оладий, крокетов и хлебцов. Чтобы клубни при варке не обесцвечивались, их варят 15–20 минут в

подсоленной воде. Для салатов лучше отваривать цветной картофель в мундире. Эффектно выглядят цветное картофельное пюре, картофель-фри, чипсы, картофельные оладьи. Очень оригинально и привлекательно смотрятся различные салаты, в состав которых входит цветной картофель.

Для исследований использовали картофель с фиолетовой окраской мякоти, сорт «Гурман» (рис. 1), выращенный в климатических условиях Амурской области (урожай 2023 г.).



Рисунок 1 – Картофель сорта «Гурман» (фото автора)

Данный сорт относится в кулинарии к классу (группе) средне- или сильно рассыпчатых. Содержание крахмала достигает до 13 %, что делает его пригодным для диетического питания. Данный сорт картофеля рекомендуется включать в рацион питания людей с повышенной массой тела, нарушением обмена веществ, страдающих сахарным диабетом. Он способствует профилактике гипертонии, атеросклероза, сердечно-сосудистых патологий. Такой картофель можно использовать в пищу в сыром виде.

Мы использовали для приготовления блюд отварной, обжаренный, припущенный в горячей воде картофель. Вкус картофеля имеет слегка ореховый привкус. Цвет при кулинарной обработке сохраняется.

Нами разработаны рецептура и технология приготовления холодных

блюд – салатов для общественного питания. При этом органолептические показатели разработанных блюд – внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция, соответствуют заявленным в рецептуре ингредиентам и предъявляемым требованиям к готовому продукту.

В меню предприятий общественного питания Амурской области и г. Благовещенска блюда из цветного картофеля отсутствуют. Использование в производстве нетрадиционного сорта картофеля, например, с фиолетовой мякотью будет способствовать расширению ассортимента предлагаемых блюд, что особенно актуально для сохранения конкурентоспособности предприятий данной сферы.

Заключение. Таким образом, можно сделать вывод, что цветной картофель во многом превосходит привычные нам сорта. Он содержит много витаминов и полезных веществ, может широко использоваться для приготовления различных блюд.

Список источников

1. Пискун Г. И. Пищевая ценность и роль картофеля в здоровом питании человека // Пищевая промышленность: наука и технологии. 2023. Т. 16. № 2 (60). С. 93–97.
2. Пискун Г. И., Козлова Л. Н. Цветной картофель. Достоинства и перспективы // Наше сельское хозяйство. 2019. № 9 (209). С. 71–76.
3. Королева А. К., Войнова М. С. Оценка пригодности к переработке на хрустящий картофель перспективных гибридов с пигментированной мякотью клубня // Научные труды по агрономии. 2022. № 4. С. 25–32.

References

1. Piskun G. I. Nutritional value and the role of potatoes in healthy human nutrition. *Pishchevaya promyshlennost': nauka i tekhnologii*, 2023;16;2 (60):93–97 (in Russ.).

2. Piskun G. I., Kozlova L. N. Colored potatoes. Advantages and prospects. *Nashe sel'skoe khozyaistvo*, 2019;9(209):71–76 (in Russ.).

3. Koroleva A. K., Voynova M. S. Assessment of the suitability for processing into crispy potatoes of promising hybrids with pigmented tuber pulp. *Nauchnye trudy po agronomii*, 2022;4:25–32 (in Russ.).

© Кострыкина С. А., 2024

Статья поступила в редакцию 29.03.2024; одобрена после рецензирования 01.05.2024; принята к публикации 07.06.2024.

The article was submitted 29.03.2024; approved after reviewing 01.05.2024; accepted for publication 07.06.2024.