

Міністерство освіти та науки України  
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,  
присвячена 130-річчю  
Національного університету  
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій  
науці – нові продукти  
харчовій промисловості»**

**13-17 жовтня 2014 року**

---

Київ НУХТ 2014

## Перспективи використання батату у виробництві продуктів оздоровчого призначення

Н.О. Кужиль, Т.І. Миколів

Національний університет харчових технологій

Батат культурний, *Ipomea batatas* (L.) Lam. – малопоширена в Україні овочева культура, яка є однією з найважливіших та розповсюджених бульбоподібних культур у світовому господарстві. Батат вирощують в більшості тропічних та субтропічних країн земної кулі, а найбільшими виробниками батату є Китай, Індія, Індонезія, Уганда, Нігерія, В'єтнам [1].

Бульби батату являють собою довгі, до 30 см потовщені кореневища, масою близько 300 г (в тропічних країнах – і до 10 кг), з ніжною соковитою солодкуватою м'якоттю білого, рожевого або блідо-жовтого забарвлення і тонкою шкіркою. Несолодкі сорти батату за смаковими якостями схожі на солодкувату підморожену картоплю, звідси й друга назва батату – «солодка картопля», солодкі сорти мають смак, схожий на каштани, банани, горіхи, диню і гарбуз одночасно.

За хімічним складом бульби батату містять 25...31 % сухих речовин, 17...25 % крохмалю, 1,5...2,0 % білку, 1,3 % клітковини, 0,6 % жиру. Батат характеризується високим вмістом вітамінів С, А, В<sub>6</sub>, бета-каротину. За вмістом кальцію та заліза батат значно перевищує картоплю [2].

Бульби батату вживають в їжу в сирому, вареному, печеному і смаженому вигляді, їх використовують як гарніри до страв з м'яса, додають в каші. З солодких сортів батату виготовляють суфле, повидло, пастилу. Також з бульб батату отримують борошно, цукор, патоку і спирт, молоді листя і стебла після варіння додають в різні салати, а з насіння отримують сурогат кави.

У Китаї батат називають плодом довголіття і вважають, що він здатний попереджувати виникнення онкологічних захворювань, відновлює еластичність судин, стимулює активність печінки і нирок, корисний при грипі як загальнозміцнюючий і вітамінний засіб. Батат має низький глікемічний індекс, тому цей коренеплід безпечний для діабетиків.

Таким чином, батат є перспективною культурою для вирощування на території України з подальшим отриманням на його основі продуктів з високою харчовою цінністю. Пошук і дослідження нетрадиційних видів сільськогосподарської сировини, розроблення технології їхнього перероблення з максимальним збереженням вмісту біологічно активних речовин в готових продуктах є важливим завданням при створенні продуктів оздоровчого та профілактичного призначення.

### Література

1. Пінчук М.О. Батат – екзотичний овоч / М.О. Пінчук // Паросток. – 2010. – №1 (65) – С. 21 – 24.
2. Макиев О. Н. Содержание биологически активных веществ в батате культурном (*Ipomea batatas* (L.) Lam.), стевии Ребауди (*Stevia rebaudiana* Bertoni), солодке щетинистой (*Glycyrrhiza echinata* L.) в условиях РСО-Алания и их практическое использование : автореф. дис. ... канд. биол. наук: 03.02.14 / Макиев Олег Николаевич. – ГТАУ. – Владикавказ, 2012. – 20 с.