

Дослідження фізико-хімічних властивостей пюре батату

Всроніка Мартинюк, Світлана Бажай-Жежерун

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Батат або солодка картопля (*Ipomoea batatas* L. - Lam.) – Одна з найпоширеніших у світі харчових і кормових культур. Походить з Південної Америки. На даний час у світі відомо понад 7000 сортів батату.

Масово батат вирощується в жаркому тепловому поясі, південній та східній Азії. Лідери з виробництва — Китай, Латинська Америка. Батат здавна культивували у республіках Середньої Азії, на півдні України та на чорноморському узбережжі Кавказу. Зараз в Україні батат вирощують на присадибних ділянках та малих фермерських господарствах.

Бульби, які широко застосовують в кулінарії, залежно від сорту, мають різний розмір, форму і колір м'якоті – від білої до фіолетової. Їх вживають сирими, печеними, смаженими і вареними, часто додають у каші, супи, рагу, з них готують повидло, солодкі страви та соуси.

Батат рекомендують людям при різних захворюваннях органів шлунково-кишкового тракту: науковці стверджують що він оздоровлює і зміцнює слизову оболонку шлунка; має високий терапевтичний потенціал і може бути рекомендований як протизапальний та антиартритний засіб [1].

Матеріали і методи. Коренеплоди батату сортів Бетті, Сальса, Мохан. Вміст білка визначали біуретовим методом, клітковини – методом кислотного-лужного гідролізу, пектину – ваговим кальцієво-пектатним методом; вітаміну С – титриметричним методом, каротин визначали згідно ГОСТ 8756.22–80, фенольних сполук – спектрофотометричним методом.

Результати. Нами досліджено органолептичні та фізико-хімічні властивості батату зазначених сортів та пюре з нього. За зовнішнім виглядом батат є бульбоплодом довжиною від 10 до 11-13 см, шириною від 4 до 5-6 см; помаранчево-червоного кольору; з легким, специфічним, притаманним даному виду сировини ароматом та солодкуватим смаком.

Для отримання пюре батат мили, очищували, піддавали термічному обробленню гострою парою протягом 10-15 хв., протирали крізь сито, збивали до утворення пухкої маси. За зовнішнім виглядом пюре батату є густою, однорідною масою, без комочків, кремового кольору, солодке на смак. Нами досліджено вміст деяких цінних нутрієнтів коренеплодів батату та пюре на його основі (табл.1).

Таблиця 1.

Характеристика хімічного складу батату та пюре з нього

Показники	Батат	Пюре батату
Вода, %	75,50	80,92
Білки, %	2,40	1,96
Пектинові речовини	2,47	2,10
Клітковина, %	2,21	2,05
Аскорбінова кислота, мг%	34,0	5,52
β-каротин, мг%	0,54	0,43
Фенольні сполуки	167,82	132,76
Органічні кислоти	0,12	0,10

Відмічено, що коренеплоди батату та пюре з них є джерелом природних харчових сорбентів – клітковини та пектинових речовин, аскорбінової кислоти, фенольних сполук тощо.

Висновки. Враховуючи прийнятні органолептичні показники та наявність у його складі цінних нутрієнтів, пюре батату можна застосовувати для збагачення харчових продуктів оздоровчого спрямування, зокрема на борошняній основі.

Література.

1. Ipomoea batatas L. Lam. ameliorates acute and chronic inflammations by suppressing inflammatory mediators, a comprehensive exploration using in vitro and in vivo models BMC Complement Alternative Medicine. 2018; 18: P. 216.