

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

## Сухі картопляні продукти

А.В. Ковтун, В.М. Ковбаса

*Національний університет харчових технологій*

Значна популярність картоплі у споживачів її висока харчова цінність сприяла розширенню асортименту продуктів з неї та збільшенню способів її переробки. Нині спостерігається активний розвиток таких товарних груп як напівфабрикати і готові до споживання картоплепродукти.

У Національному університеті харчових технологій на кафедрі технології хлібопекарських і кондитерських виробів проводяться дослідження щодо розроблення нових технологій приготування продуктів на основі сухого картопляного пюре.

Сухе картопляне пюре – напівфабрикат, який залежно від форми і величини частинок, товарних та кулінарних якостей, а також особливостей технології його виробництва поділяють на крупку, пластівці, гранули, порошок (борошно) і пінопродукт [1].

*Картопляна крупка* – дрібнозернистий продукт з масовою часткою вологи до 12 % з розміром крупинок до 1 мм білого або світло-кремового кольору. Картопляна крупка швидко відновлюється в пюре при кулінарній підготовці.

*Картопляні пластівці* – дуже тонкі, товщиною 0,2 – 0,3 мм, пелюстки білого або світло-кремового кольору. Швидко відновлюються в пюре при кулінарній підготовці. Недоліком їх є мала об'ємна маса, що обумовлює витрати на пакування і транспортування.

*Картопляні гранули* являють собою циліндрики діаметром від 1 до 3 мм білого або кремового кольору різних відтінків. Недоліком у їх приготуванні є велика тривалість відновлення в пюре при кулінарній обробці [2].

*Картопляний порошок* має показники аналогічні картопляній крупці, тільки з дрібнішими крупинками та більш високою об'ємною масою. Продукт володіє перевагами, що й картопляна крупка [2].

*Картопляний пінопродукт* являє собою подрібнений сухий пористий матеріал з розмірами частинок до 2 мм. За зовнішнім виглядом пінопродукт нагадує картопляну крупку, але з більшими за розміром крупинками, що зберігають пористу структуру.

В Україні жоден із вищезазначених видів сухого картопляного пюре зараз не виробляється. Тому в майбутньому планується створити й удосконалити інноваційні підходи щодо виробництва нових видів харчових концентратів на основі сухого картопляного пюре.

### Література

1. Система насінництва картоплі: Реком. – Міністерство аграрної політики України, УААН, Інститут картоплярства УААН.- К., 2000.-13 с.
2. Актуальные проблемы современного картофелеводства//Материалы международ. конф. – Минск: БНИИК, 2000.-54 с.