

УДК 631.563:631.526.3:635.22

## ПРИДАТНІСТЬ СОРТІВ БАТАТУ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ

**МАНОЛІЙ Є. В.**, *магістр 2 року навчання*

Науковий керівник: **ЗАВАДСЬКА О. В.**, *кандидат с.-г. наук, доцент  
Національний університет біоресурсів і природокористування України*

В Україні батат відносять до перспективних рослин, які поки широко нерозповсюджені. Вплинули на це його висока поживність та хімічний склад. Кореневі бульби окрім крохмалю містять вітаміни С і В, глюкозу, кальцій, магній, β-каротин, фолієву кислоту.

Для ефективного використання батату потрібно розуміти найоптимальніші умови зберігання, температурний режим та генетичні особливості. Солодку картоплю можна переробляти та зберігати у вигляді борошна, фунчози, снєків, чіпсів чи джему. На даний момент в нашій країні існує всього декілька невеликих підприємств, які впроваджують ці технології та досліджують особливості вирощування, зберігання та переробки культури. Враховуючи це, метою наших досліджень було вивчення 8 сортів батату закордонної та вітчизняної селекції для виділення найкращих варіантів для тривалого зберігання та сушіння. За контроль обрали український сорт Вінницький рожевий.

Врожай кореневих бульб батату різних сортів, які використовували в дослідженні, було вирощено та зібрано на дослідних ділянках НДП «Плодоовочевий сад» НУБіП України. Зберігання та сушіння бульб батату проводили в умовах ННВЛ кафедри технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва НУБіП України протягом 2022-2023 років.

Високими господарсько-цінними показниками характеризувалися сорти батату Вінницький рожевий та Джорж Ред з товарною урожайністю 21,7-23,5 т/га, середньою масою кореневих бульб 255,1-291,8 г та їх товарністю на рівні 82,2 %.

За період вегетації у кореневих бульбах батату нагромаджувалося 26,0-33,2 % сухої речовини, 7,8-13,0 % сухої розчинної речовини та 3,5-6,8 % цукрів (сума). За вмістом основних біохімічних показників серед досліджуваного сортименту виділилися бульби сорту Перл, у яких містилося 33,2 % сухої речовини, 13,0 % сухої розчинної та 6,9 % цукрів.

Найпридатнішими для сушіння за технологічними показниками, були кореневі бульби сортів Перпл та Рубін Кароліни: вихід сухої продукції становив 35,4 та 30,8 %; неочищеної сировини для виготовлення 1 кг сухої продукції потрібно було 3,5-3,6 кг, а очищеної – 2,8-3,2 кг.

Для тривалого зберігання доцільно використовувати бульби сортів батату Вінницький рожевий та Боніта, лежкість яких через п'ять місяців зберігання становила 80-83 %.