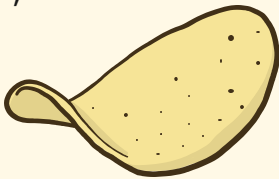
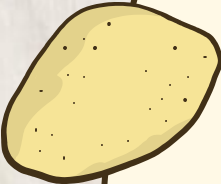


Изучение сортов картофеля по пригодности к переработке на хрустящий картофель

Батов А.С., Гуреева Ю.А., Колошина К.А.
СибНИИРС – филиал ИЦиГ СО РАН,
Новосибирск

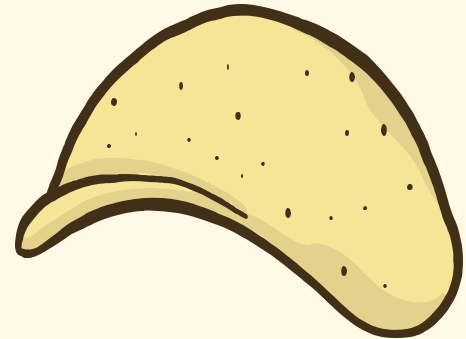




Актуальность и цель исследования

Одной из главных проблем, с которой сталкиваются производители при переработке картофеля, является отсутствие необходимой сырьевой базы. Сорта картофеля пригодные для приготовления чипсов в основном иностранной селекции. В настоящее время перед отечественными селекционерами стоит задача создать конкурентные сорта картофеля, которые будут адаптированы под местные условия и будут соответствовать всем требованиям для переработки на хрустящий картофель.

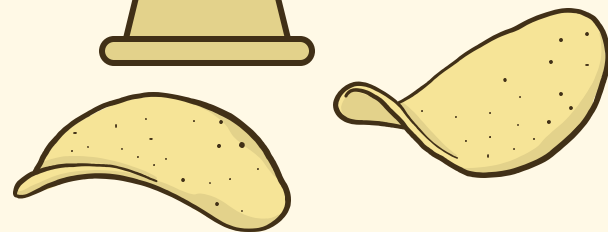
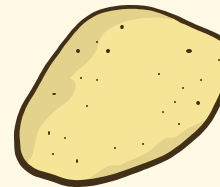
Цель данного исследования – изучить пригодность сортов картофеля коллекции СибНИИРС – филиал ИЦиГ СО РАН для переработки на хрустящий картофель.

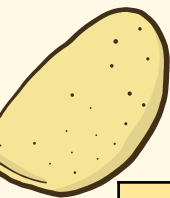


Материалы и методы исследования

В качестве материала для исследований используются сортобразцы картофеля из мировой коллекции ВИР, коллекции «ГенАгро» и биоресурсной коллекции Федерального исследовательского центра по картофелю им. А.Г. Лорха.

Оценку качества ломтиков хрустящего картофеля проводили визуально с использованием международной цветовой шкалы «Хантер Лаб» (Университет Кембриджа, Великобритания), адаптированной в отношении градации пригодности сортобразцов от 1 до 9 баллов.





Результаты лабораторного тестирования коллекции картофеля по пригодности к переработке на хрустящий картофель, февраль 2025

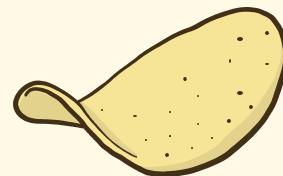
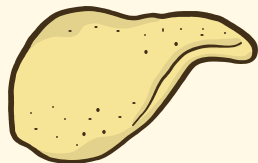


Группа спелости	Сорта	Качество хрустящих ломтиков		Степень пригодности к переработке
		окраска	балл	
03	Башкирский, Dorisa, Agro, Bonus, Saxon	бледно-желтая до золотисто-желтой, равномерная без пятен и прожилок с ровными краями	9-8	высокопригодный
04	Сентябрь, Courage			
05	Хозяюшка			
03	Красноярский ранний	желтая интенсивная с единичными коричневыми вкраплениями	7	пригодный
04	Марет, Maris Piper			
05	Фрителла, Варяг, Herold, Tewadi			
03	Розара, Горянка, Регги, Старт, Тимо Ханккян, Глория, Andra, Maris Anhor	темно-желтая	6	среднепригодный
04	Браво, Горняк, Самба, Sante, Шах			
05	Sommergold, Quarta			
03	Любава, Матушка, Купец, Калужский, Холмогорский, Colette, Colleen	светло-коричневая	5	слабопригодный
04	Гала, Кемеровчанин, Мариинский, Краса Мещеры, Caprice			
05	Ирбитский, Наяда, Baszta, Bekas, Odra			
03	Ред Скарлетт	коричневая, темнокоричневая до цвета жженого кофе	4-1	непригодный
04	Albatros			
05	Тулеевский, Agria			

Заключение

В результате жарки картофеля фри и чипсов были выделены 8 высокопригодных к переработке сортов картофеля: Башкирский, Dorisa, Арго, Bonus, Saxon, Сентябрь, Courage и Хозяюшка.

Также пригодны к переработке были 7 сортов, имеющие оценку в 7 баллов. Остальные 37 сортов коллекционного питомника не пригодны для переработки на хрустящий картофель.



Благодарности

Работа выполнена при финансовой
поддержке РФФИ в рамках научного
проекта № 25-26-20116.

