

Для производства хрустящего картофеля требуются клубни овальной и округло-овальной формы диаметром 40-60 мм, с поверхностным залеганием глазков, должны отсутствовать ростовые трещины и пустоты.

В ходе работы при оценке сортов проводили технические и химические анализы клубней, а также определяли качество хрустящего картофеля по органолептическим показателям и содержанию жира.

Результаты, полученные при исследовании показателей качества картофеля, представлены в таблице.

Сорт картофеля	Внешний вид	Содержание, %			Качество чипсов
		сухих веществ	крахмала	редуцирующих сахаров	
Бриз	Клубни желтые, округло-овальные, с поверхностными глазками	19,5	19,6	0,12	Очень хорошее
Скарб	Клубни желтые, округло-овальные	15,2	14,5	0,21	Хорошее
Дельфин	Клубни желтые, округло-овальные	15,5	15,7	0,19	Очень хорошее

Проанализировав полученные в ходе эксперимента показатели качества картофеля, для исследования было решено выбрать два сорта – Бриз и Дельфин, как наиболее пригодные для производства хрустящего картофеля.

УДК 664.8.022.7

ВЛИЯНИЕ ПРОЦЕССА ОСМОТИЧЕСКОГО ОБЕЗВОЖИВАНИЯ КУСОЧКОВ КАРТОФЕЛЯ НА КАЧЕСТВО ГОТОВОГО ПРОДУКТА

А.М.Мазур, Т.В.Прохорцова

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Республика Беларусь**

В данной работе было исследовано влияние процесса осмотического обезвоживания кусочков картофеля на содержание жира в хрустящем картофеле и его органолептические показатели качества.

Осмотическое обезвоживание кусочков картофеля осуществлялось в растворах соли с концентрацией 3, 5, 7, 10 и 12%. Клубни картофеля подвергали мойке, очистке, резке на лепестки. После этого лепестки сырого нарезанного картофеля с размерами 1,5*50 и 2,0*50мм помещались на 15 минут в концентрированные растворы соли. Определялось так же, как изменяется содержание сухих веществ в картофеле после осмотического обезвоживания. Для исследований использовали два сорта картофеля: Бриз и Дельфин.

Лепестки обжаривались в рафинированном дезодорированном подсолнечном масле при температуре 150 С до получения хрустящего картофеля. В готовом продукте определялись внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус, содержание жира. Прежде всего, уделялось внимание вкусовым качествам изделий.

В ходе проведения эксперимента было установлено, что при увеличении концентрации солевого раствора наблюдалось увеличение количества сухих веществ в лепестках картофеля. Так, при проведении процесса осмотического обезвоживания в растворах соли 3-12%-ной концентрации количество сухих веществ изменилось с 16,3 до 23,5%. При этом содержание жира заметно снижается только по сравнению с первоначальным опытом (без проведения процесса осмотического обезвоживания): с 34,1 до 25,7% (22,4% сухих веществ), т.е. уменьшилось в 1,33 раза. А далее при увеличении количества сухих веществ наблюдалось лишь очень незначительное снижение содержания жира: с 25,7 (22,4% сухих веществ) до 23,6% (23,5% сухих веществ) (сорт Бриз, 2,0*50мм).

Исследования показали, что при концентрации соли до 3 – 5% (содержание сухих веществ 21,5%) готовый хрустящий картофель имел вкус, удовлетворяющий по степени солёности. При увеличении концентрации соли свыше 5% готовый продукт имел резко выраженный солёный вкус, что абсолютно недопустимо.

При этом при концентрации солевого раствора 5% увеличение сухих веществ происходило до 21,5% для сорта Бриз и до 17,5% для сорта Дельфин. Содержание жира снижалось до 25,7% для сорта Бриз и до 35,1% для сорта Дельфин (для лепестков 2,0*50мм).