

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КАРТОФЕЛЯ ЗА РУБЕЖОМ

Н. В. Панцулая

*Учреждение образования «Гомельский государственный
технический университет имени П. О. Сухого»,
Республика Беларусь*

Картофель является одним из важнейших продовольственных культур, имеет высокую питательную ценность. Известно, что по общим энергетическим запасам эта культура занимает пятое место после пшеницы, кукурузы, риса и ячменя. Продукцию картофелеводства потребляет почти каждый пятый житель планеты, а для каждого десятого картофель является одним из основных продуктов питания [1].

Картофель можно отнести к числу важнейших сельскохозяйственных культур разностороннего использования: продовольственное, кормовое, техническое. Про-

фессор П.М. Жуковский, оценивая универсальное значение этой культуры в жизни человека, в свое время писал: «Картофель – наиболее реальное благо из всего, что нам дало открытие Колумба».

Основным же направлением использования картофеля в мире является продовольственное. Да и значение картофеля как ценного продукта питания постоянно повышается, приготовленный в разнообразных видах, он не приедается даже при ежедневном употреблении. Из него можно приготовить около 1000 различных блюд. Необходимо отметить, что во многих странах переработка картофеля на готовые полуфабрикаты широко развита, это позволяет значительно сократить трудоемкость приготовления из него пищи. Выпускают чипсы, картофельную муку, хлопья, крокеры, салаты, супы и пр.

Стабилизация уровня потребления в развитых странах мира картофеля и даже некоторая тенденция увеличения потребления в некоторых из них во многом определяется ростом промышленной переработки картофеля на пищевые продукты и полуфабрикаты. К тому же промышленная переработка является одним из путей снижения потерь картофеля и, кроме этого, размещение перерабатывающих предприятий в местах выращивания картофеля позволяет снизить себестоимость продукции. Переработка картофеля уменьшает содержание в нем вредных для организма веществ, а именно: нитратов, тяжелых металлов, глюкоалкалоидов (мытый картофель содержит на 12 % меньше нитратов, очищенный – на 34-43 %, переработанный, например, в чипсы – на 70-80 %) [2].

За рубежом производство картофелепродуктов начало интенсивно развиваться в годы второй мировой войны. В настоящее время высокопроизводительные линии по переработке позволяют в оптимальные сроки переработать по безотходной технологии значительное количество выращенного урожая картофеля и получить высококачественный полуфабрикат, имеющий самостоятельное значение для моментального приготовления гарниров в общественном питании и домашних условиях.

Переработка картофеля на продукты питания в США составляет более 55 % валового сбора этой культуры [4]. Перерабатывающие предприятия сосредоточены в агропромышленных объединениях, расположенных в зонах товарного картофелеводства. Размещение предприятий по переработке непосредственно в местах, где выращивается картофель, дает существенные экономические выгоды, а именно: уменьшаются потери клубней, снижаются расходы на хранение и транспортировку, становится более полной утилизация отходов переработки, а это, в свою очередь, изменяет себестоимость производства картофеля и становится важным стимулом расширения рынка и привлечения дополнительных инвестиций. Разнообразие продуктов из картофеля позволило перерабатывающим предприятиям проводить гибкую ценовую политику, тем самым, обеспечивая высокую прибыльность переработки [4].

В странах Европы создаются крупные предприятия по переработке и сбыту картофеля. В Германии, Бельгии на картофелепродукты перерабатывается около 40 %, Великобритании, Голландии – 25 %, во Франции – более 15 % ежегодного урожая картофеля. В Голландии 75 % всего объема переработки составляют глубоко охлажденные продукты; 10 % – сушеные, гранулы и хлопья, используемые в качестве компонентов или основного продукта при приготовлении горячих блюд; 8 % – кусочный картофель, чипсы и продукты на основе гранулята картофеля в комбинации с другими продуктами или без них, в различной форме и с разными товарными знаками. На консервированный, салатный картофель приходится около 1 %. В Германии производят более 25 наименований картофелепродуктов, в США – бо-

лее 60 [6]. Популярность картофелепродуктов и полуфабрикатов из картофеля обусловлена, главным образом, сокращением затрат труда на приготовление блюд в домашних условиях.

В этих странах объемы переработки картофеля на продукты питания постоянно расширяются, растет их ассортимент, что увеличивает долю картофелепродуктов в структуре питания населения. По прогнозам специалистов, этот процесс и в дальнейшем будет продолжаться: сохранится тенденция снижения потребления свежего картофеля за счет увеличения потребления картофелепродуктов [2, 3].

Большое значение имеет картофель как сырье для спиртовой и крахмалопаточной промышленности. Техническая переработка картофеля на крахмал развита в основном в европейских странах. Только в Дании на крахмал перерабатывают значительную долю картофеля – 55 %, в Нидерландах – 34 %, Франции – 19 %. В странах Северной Америки, хотя и получают высокие урожаи картофеля, техническая переработка его неразвита. Это объясняется тем, что эффективное использование картофеля на крахмал и спирт уступает кукурузе [5]. В США, например, производство картофельного крахмала незначительно – 0,4 % годового объема несортного картофеля и значительная доля картофельного крахмала, потребляемого в стране, составляет импорт [2].

Также большое значение имеет картофель как кормовая культура, особенно для молочного скота, свиней и птицы. За рубежом на корм используются не только клубни, но также картофельная ботва и побочные продукты, получаемые от промышленной переработки картофеля на спирт и крахмал – барда и мезга [5]. В настоящее время, в большинстве стран, где выращивают картофель, наблюдается сокращение использования картофеля на кормовые цели, в силу того, что по сравнению с другими видами кормов он является более дорогостоящей культурой. В этих странах специально выращиваемый на корм скоту картофель и отходы от сортировки, переработки и хранения его составляют около четверти всего фуража, а остальная часть – это отходы промышленных предприятий по переработке картофеля на продукты питания.

Развитие картофелеперерабатывающей промышленности решает ряд сложных проблем в транспортировке и хранении. Кроме того, способствует более полному использованию урожая, снижению потерь картофеля, повышению эффективности всей отрасли картофелеводства. Все эти проблемы требуют неотложного решения и в Беларуси. В связи с этим необходимо развивать отечественную картофелеперерабатывающую промышленность, приближая предприятия по переработке к местам производства картофеля и учитывая традиционно сложившиеся привычки населения по использованию картофеля в своем рационе питания, следует предварительно изучить потенциальный спрос на картофелепродукты.

Литература

1. Ильина З.М., Валуев В.В., Казакевич А.В. Рынок продовольствия и сырья: 2. Картофель. – Мн.: РИЦ БелНИИЭИ АПК. – 1998. – 134с.
2. Картофельный подкомплекс. – Мн.: Бел. филиал ВНИИТЭИ АПК, 1992. - Ч. II. – 28 с.
3. Киселев В.Н., Назаренко В.И., Соломина И.П. и др. Картофелеводство за рубежом. – М.: ВНИИТЭИ АПК. – 1990. – 162с.
4. Коротких А.А. Картофельное хозяйство США //США: экономика, политика, идеология.- 1996. – №1. – С. 119-124.
5. Лигун Б.П., Замотаев А.И., Андриюшина Н.А. Картофелеводство зарубежных стран. – М.: ВО «Агропромиздат», 1988. – 167с.
6. Чухольский П.Г. Зарубежный опыт организации переработки сельскохозяйственной продукции //Весті Академії аграрних наук Республікі Беларусь.- 1997. – № 1. – С. 8-16.