

ЖИТТЯ У СТИЛІ



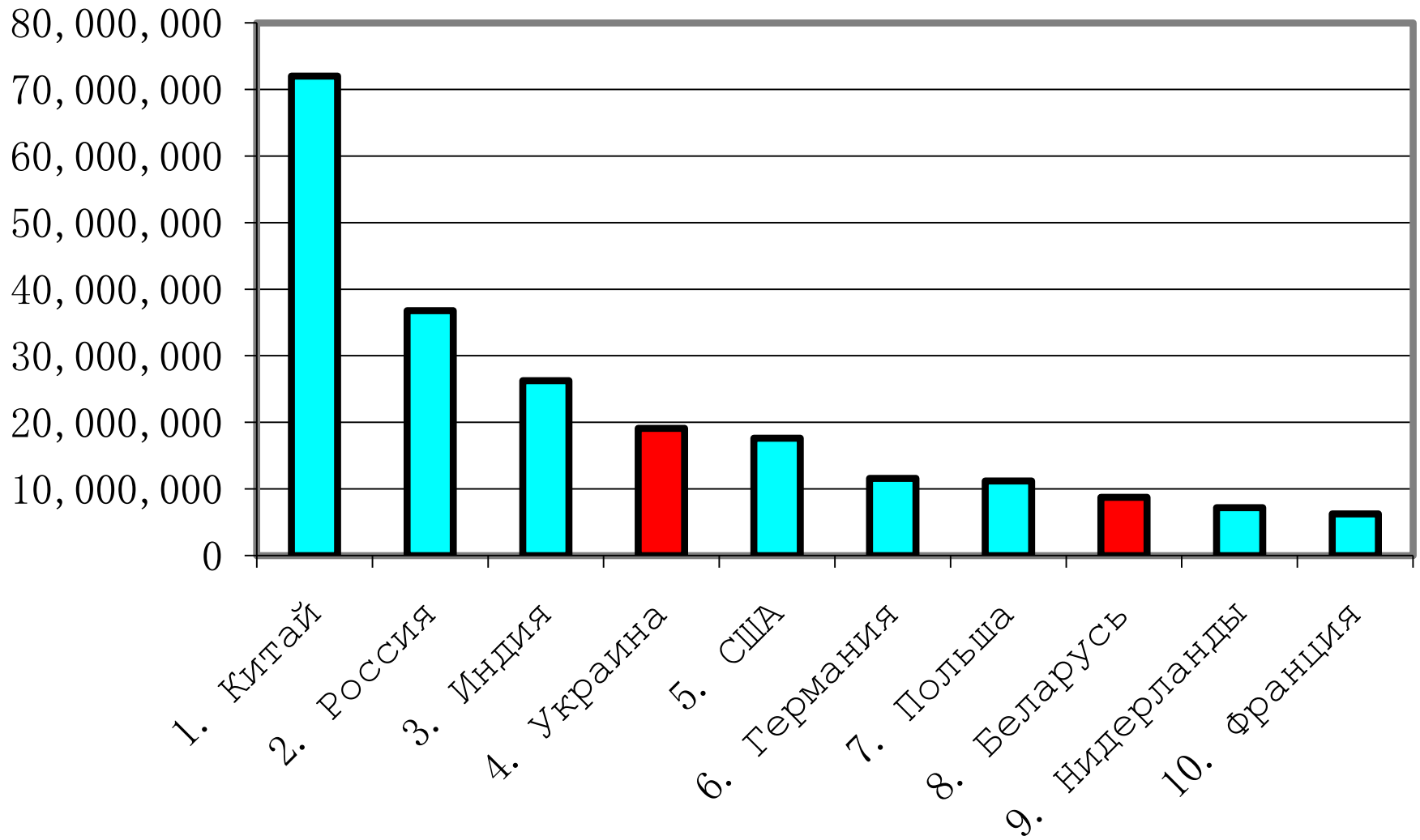
КАРТОПЛЯ: ГОДУЄ, ЛІКУЄ, ЕКОЛОГІЧНО ЦІННА

Зав. кафедри біотехнології та
фітофармакології СНАУ, доктор
сільськогосподарських наук, професор
ПОДГАЄЦЬКИЙ Анатолій Адамович

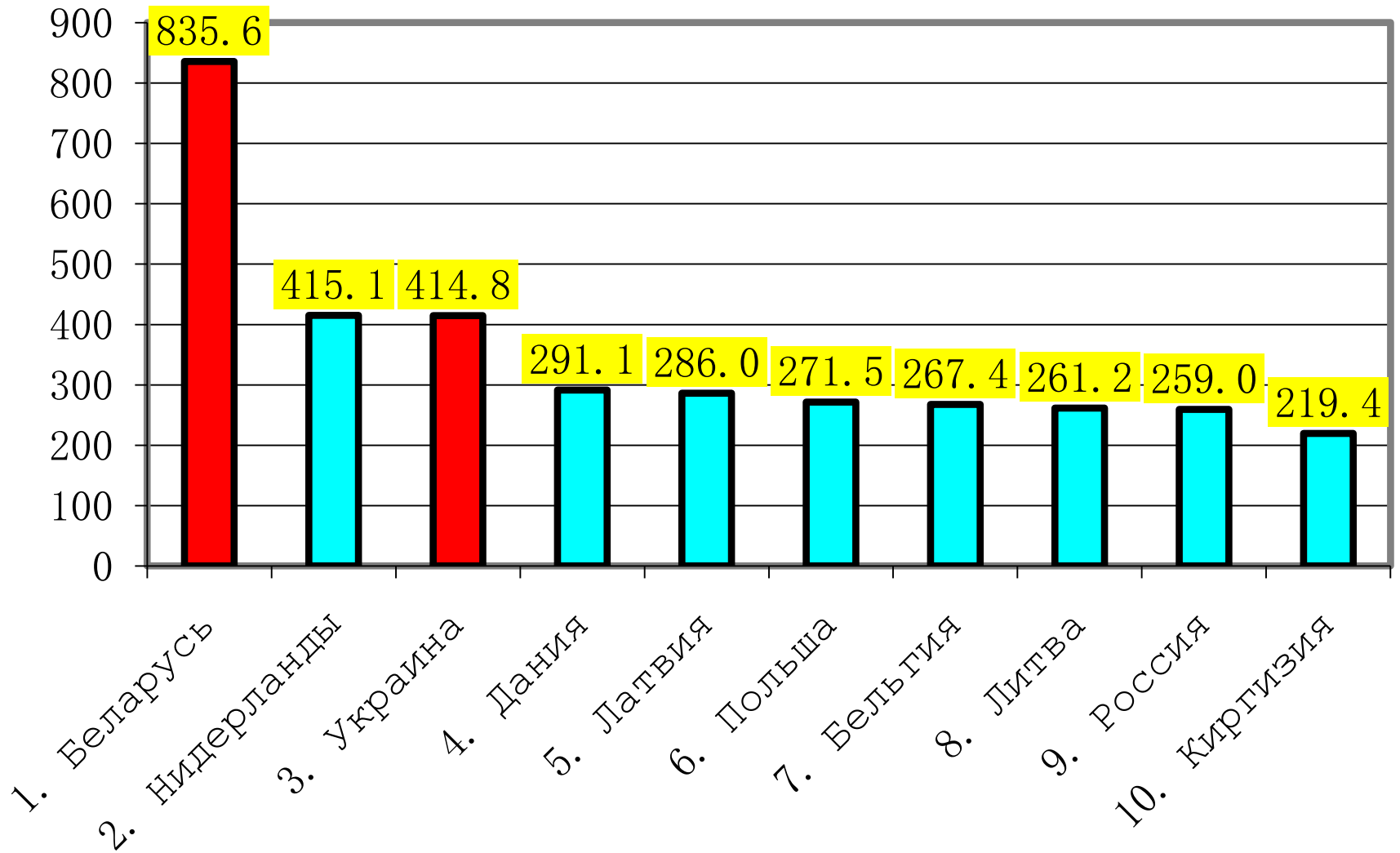
2008 рік – міжнародний рік картоплі

За пропозицією ФАО Генеральна асамблея ООН затвердила резолюцію 60/191, яка проголосила 2008 рік Міжнародним роком картоплі, що відбулося у Всесвітній день продовольства

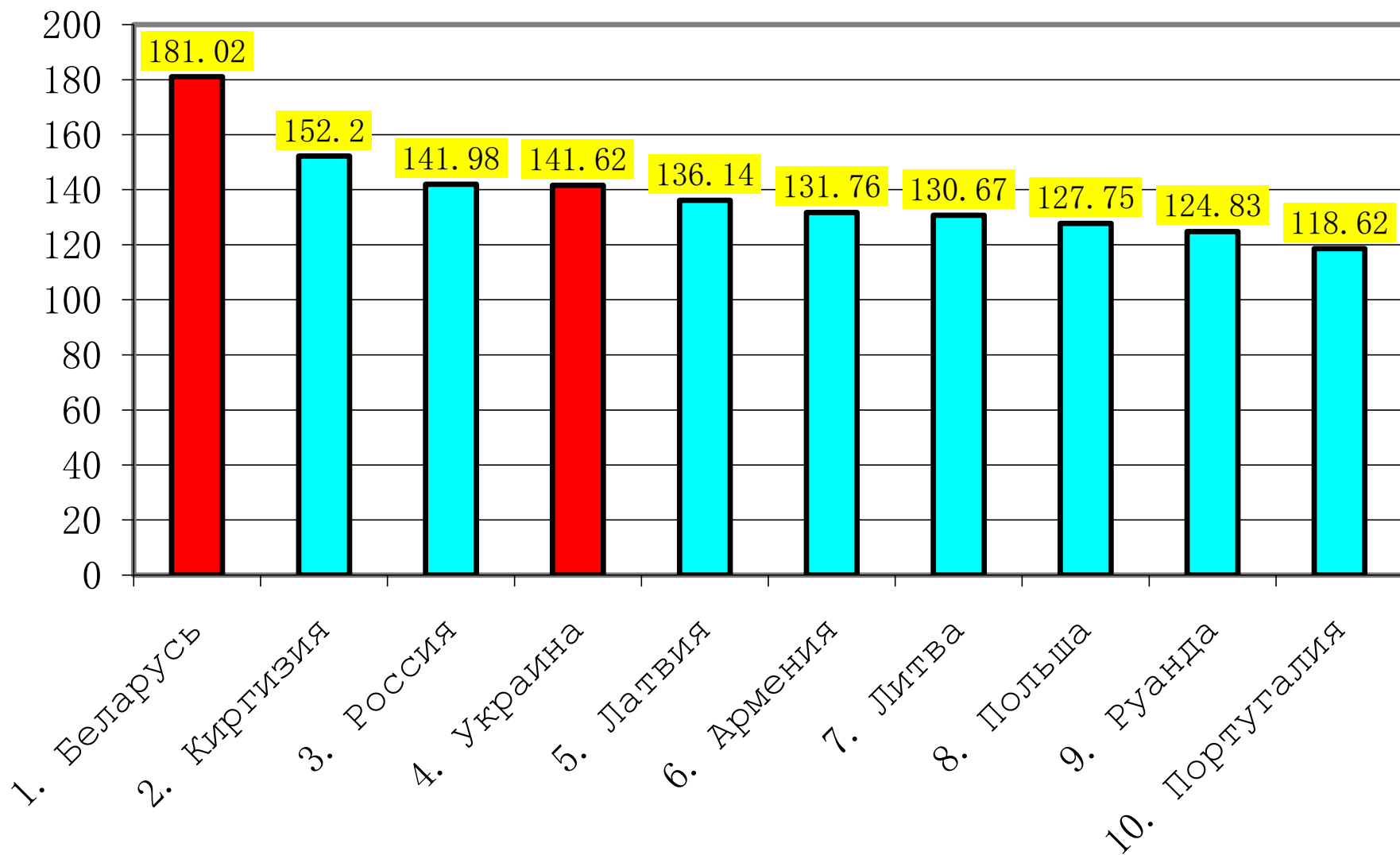
ПРОВІДНІ ВИРОБНИКИ КАРТОПЛІ (Т)



ВИРОБНИЦТВО КАРТОПЛІ НА ДУШУ НАСЕЛЕННЯ (КГ)



СПОЖИВАННЯ КАРТОПЛІ НА ДУШУ НАСЕЛЕННЯ (КГ)



Споживання картоплі (кг в рік на 1 людину)

- У світі – в межах 62 - 181
- В Україні - 142
- У Сумській області – близько 190

ПРИЧИНИ СТРАТЕГІЧНОЇ ВАЖЛИВОСТІ КАРТОПЛІ

1. Допомагає нагодувати голодних та бідних;
2. Дуже корисна для здоров'я людини;
3. Серед с.-г. культур найбільш ефективно використовує природні ресурси

“Вирощувати коренеплоди і картоплю це те саме, що отримувати три колоси, де ріс один”

Д. М. Прянішніков

4. Для продовольчого використання придатна до 85% маса рослин (у зернових близько 50%);
5. Може вирощуватися, практично, на всій Земній кулі;
6. Можна отримувати більше продукту за менший термін, з меншої площі, в більш сурових умовах.

ЦІННІСТЬ БУЛЬБ КАРТОПЛІ - КРОХМАЛЬ

1. Високий уміст – до 32 %;
2. Легка засвоюваність: за 10 хв., тоді як вівса - 1,5 год., пшениці, рису, ячменю – 2 год.;
3. Не сприяє накопиченню ваги, бо не має холестерину, насичених жирних кислот, трансжирних кислот;
4. Збільшує врожай картоплі;
5. Лімітуючий фактор для переробки (не менше 16-17 %)
6. Корелює з смаком;
7. Обумовлює розсипчасту консистенцію варених бульб;
8. Для промислової переробки придатні сорти з величиною крохмальних зерен більше 35 мк і часткою близько 50 %.

ЦІННІСТЬ БУЛЬБ КАРТОПЛІ – білок

1. Білок: містить 12 з 20 незамінних амінокислот, тобто усі, які не синтезуються в людському організмі;
2. Засвоєння білків, порівняно з тваринними (м'яса, молока) становить 0,7, тоді як у гороху – 0,5, кукурудзи – 0,55, пшениці – 0,65, а тому важлива роль картоплі в дитячому і лікувально-профілактичному харчуванні;
3. Біологічна цінність білка картоплі має індекс 60-92 %. Еталон білок яйця курей – 100 %;
4. 70-80 % білка картоплі водорозчинний і невелика частка соле- та лугорозчинна;
5. За амінокислотним складом білок картоплі дуже близький до жіночого молока, а за вмістом аргініну, гістидину та лізину – переважає його.

ЦІННІСТЬ БУЛЬБ КАРТОПЛІ – вітаміни

1. У бульбах містяться такі вітаміни:
С, В1, В2, В3, В6, РР, Н, Р, К, U, каротиноїди;
2. Вітамін С. За вмістом цієї кислоти картопля знаходиться на рівні апельсинів та лимонів:
 - Він підтримує нормальний стан серцево-судинної системи
 - Стабілізує майже всі фізіологічні процеси
 - Сприяє холестериновому обміну;
3. Вітамін В1. Бере участь у обміні речовин, стимулює секреторну діяльність залоз, нормалізує тиск;
4. Вітамін В2. Регулює тканинний обмін, сприяє утворенню енергії, гемоглобіну, стимулює заживлення ран, роботі печінки, нервової системи;
5. 200-300 г/добу картоплі забезпечує $\frac{1}{2}$ норми вітаміну С, 10-20 % вітаміну В1, 5-10 % вітаміну В6.

ЕКОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ КАРТОПЛІ

1. У наявності великої кількості вітамінів та мінералів: у 100 г бульб вітаміну С і калію більше, ніж у бананах, цибулі, яблуках;
2. Характеризується низьким умістом натрію, який у багатьох випадках є баластовим елементом;
3. Наявність у бульбах харчових волокон, що сприяє очищення кишечника;
4. Наявність харчових антиоксидантів антоционинів та каротиноїдів: у бульб з білим або світлим м'якушем до 30 мг/100 г сирої маси антоционинів і 50-100 мг каротиноїдів, а з кольоровим м'якушем, відповідно, 60-75 мг і до 2000 мг;
5. Наявність сортів, придатних для дитячого і лікувально-профілактичного харчування

ЕКОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ КАРТОПЛІ

Антиоксиданти бульб картоплі, поглинаючи радикали кисню знижують розвиток:

- деяких онкологічних хвороб,
- атеросклерозу,
- зміцнюють стінки кров'яних судин,
- затримують накопичення холестеролу,
- поліпшують зір.

СОЛОХА



Середньостиглий, універсального призначення
Бульби округло-овальні з антоціановим забарвленням

Урожайність в кінці вегетації 35 т/га

Уміст крохмалю 20,1%

Смакові якості добрі (8,4 бала)

Відносно стійкий проти парші звичайної, але значно уражується вірусними хворобами

Водограй[©]



Стиглість: середньоранній

Господарське призначення: столовий

Урожайність: 14,0 т/га на 40-45-й день після сходів,
50,0 т/га в кінці вегетації.

Вміст крохмалю: 12,0-13,0%

Споживчі якості: задовільні.

Стійкість проти хвороб: стійкий проти картопляної нематоди, має підвищену стійкість проти стеблової нематоди, відносно стійкий проти парші звичайної.

Морфологічні ознаки: бульби округло-овальні, білі, з плоским столоним слідом; м'якуш кремовий. Кущ середньої висоти, прямостоячий, сильнооблистяний, стебла слабогіллясті, без антоціанового забарвлення, листки великі. Віночок квітки білий.

Особливості сорту:

- раннє бульбоутворення;
- інтенсивне нагромадження маси бульб;
- висока товарність бульб;
- вибагливий до підвищених доз мінеральних добрив;
- придатний для вирощування на всіх типах ґрунтів.

Рекомендовані зони вирощування:

Полісся, Лісостеп

*Створений в Інституті картоплярства НААН
Занесений до Державного реєстру
сорнів рослин України*

В США за підтримки Конгресу з 2003 року розпочата селекція дієтичних (спеціальних) сортів картоплі для підтримки та покращення здоров'я нації

ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА: НІТРАТИ ТА НІТРИТИ

У цілому в Україні понад **30 %** сільськогосподарської продукції має вміст нітратів, що перевищує норму.

Шкідливість нітратів та нітритів :

- спричиняють пригнічення дихального ланцюга,
- дуже сильні окислювачі,
- викликають ендогенний синтез канцерогенних нітрозамінів,
- мають імунодепресивну дію,
- викликають метгемоглобінемію.

Максимальна добова норма 3,6 мг/кг маси людини

Максимально допустимий рівень нітратів для картоплі 80 мг/кг сирової маси, капусти і моркви – 300, буряків - 1400.

ЗАХОДИ ДЛЯ ЗМЕНШЕННЯ ВМІСТУ НІТРАТІВ У С.-Г. ПРОДУКЦІЇ

- Зменшення кількості нітратів у ґрунті в результаті зниження процесів нітрифікації;
- Збалансоване живлення рослин, особливо, за фосфором, калієм, магнієм і мікроелементами;
- Продуктивне використання наявного азоту шляхом створення оптимальних умов для росту рослин;
- Внесення молібдену за вирощування картоплі знижує вміст нітратів на 30 %;
- Після переробки кількість нітратів значно знижується, а за сушіння – збільшується;
- Не можна готувати овочі в алюмінієвому посуді;
- Додавання аскорбінової кислоти підвищує інтенсивність розкладання нітратів.

ДЯКУЮ ЗА УВАГУ !

