

Союз участников рынка картофеля и овощей

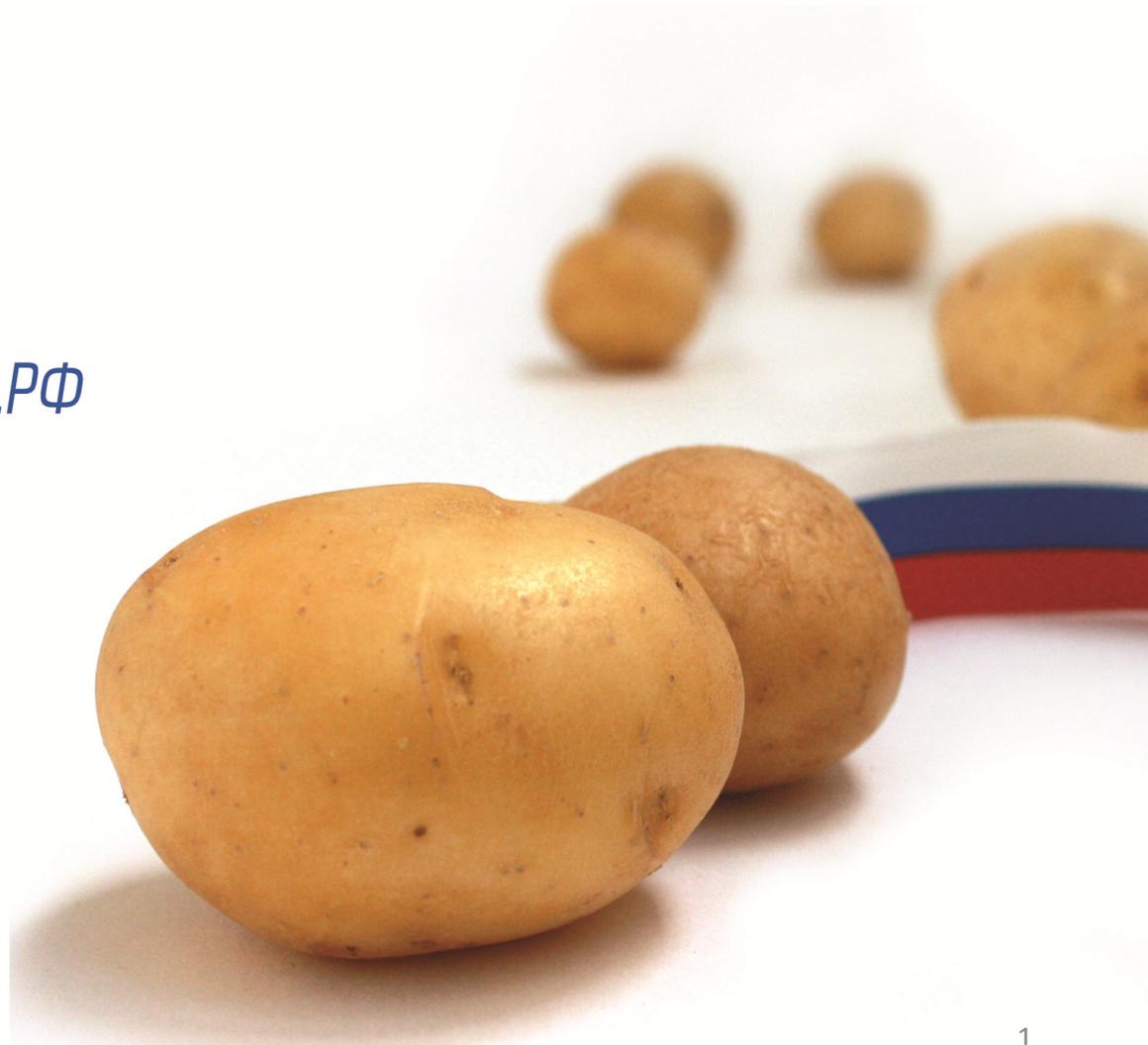


www.КартофельныйСоюз.РФ

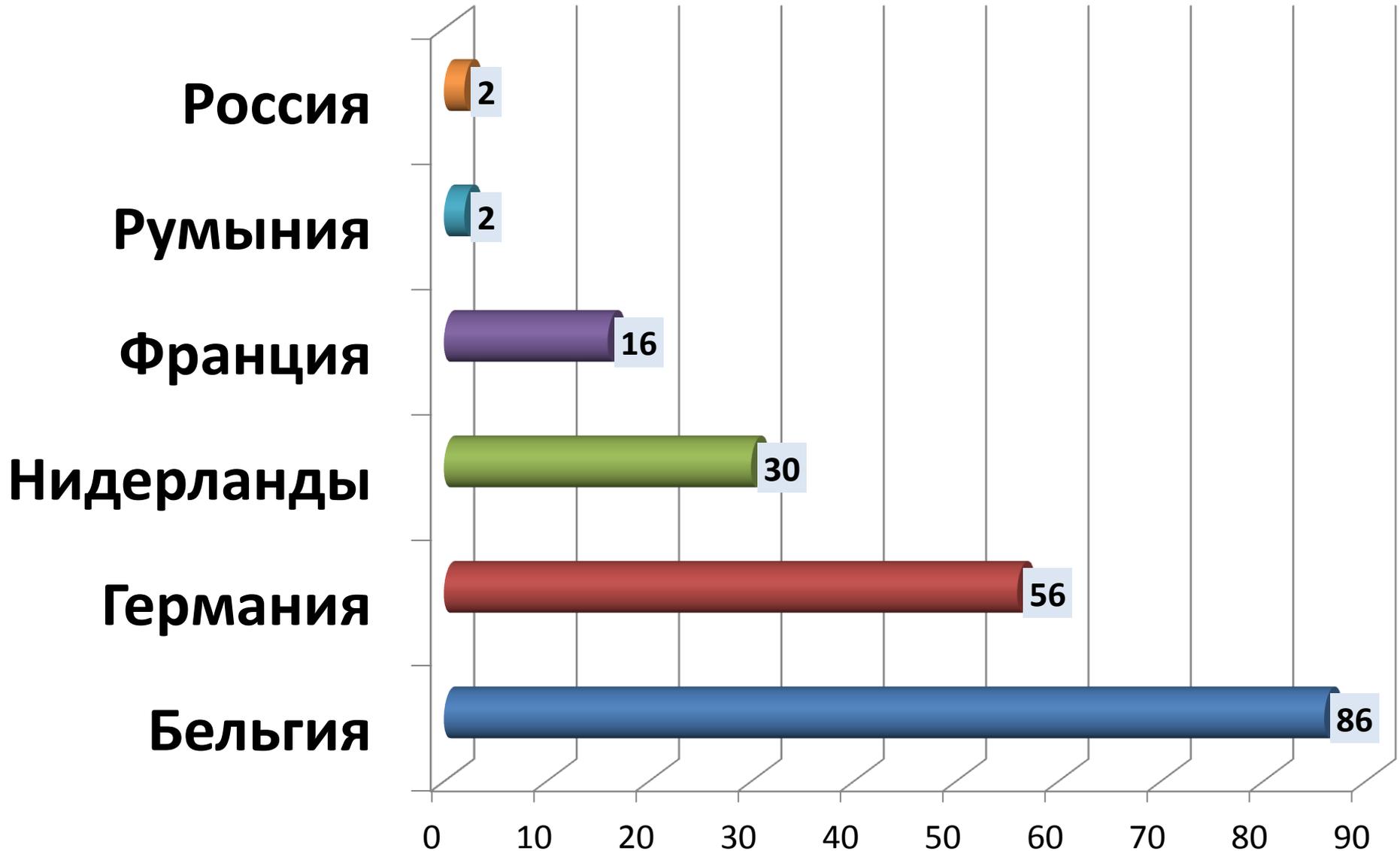
www.WeLikePotato.ru

info@WeLikePotato.ru

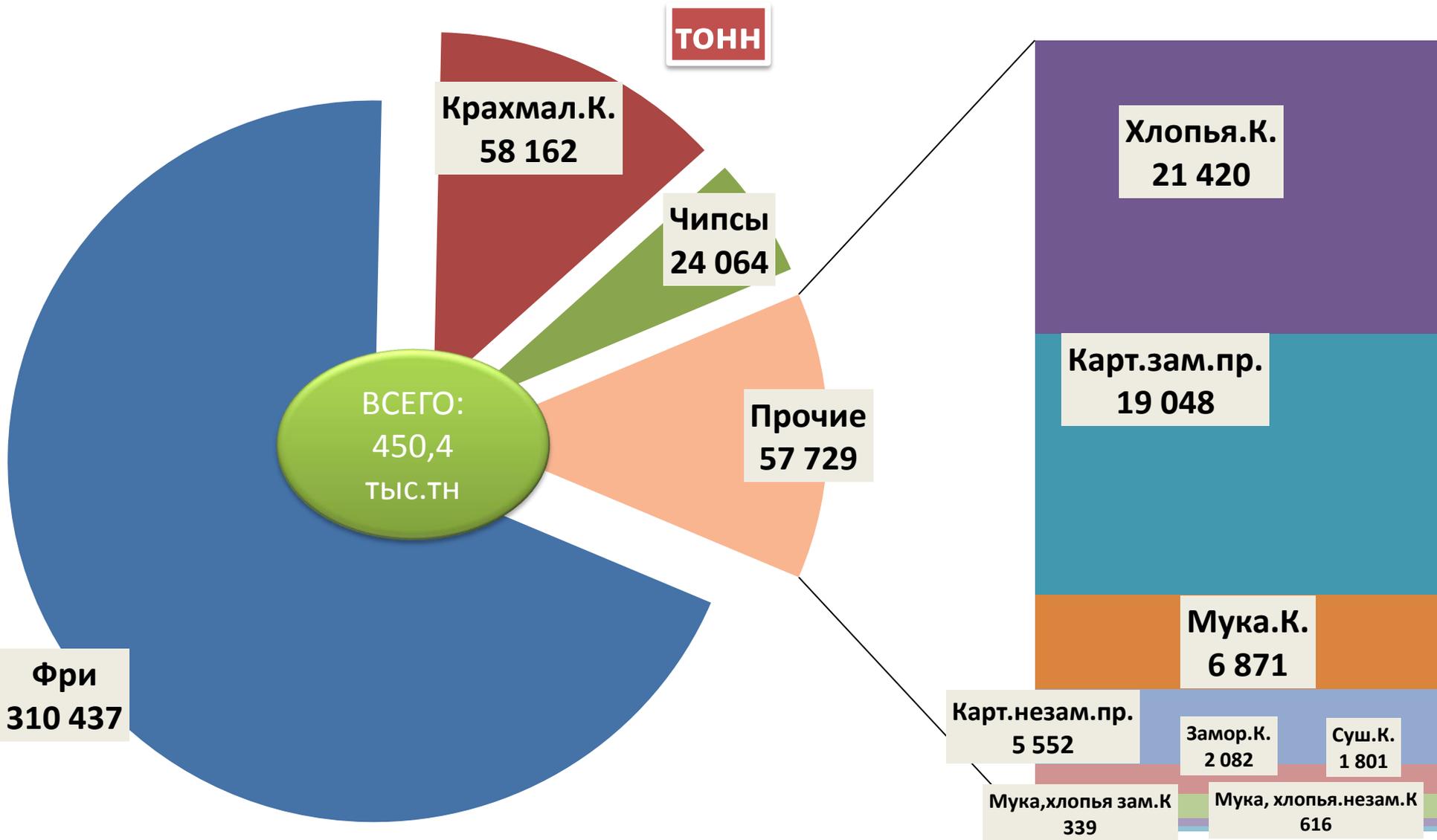
т/ф. (495)670-7006



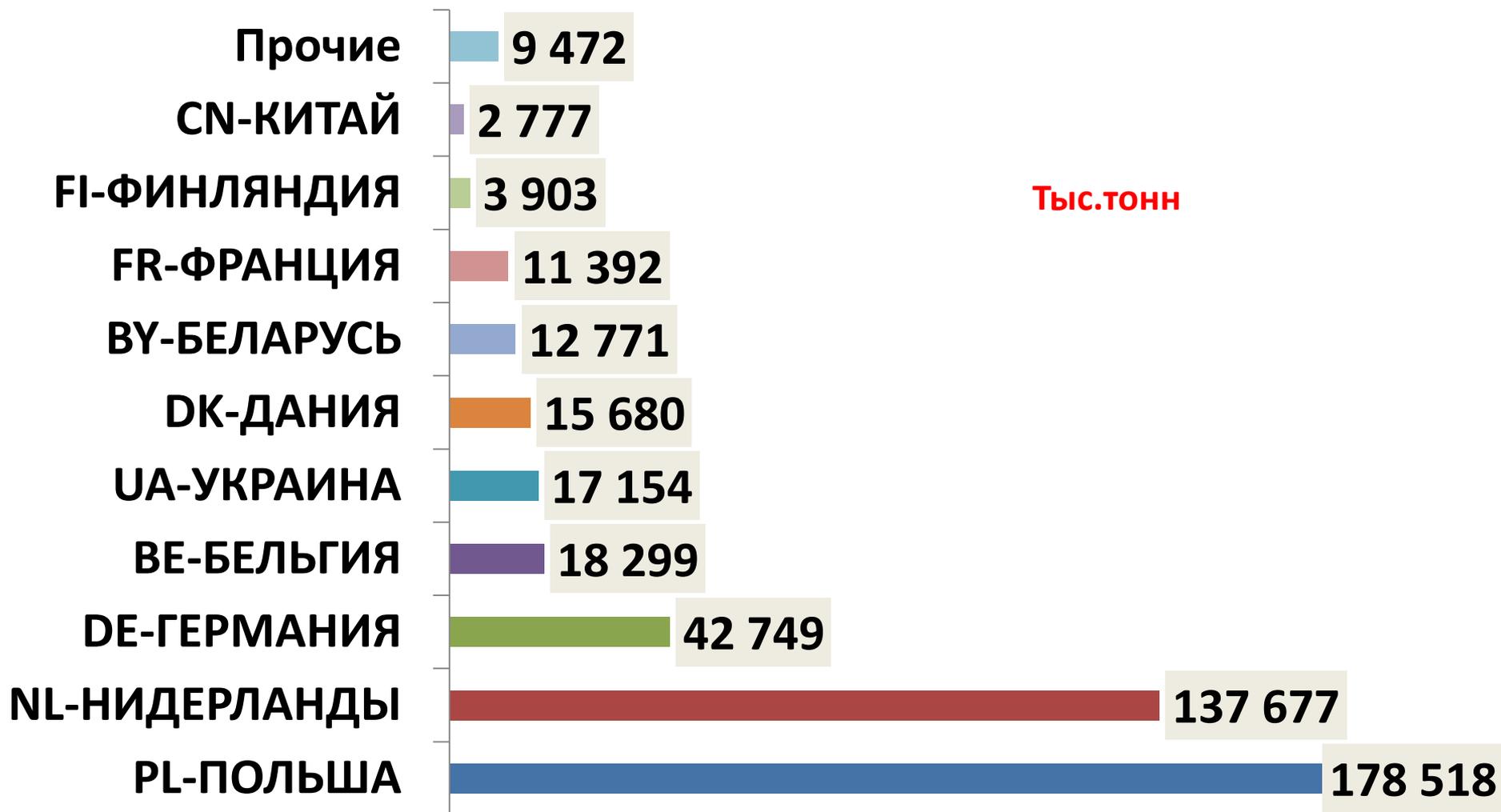
Доля картофеля идущего на промышленную переработку, % (источник FAOSTAT)



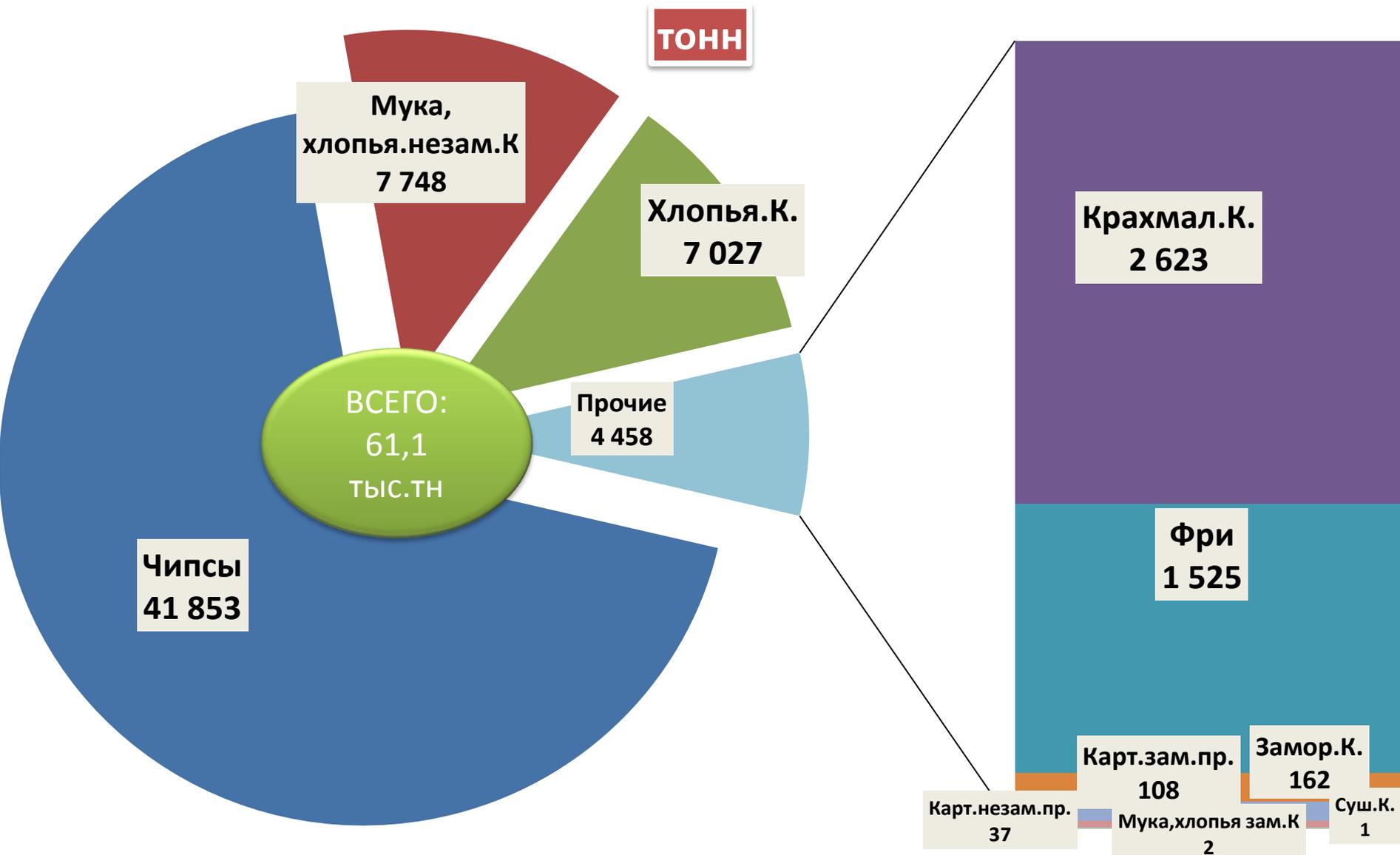
Импорт картофелепродуктов в Россию за период 2013 - апрель 2016 гг, (данные ФТС РФ)



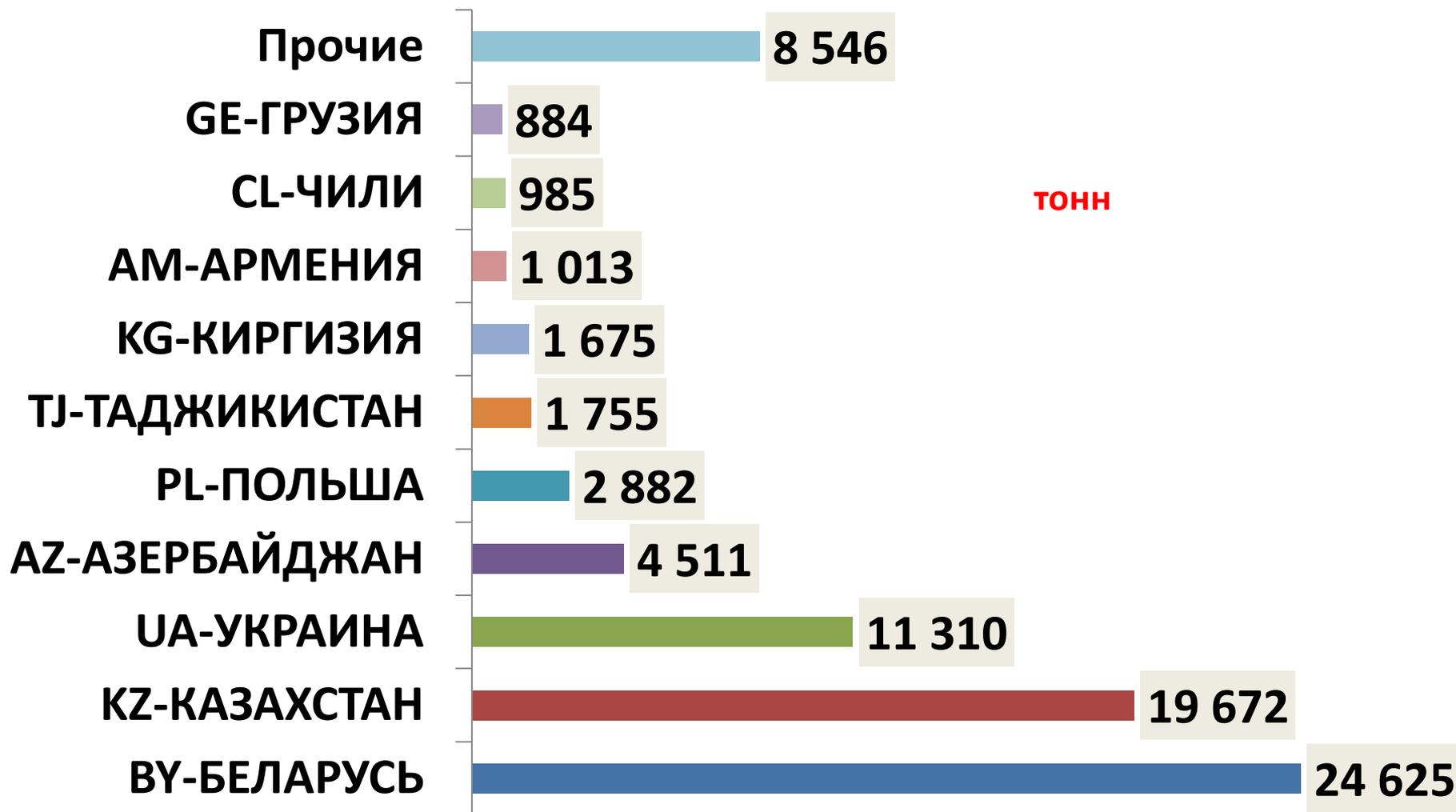
Страны импортеры картофелепродуктов в Россию за период 2013-апрель 2016 г, (данные ФТС РФ)



Экспорт картофелепродуктов из России за период 2013-апрель 2016 г, (данные ФТС РФ)



Страны экспорта картофелепродуктов из России за период 2013-2016 гг, (данные ФТС РФ)



Проектируемые объекты по переработке картофеля



ООО «Агрофирма
«КРиММ»



ООО «Агрофирма
«Слава картофелю»



ООО «Латкин»



Холдинг
«Дмитровские овощи»



ЗАО «Озеры»



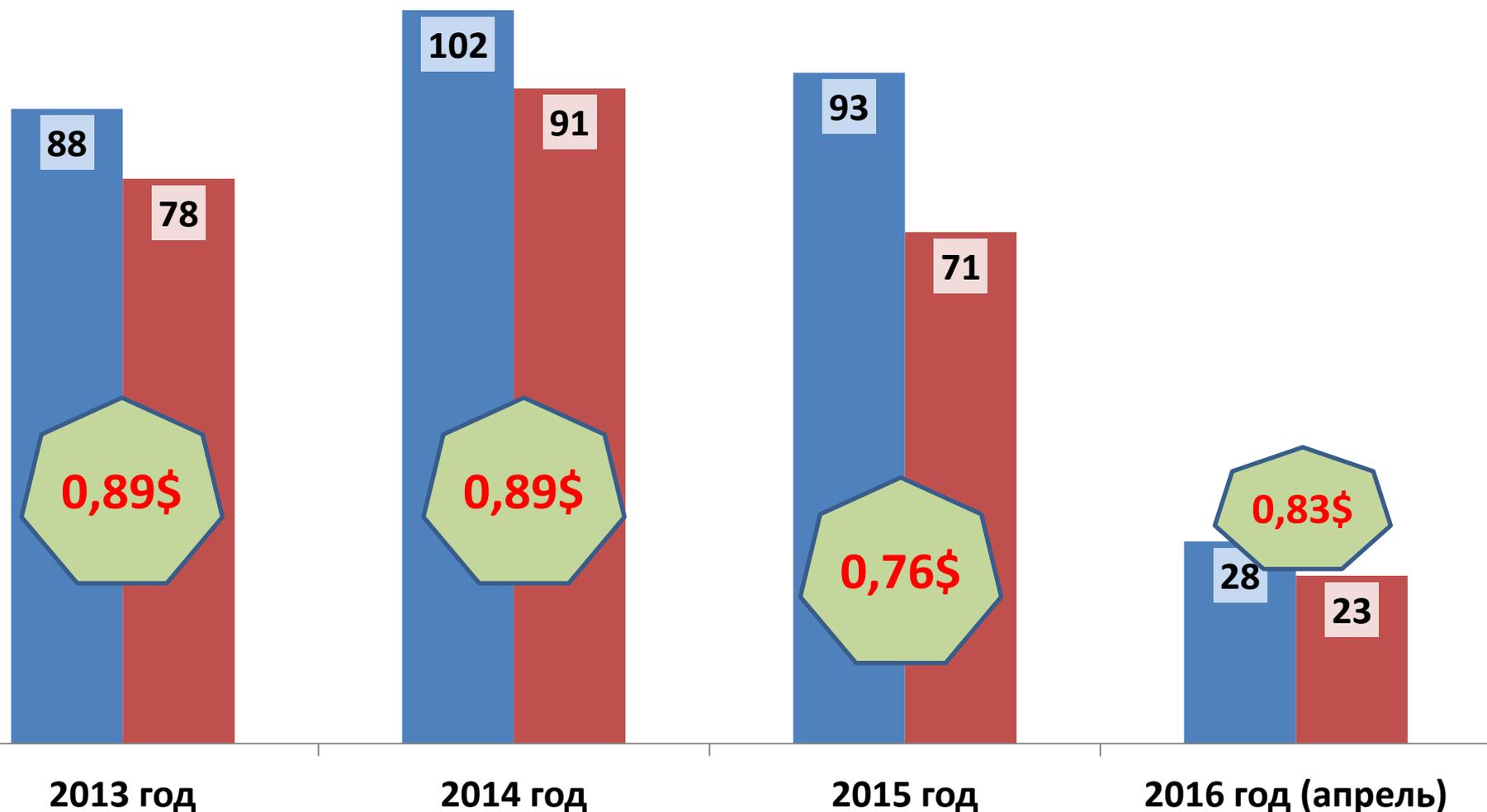
КФХ Богомаз



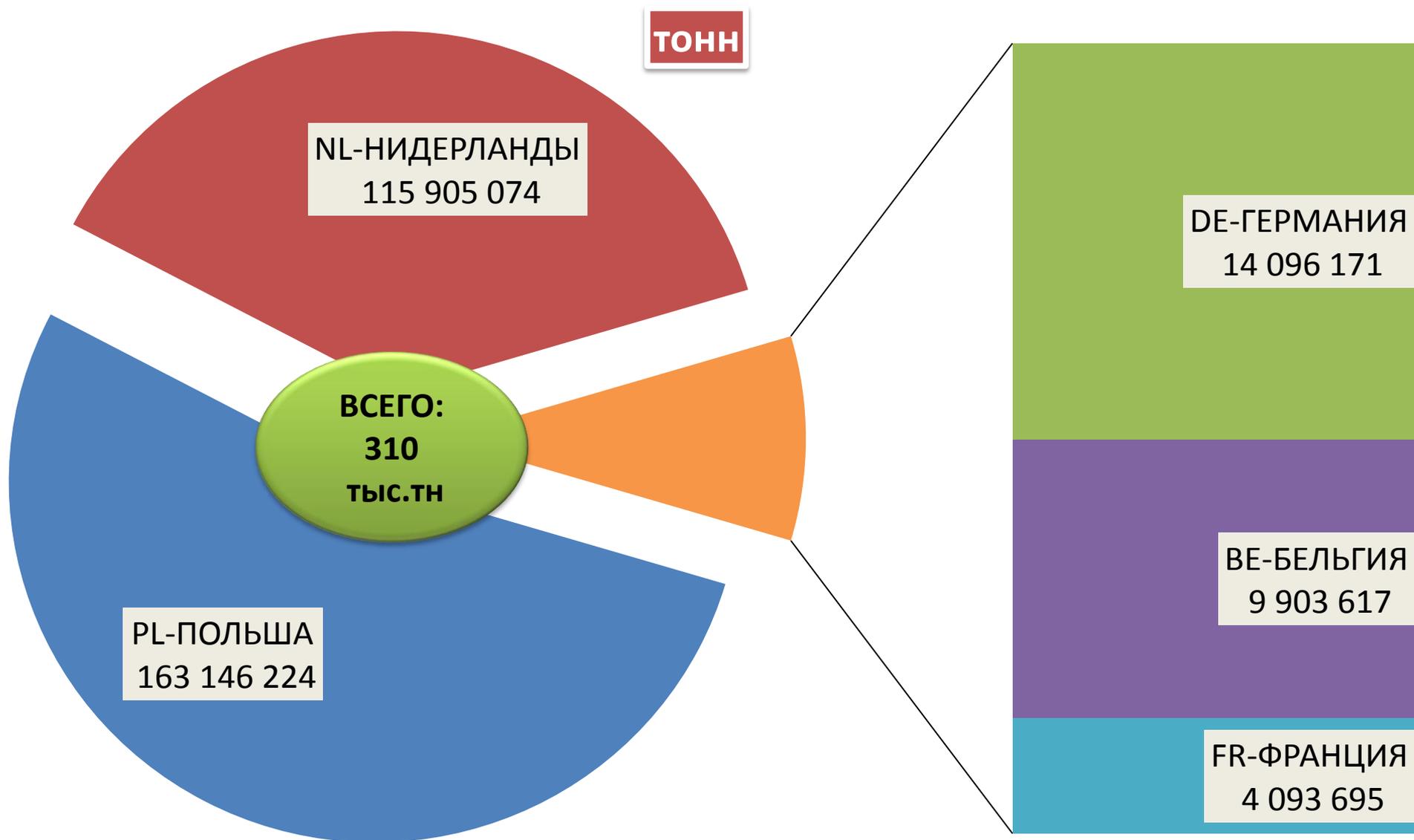
ООО «ВОЛОВСКАЯ ТЕХНИКА»

Динамика импорта картофеля «фри» в Россию в 2013 -2016 гг.

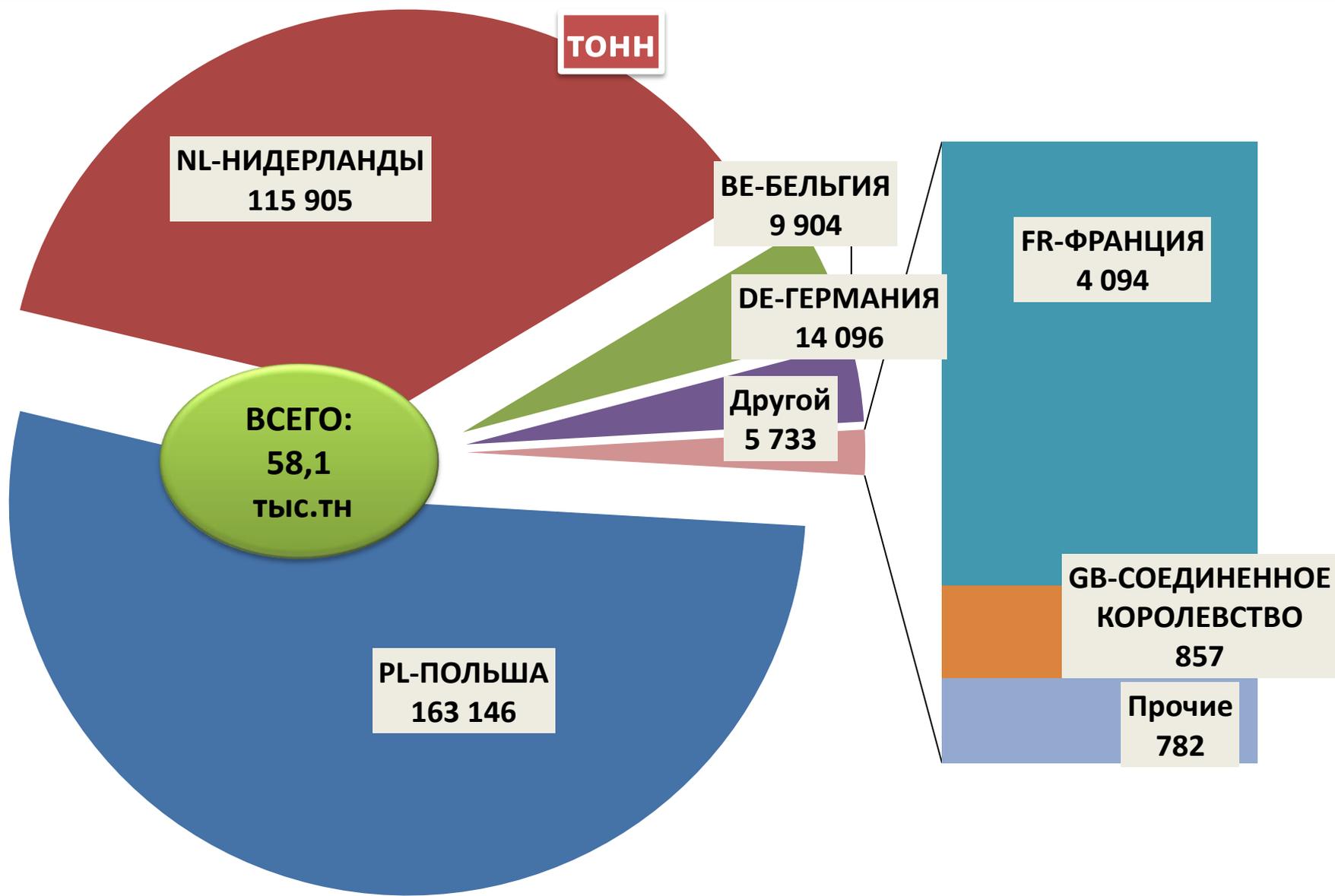
■ ТЫС.ТН. ■ МЛН. \$



Импортёры картофеля «фри» в Россию за период 2013 - апрель 2016 гг, (данные ФТС РФ)

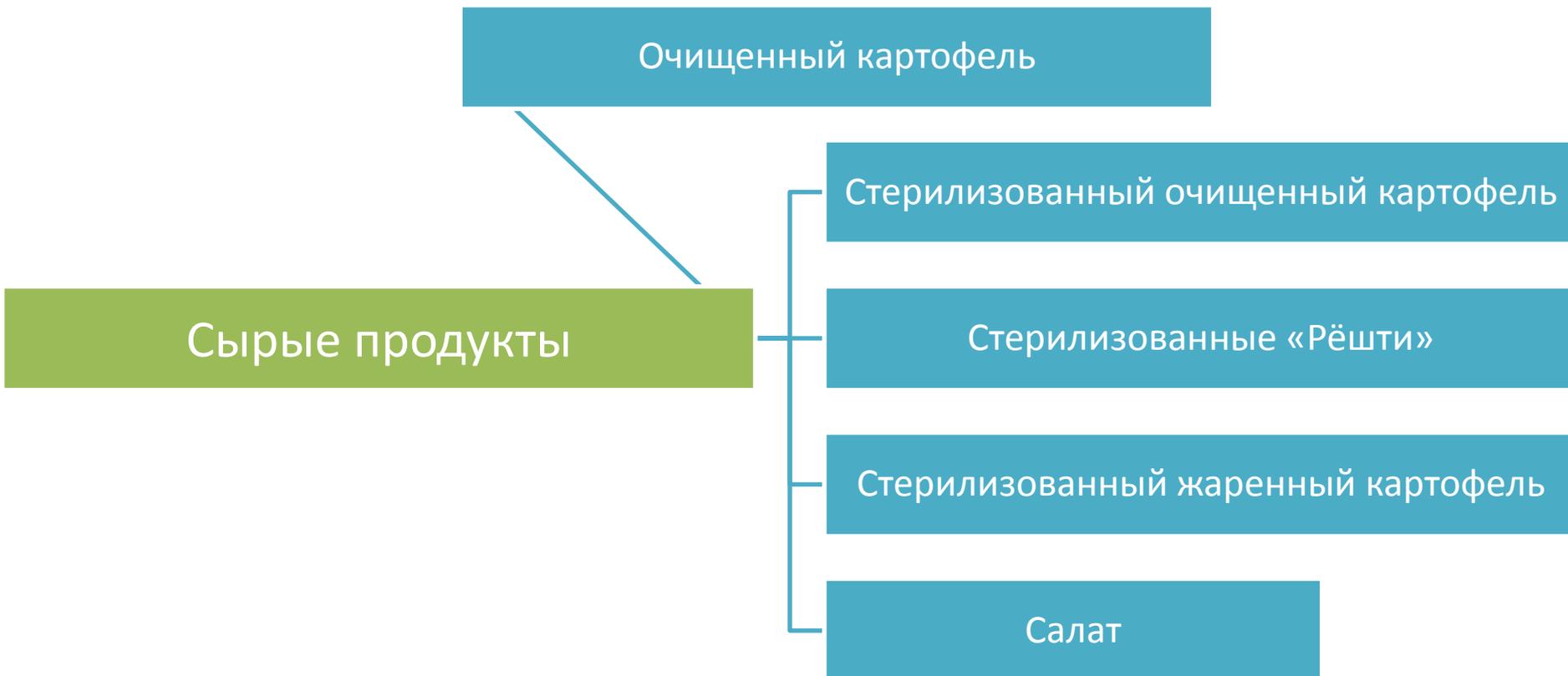


Импортёры картофельного крахмала в Россию за период 2013 - апрель 2016 г, (данные ФТС РФ)



Картофелепродукты группа I

стерилизованный картофель представляет собой промежуточный этап между сырым картофелем и глубоко переработанным. Предприятия по переработке картофеля калибруют его по размеру, отбирая небольшие клубни, моют, очищают и слегка подваривают. Так обеспечивается более долгий срок хранения, чем у сырого картофеля. Стерилизованный картофель удобнее в приготовлении за счет того, что уже прошел термическую обработку и готовить дома его нужно гораздо меньше по времени.



Очищенный картофель



Стерилизованные «Рёшти»

«Рёшти» – традиционное швейцарское блюдо, состоящее из нарезанного картофеля с различными мясными добавками. Это блюдо очень популярно в Центральной Европе. Учитывая традиционные вкусы российских потребителей, в отличие от традиционного «швейцарского» Рёшти, продукты содержат больше мяса, но меньше масла, не используется пальмовое масло. Традиционный швейцарский завтрак стал полноценным обедом или ужином.



Стерилизованный жаренный картофель

При производстве продукта не используются консерванты и красители, что гарантирует его высокое качество. Сохранить натуральность картофеля и его природные свойства на долгое время позволяет специальная тепловая обработка – стерилизация. Продукт полностью готов к употреблению



Салат



Картофелепродукты группа II

В ассортименте вырабатываемых промышленностью картофелепродуктов особое место занимают обжаренные продукты, в том числе хрустящий картофель. Хрустящий картофель является готовым к употреблению продуктом и вырабатывается из свежего картофеля в виде ломтиков, соломки и пластинок. Изготавливается путем обжарки нарезанного свежего картофеля в растительном рафинированном масле с добавлением к готовому продукту соли или смеси соли с пряностями и вкусовыми добавками

Фритированные и жаренные

Чипсы

Штики

Картофельное печенье

Картофельные оладьи (деруны)

Свежие фритированные полоски картофеля

Картофель фри

Чипсы

Хрустящий картофель (чипсы) - готовый к употреблению обжаренный продукт, содержащий до 40 % жира и до 5 % влаги. Выпускают три основных вида этого продукта: лепестки, соломку и пластинки. Название «чипсы» объединяет три самостоятельных вида продуктов, сходных по форме, - все они представляют собой тонкие пластинки («chip» - «пластина» в переводе с английского)



Картофель хрустящий

Этот продукт под названием «Картофель «Московский» знаком нам еще с советских времен: зажаренные в масле ломтики свежего картофеля, приправленные солью или без нее. Сейчас как иностранные, так и отечественные производители не жалеют натуральных или синтетических ароматических и вкусовых добавок для того, чтобы придать своему продукту новый вкус и запах. Из натуральных вкусо-ароматических добавок чаще всего используются красный перец, соль, измельченный сушеный чеснок и пряные травы. Не стоит обольщаться насчет того, что «Чипсы с сыром» изготовлены с использованием настоящего тертого сыра. Это, впрочем, касается и бекона, и грибов, и кетчупа, и лука со сметаной. Все это — ароматизаторы. Однако само слово «ароматизатор» не должно вызывать панического страха. При производстве ароматизаторов очень часто используют не химически синтезированные ароматические вещества, а натуральные, выделенные из настоящих продуктов. Такая ароматическая продукция обладает высоким качеством, естественным вкусом и запахом, но и соответственно довольно высокой ценой. Крупные предприятия-производители вряд ли станут экономить за счет покупки дешевого, некачественного или опасного для здоровья сырья. Слишком дорого в конечном счёте обойдется им такая экономия. Поэтому и закупаются пищевые красители, вкусовые добавки, ароматизаторы только у уважаемых мировых фирм, отвечающих за качество своего товара.

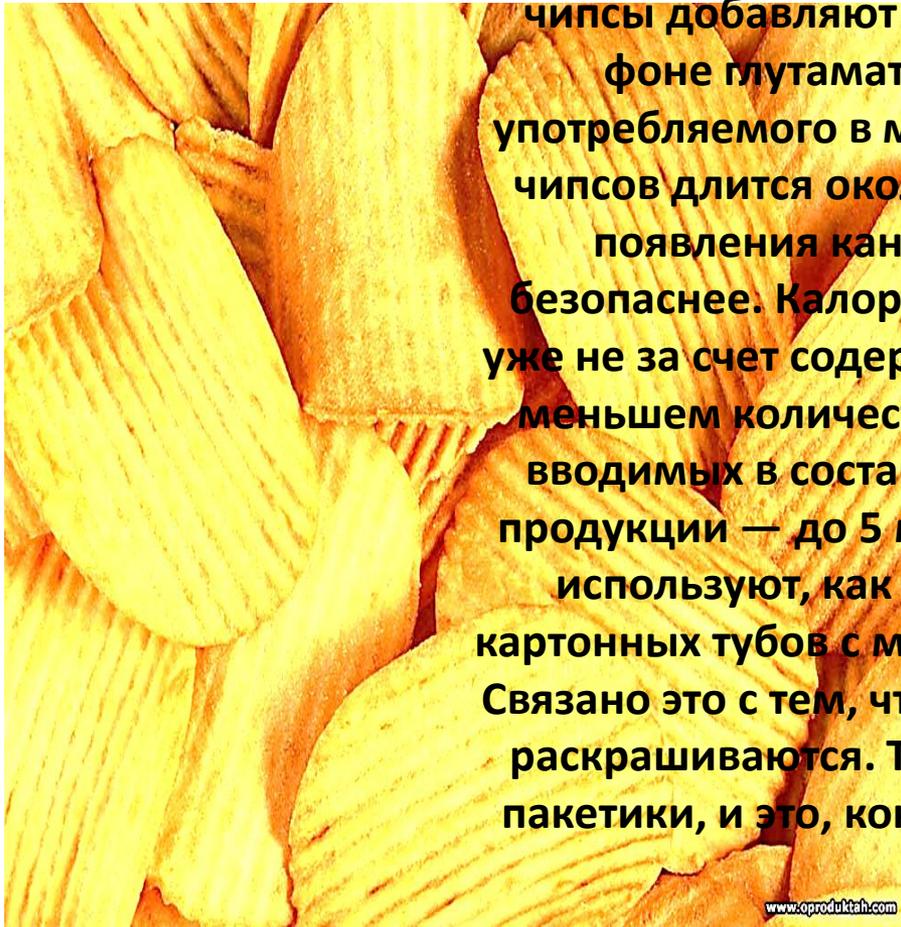
Второй тонкий момент в производстве чипсов — это использование масла. Хрустящий картофель обжаривается по технологии 5-7 минут с использованием высоких температур масла. При длительном воздействии высокой температуры на масло в нем происходят значительные изменения, приводящие к образованию канцерогенных веществ. Процесс производства чипсов предусматривает полную суточную смену масла в обжарочных печах.

Но это делается только там, где за технологией следят, а вот что происходит в мелких «подпольных» цехах, никто не знает. С наличием большого количества масла в хрустящем картофеле связан и срок его хранения. Этот продукт может храниться без добавления консервантов не более 3 месяцев, и то только при использовании металлизированных упаковок, не допускающих проникновения воздуха и света.



Чипсы формованные

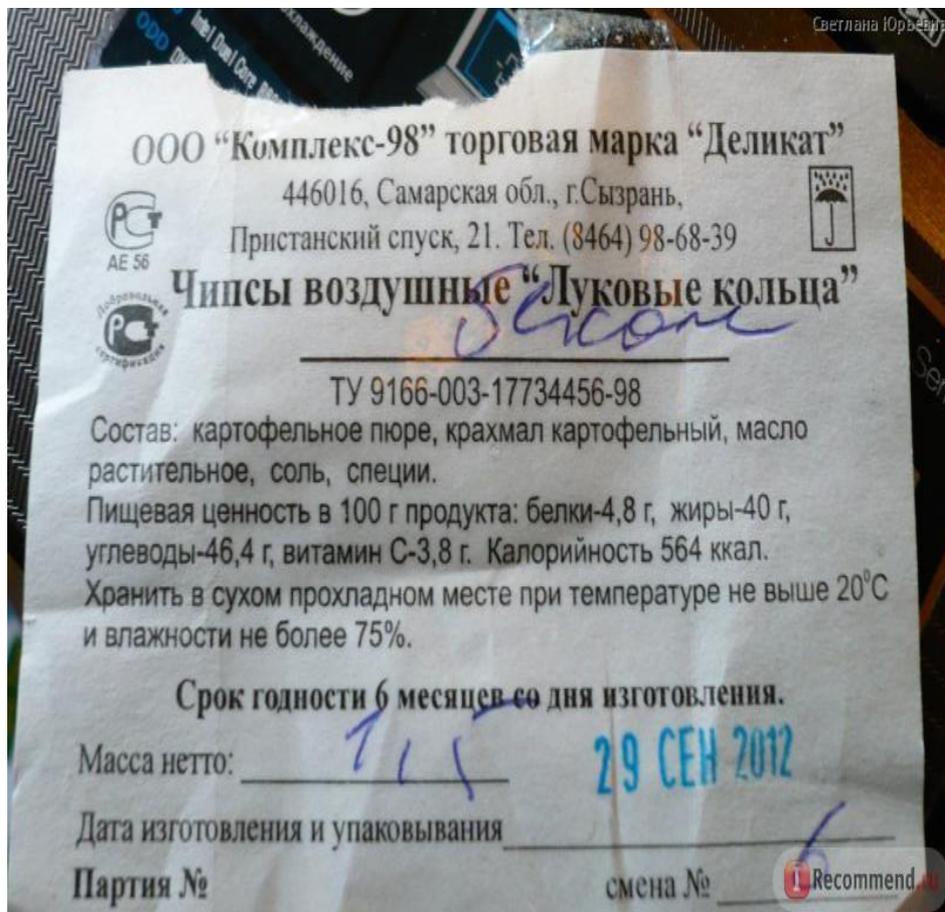
Делают их путем обжаривания тонких пластинок, плоских или гофрированных, сформованных из картофельного теста, в которое согласно рецептуре вносят кроме картофеля еще и муку злаковых культур, крахмал, соль. Вкус жаренного картофеля у таких чипсов практически теряется, поэтому чаще всего в такие чипсы добавляют еще больше ароматических композиций на фоне глутамата натрия — самого известного и широко употребляемого в мире усилителя вкуса. Процесс обжарки таких чипсов длится около 30 секунд, что, естественно, снижает риск появления канцерогенов. В этом смысле такой продукт безопаснее. Калорийность его остается достаточно высокой, но уже не за счет содержания жира, впитывающегося при обжарке в меньшем количестве, а за счет дополнительных компонентов, вводимых в состав картофельного теста. Срок хранения такой продукции — до 5 месяцев. Для хранения формованных чипсов используют, как правило, прочную, твердую упаковку типа картонных тубов с металлизированной внутренней поверхностью. Связано это с тем, что формованные чипсы очень хрупкие и легко раскрашиваются. Такая тара значительно дороже, чем простые пакетики, и это, конечно, не может не отразиться на цене самих чипсов.



Чипсы воздушные

Обжаривание в масле таких чипсов не превышает 10 секунд. Такой кратковременный тепловой процесс при соблюдении всех технологических норм практически исключает образование канцерогенных веществ в готовом продукте. Вкус этих чипсов очень нежный, наличие крахмала почти не ощущается. Для ароматизации этого вида чипсов требуется значительно меньше добавок и, как правило, применяются натуральные приправы. Срок хранения воздушных чипсов составляет примерно полгода, что определяется в большей степени сроками устойчивости натуральных ароматизаторов.

Через 6 месяцев они начинают терять свой запах. В Европе сейчас отдают предпочтение именно тому виду чипсов. Обращают на него внимание и отечественные производители. Усилиями наших российских специалистов разработаны технология производства и необходимое оборудование для производства безопасных воздушных чипсов.



ШТИКСИ

Сухие солёные палочки. Очищенный картофель отварить, слить воду, обсушить, протереть, добавить яйцо, муку, соль и перемешать. Полученную массу разделить на кусочки, раскатать их в форме тонких цилиндриков толщиной с сигарету, обжарить в разогретом жире до золотистого цвета.



Картофельное печенье

Несладкое картофельное печенье – превосходная полезная выпечка. Картофельное печенье прекрасно подойдет к пиву и кисломолочным напиткам, а также может подаваться к различным супам и вторым блюдам вместо хлеба.



Картофельные оладьи «деруны»

в белорусской кухне — драники, в Швейцарии «рости», в Чехии «брамбораки», Хэшбраун - американские картофельные оладьи, ну и в целом зарубежом «латкес».



Картофель фри

Картофель фри – кусочки картофеля, обжаренные в большом количестве раскалённого растительного масла (фритюре).



Свежие фритированные полоски



Глубокозамороженные продукты группа III

Глубокозамороженные

Варёный картофель

Клёцки

Картофельные оладьи (деруны)

Рёсти

Клёцки

Крокеты

Картофель фри

Картофель парижский

Картофельные клёцки



Картофельные Рёсти замороженные



Картофельные крокеты

В протертый картофель, охлажденный до температуры 5 °С, добавляют 1/3 пшеничной муки и желтки яиц и перемешивают. Из полученной картофельной массы формируют шарики, груши (по 3-4 шт. на порцию), панируют их в оставшейся муке, затем опускают в белки, панируют в сухарях и жарят в большом количестве жира.



Картофель парижский

Парижский картофель небольшого размера и может подаваться в качестве гарнира со множеством блюд.



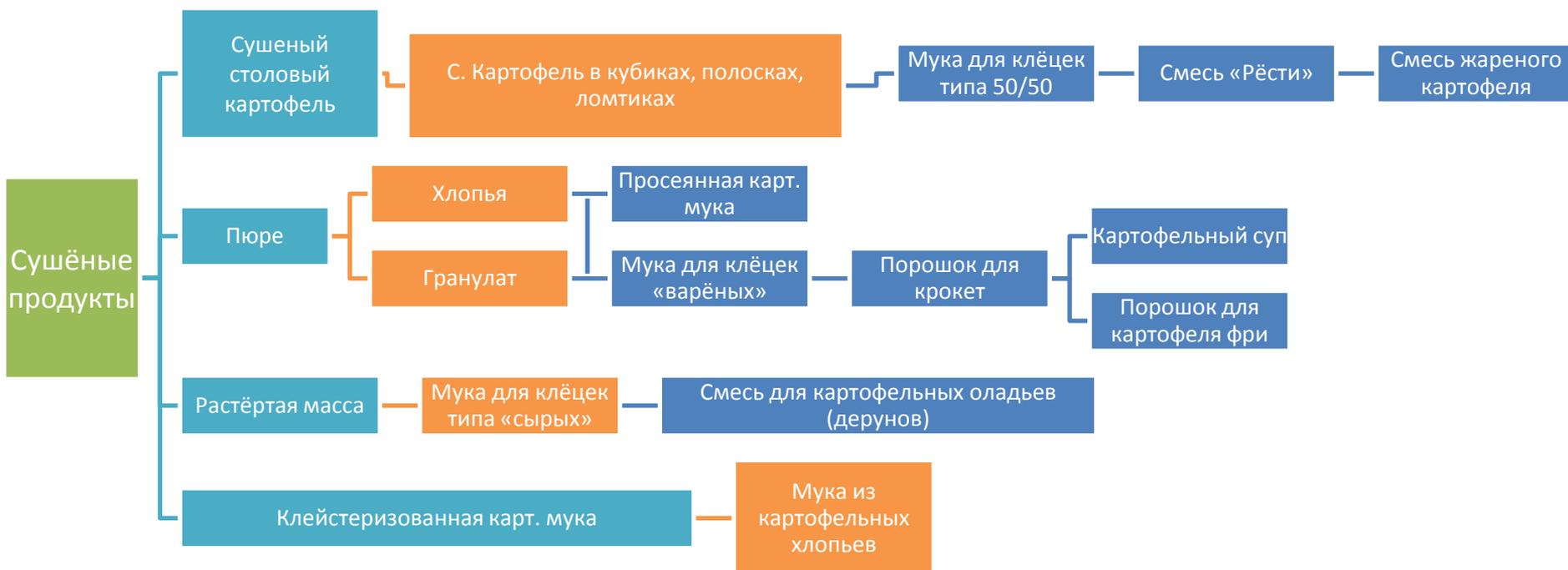
Картофель фри для заморозки

Проходит Бланширование. Картофель обрабатывается паром с давлением 12бар, затем уменьшается избыточное давление и обрабатываемая масса опрыскивается водой. Далее- Обсушка Из емкости бланширователя картофель подается на транспортер сетчатый, где с помощью потока горячего воздуха происходит обсушка. Обсушенный картофель подается в туннель скороморозильный для заморозки. В установке для заморозки картофель замораживается с помощью охлажденного воздуха (-45С°), который с помощью системы вентиляторов интенсивно циркулируется и обеспечивает замораживание картофеля отдельными кусками во флюидной системе.



Сушёные картофелепродукты группа IV

Сушат картофель на специальных сушильных предприятиях, оснащенных современным оборудованием. Перед сушкой сырьё тщательно моют, калибруют и очищают. Очищенный картофель нарезают и бланшируют горячей водой или паром. Сушку проводят на паровых ленточных, многоярусных сушилках, сушильным агентом в которых является горячий воздух. Сушеный картофель характеризуется большим содержанием углеводов, белковых веществ и небольшим содержанием жира. Пищевая ценность сушеного картофеля характеризуется также высоким содержанием минеральных солей.

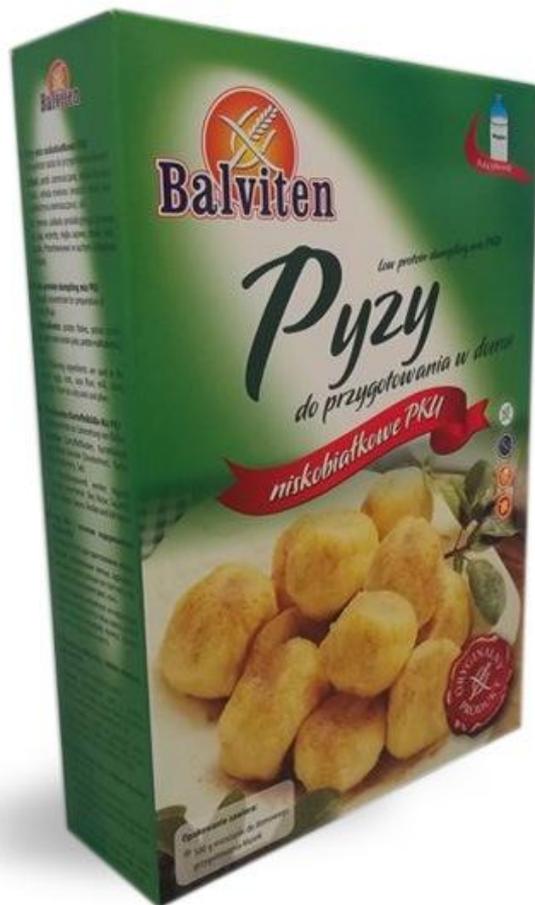


Сушёный столовый картофель в кубиках, полоская, ломтиках

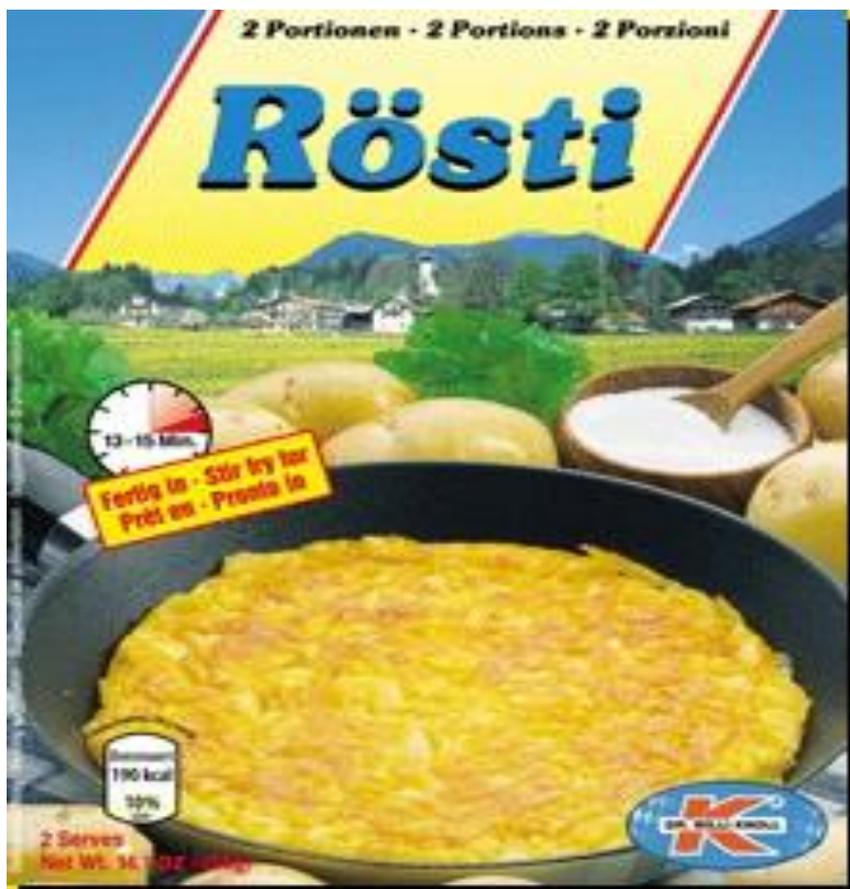
Картофель сушат до влажности 12% (а по специальным заказам потребителей и до 8%), а такая влажность безусловно гарантирует сохранность продукта в любых климатических условиях, при любой погоде. Для сушки применяют картофель только столовых сортов. Из клубней этих сортов получается продукт светло-желтого цвета с хорошими вкусовыми и кулинарными качествами. Большое значение для качества сушеного продукта имеет содержание в сыром картофеле сахаров, особенно глюкозы. Если в сыром картофеле содержится более 0,4% глюкозы, не исключается его потемнение во время сушки вследствие образования темноокрашенных так называемых меланоидиновых соединений. Процесс сушки картофеля складывается из таких операций: сортировка и калибровка клубней, мойка, очистка от кожицы, резка, бланшировка, сульфитация, сушка и упаковка.



Мука для клёцек типа 50/50



Смесь «Рёсти»



Пюре картофельное сушеное

В зависимости от формы и величины частиц сухое картофельное пюре изготавливают в виде крупки, хлопьев и гранул.

Картофельная крупка — мелкозернистый продукт влажностью до 12 % и размером крупинок до 1 мм белого или светло-кремового цвета.

Картофельные хлопья — очень тонкие лепестки (толщиной 0,2.. 0,3 мм) белого или светло-кремового цвета размером не более 10 мм.

Картофельные гранулы представляют собой цилиндрики диаметром от 1 до 3 мм, длиной от 5 до 25 мм белого или светло-кремового цвета различных оттенков.



Пюре, хлопья картофельные



Крахмал картофельный и его продукты

