

УДК 634.23: 581.17

## СОРТА КАРТОФЕЛЯ С ЯРКОЙ ЦВЕТНОЙ ОКРАСКОЙ КЛУБНЕЙ

**Юлия Владимировна Мазаева**

аспирант

iyli.2020@mail.ru

**Галина Михайловна Пугачева**

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

pugacheva711@gmail.com

**Роман Валериевич Папихин**

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

rom10@mail.ru

Мичуринский государственный аграрный университет

г. Мичуринск, Россия

**Аннотация.** В статье приводится краткий обзор сортов картофеля, имеющих цветные клубни нестандартного окраса (темно-синие, фиолетовые, ярко красные и др.). Приведены примеры разного семенного ассортимента европейских и российских районированных сортов рекомендованных для возделывания в РФ.

**Ключевые слова:** Картофель, цветные клубни, селекция, полезные свойства, диетическое питание.

Картофель за счет своих питательных свойств, лежкости и достаточной простоты в применении различных агротехнических работ, является востребованной сельскохозяйственной культурой во всем мире. В России производство картофелепродуктов занимает значительную часть аграрно-промышленной отрасли. Тамбовская область также является одним из производителей картофеля как на внутренний рынок внутри региона, так и в другие области. Научные исследования, которые ведутся в регионе в области картофелеводства направлены на решения широкого спектра задач [7, 8]. Отдельное внимание уделяется сортам, имеющим необычную окраску клубней и мякоти, что представляет особый интерес, как для частных хозяйств, так и для промышленного производства. За счет своих специфических свойств, как правило, клубни и мякоть яркой окраски имеют определённый состав, отличающий их от других сортов картофеля – по различным параметрам питательных характеристик и пищевых свойств, в качестве кулинарного продукта.

Цветной картофель содержит в своем составе антоцианы и каротиноиды, являющиеся полезными для живого организма. В диетическом питании данный картофель разрешен при диабете – его можно есть в запеченном виде, и это не влияет на показатели сахара [12, 17]. Антоцианы оказывают бактерицидное действие, связывают свободные радикалы, которые могут повреждать клетки и тем самым вызывать различные заболевания и старение организма, антоцианы являются антиоксидантами и оказывают положительное воздействие на организм [10]. Входящие в состав цветного картофеля антиоксиданты, блокируют и предотвращают развитие таких недугов, как: катаракта, атеросклероз, сосудистые и онкологические заболевания, и другие. В мякоти цветного картофеля накапливается до 63,4 мг % аскорбиновой кислоты, что в два раза выше в сравнении с обычным картофелем, по содержанию витамина С цветной картофель превосходит репчатый лук, виноград и красную смородину, в 300 г клубней содержится почти суточная норма витамина. В клубнях цветного картофеля содержится инозитол (витамин В8), блокирующий

отложение холестерина, по его содержанию (до 30 мг на 100 г) вареный картофель превосходит многие фрукты и овощи, уступая только цветной капусте и луку. Суточной нормой цветного картофеля можно компенсировать до 15 % потребности организма в фосфоре, до 60 % — в железе и меди, до 30 % — в марганце [16]. У некоторых сортов цветного картофеля, могут присутствовать дополнительные пряные нотки со вкусом имбиря или ореха. Сорта с наиболее интенсивной окраской, в промышленности очень широко используют для получения натурального пищевого красителя [15].

В настоящее время картофель имеющий окраску отличительную от распространённых сортов, представленных светлыми оттенками (от белого до светло желтого), достаточно разнообразен [10]. Клубни картофеля фиолетовой, голубой, лиловой, пурпурной и даже имеющие ярко красную окраску, имеют, в том числе и районированные сорта, которые согласно рекомендациям государственного реестра селекционных достижений можно выращивать и на территории РФ.

Изначально яркую цветную окраску клубней имел дикий картофель, родиной которого принято считать территорию Чили и Перу, согласно распределению Центра происхождения культурных растений (по Н.И. Вавилову), колыбелью картофеля является Южная Америка.

Селекционные достижения в области картофелеводства, помимо устойчивости к различным вирусам, болезням, хорошей лежкости, урожайности и скороплодности, также не обошли вниманием и окраску клубней картофеля, и как раз многие цветные сорта в своем генотипе имеют гены дикого картофеля.

К распространённым сортам картофеля американского ассортимента имеющих нестандартную цветную окраску клубней, можно отнести такие, сорта как: *All blue*, *All red*, *Red thumb*, *Adirondack blue*, *Adirondack red*, *Purple peruvian*, *Purple majesty* [13]. **Весь Синий (*All Blue*, Ол Блю)** - среднепоздний сорт, клубни имеют синий цвет кожуры и ярко-фиолетовую мякоть, для

сохранения окраски картофелю не дают развариваться, сорт отличается хорошими вкусовыми качествами [15].

Из европейских сортов, достаточно часто можно встретить: *Blaue Schweden*, *Blue Salad Potato*, *Hermanns Blaue*, *Highland Burgundy Red*, *Shetland Black*, *Vitelotte* [14]. К примеру, картофель сорта *Vitelotte* также называемый негритянкой, является достаточно «старым» сортом который возделывают относительно давно, за счет чего во многих частных хозяйствах данный сорт, встречается достаточно часто. Сорт *Vitelotte* (Негритянка, Китайский трюфель, Синий французский трюфельный) родом из Южной Америки – является самым известным из сортов фиолетового картофеля, имеет мякоть насыщенного фиолетового цвета и темную, почти черную кожуру. Сорт поздний, данный картофель хорошо хранится, но урожайность сорта невелика. Содержит большое количество крахмала, из-за чего сильно разваривается, подходит для сервировки при приготовлении картофельного пюре насыщенного сиреневого цвета [13], имеет сладковатый ореховый вкус [15].

В РФ согласно государственному реестру селекционных достижений допущенных к использованию [1] можно в качестве примера привести такие сорта как: Сюрприз, Индиго, Северное сияние, Фиолетовый и др.

**Сорт Сюрприз.** Включён в Госреестр по Северо-Западному, Центральному и Северо-Кавказскому регионам. Среднеранний, кожура красная, мякоть красно-пёстрая. Содержание крахмала составляет до 17,5%, обладает хорошими вкусовыми качествами, имеет хорошую лёжку 93 % [5].

**Сорт Индиго.** Включён в Госреестр по Центральному региону. Среднеранний, кожура жёлтая, мякоть сине-пёстрая. Содержит крахмал в количестве 14,6 %, имеет хороший вкус, лёжка 92% [3]. На одном кусте может формироваться от 8 до 11 клубней [9].

**Сорт Северное сияние.** Включён в Госреестр по Центральному региону. Среднеспелый, кожура синяя, мякоть сине-пёстрая. Состав крахмала в клубнях составляет 15,7 %, имеет хороший насыщенный вкус, лёжка

составляет 95 % [2]. На одном кусте может формироваться от 9 до 12 клубней [11].

**Сорт Фиолетовый.** Включен в Госреестр по Центральному региону для выращивания в ЛПХ. Среднепоздний, кожура и мякоть синяя. Содержит крахмала 14,4 %, отличный вкус, лежкость 94%. [4]. Пригоден для лечебного питания, обладает высокой антиоксидантной активностью [6].

**Сорт Сирень.** Среднеспелый сорт, характеризуется «мраморным» рисунком мякоти, имеет сиреневый и белый оттенки, клубни с темной кожурой. Обладает легким миндальным вкусом, хорошая лежкость [13, 14].

**Сорт Гурман.** Среднеранний сорт, клубни с темной фиолетовой кожурой и мякотью от светло-синего до темно-фиолетового. Лежкость хорошая [13].

**Сорт Аметист.** Среднеранний сорт. Клубни с фиолетовой кожурой и бело-фиолетовой мякотью, имеет хорошую лежкостью, обладает прекрасными вкусовыми качествами [13].

К сортам с красной и фиолетовой мякотью, помимо перечисленных выше сортов также можно отнести, такие как: Ночка, Конго (*Congo*), Русский синий (*Russian Blue*), Тульский черный, Бора Вэлли (*Bora Valley*), Белорусский синий, Малина, Розмари (*Rosemarie*), Красная клюква (*Cranberry Red*), Маугли, Аленький цветочек, Чудесник, Фиолетовый крем, Эликсир, Майями, Горная роза (*Mountain Rose*), Сапфир, Линцер Блау, Королева теней, Боро, Взрыв (*Explosion*, Эксплоужен), Черный принц, Лекарь, Марфуша, Солоха, Северный рубин, Роза Вели, Рэд Вондер (*Red Wonder*), Фиолетовое величество (Пурпурное величество, *Purple Majesty*, Перпл Маджести), Французский трюфель и др. [13,16].

### Список литературы

1. ФГБУ «Госсорткомисия» - Государственный реестр селекционных достижений. <https://reestr.gossortrf.ru/> (дата обращения: 10.03.2022 г.);
2. Картофель: Северное сияние. <https://reestr.gossortrf.ru/sorts/8558886/> (дата обращения: 10.03.2022 г.);

3. Картофель: Индиго. <https://reestr.gosortrf.ru/sorts/8355384/> (дата обращения: 10.03.2022 г.);

4. Картофель: Фиолетовый. <https://reestr.gosortrf.ru/sorts/8853884/> (дата обращения: 10.03.2022 г.);

5. Картофель: Сюрприз. <https://reestr.gosortrf.ru/sorts/8153355/> (дата обращения: 10.03.2022 г.);

6. Симаков Е.А. Сорты картофеля российской селекции. / Симаков Е.А., Анисимов Б.В., Жевора С.В., Митюшкин А.В., Мелешин А.А., Апшев Х.Х., Журавлев А.А., Митюшкин А.В., Жарова В.А., Салюков С.С., Овечкин С.В., Гайзатулин А.С., Шанина Е.П., Ключкина Е.М., Сташевски З., Замалиева Ф.Ф., Красников С.Н., Рогачев Н.И., Дергачева Н.В., Черемисин А.И., Евдокимова З.З, Шелабина Т.А., Новоселов А.В., Волик Н.М., Долов М.С., Абазов А.Х., Сергеева З.Ф., Синцова Н.Ф., Гаджиев Н.М., Лебедева В.А, Серегина Н.И., Дубинин С.В.; общ. ред. Симаков Е.А. – Федеральное агентство научных организаций. ФГБ НУ «Всероссийский научно-исследовательский институт картофельного хозяйства имени А.Г. Лорха», Москва, 2018. –120 с.

7. Папихин Р.В. Способы получения безвирусного картофеля *in vitro* / Р.В. Папихин, Г.М. Пугачёва, С.А. Муратова, Н.С. Чусова, К.Е. Никонов // Наука и Образование. – 2020. – Т.3. - № 1. с. 88;

8. Папихин Р.В. Основные исследования и практическое применение методов биотехнологии в картофелеводстве / Р.В. Папихин, Г.М. Пугачёва, С.А. Муратова, Ю.В. Мазаева, К.Е. Никонов // Наука и Образование. – 2021. – Т.4. - № 1. с. 88;

9. Картофель Индиго. <https://stroy-podskazka.ru/kartofel/sorta/indigo/> (дата обращения: 10.03.2022 г.);

10. Вся правда о фиолетовой картошке: про ГМО, цвет и капризные сорта. <https://woman.rambler.ru/cooking/44281463-vsya-pravda-o-fioletovoy-kartoshke-pro-gmo-tsvet-i-kapriznye-sorta/> (дата обращения: 10.03.2022 г.);

11. Картофель Северное сияние: характеристика, особенности и правила выращивания. <https://sort-kartofel.ru/crednespelyj/severnoe-siyanie> (дата обращения: 10.03.2022 г.);

12. Цветной картофель: в чем его ценность? <https://www.supersadovnik.ru/text/cvetnoj-kartofel-v-chem-ego-cennost--1006059> (дата обращения: 10.03.2022 г.);

13. Цветной картофель – сорта с фиолетовой, синей и красной мякотью. <https://www.ogorod.ru/ru/ogorod/potatoes/11170/Cvetnoj-kartofel-sorta-s-fioletovoj-sinej-i-krasnoj-mjakotju.htm> (дата обращения: 10.03.2022 г.);

14. Цветной картофель. Сорта и трудности выращивания <https://www.forumhouse.ru/journal/articles/6495-cvetnoj-kartofel-sorta-i-trudnosti-vyrashivaniya> (дата обращения: 10.03.2022 г.);

15. Удивительный цветной картофель: разновидности сортов и их полезные свойства.

<https://agronom.expert/posadka/ogorod/paslenovye/kartofel/poleznye-svoystva-tsvetnyh-sortov.html> (дата обращения: 10.03.2022 г.);

16. На пике популярности – картофель с цветной мякотью. <https://www.sb.by/articles/sapfir-v-mundire.html> (дата обращения: 10.03.2022 г.);

17. Преимущества и использование картофеля с цветной мякотью. <https://news.myseldon.com/ru/news/index/232426815> (дата обращения: 10.03.2022 г.).

**UDC 634.23: 581.17**

**VARIETIES OF POTATOES WITH BRIGHTLY COLORED TUBERS**

**Yulia V. Mazayeva**

graduate student

iyli.2020@mail.ru

**Galina M. Pugacheva**

Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor

pugacheva711@gmail.com

**Roman V. Papikhin**

Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor

parom10@mail.ru

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

**Annotation.** The article provides a brief overview of potato varieties that have colored tubers of a non-standard color (dark blue, purple, bright red, etc.). Examples of a different seed assortment of European and Russian zoned varieties recommended for cultivation in the Russian Federation are given.

**Key words:** Potato, colored tubers, selection, useful properties, diet food.

Статья поступила в редакцию 07.05.2022; одобрена после рецензирования 09.06.2022; принята к публикации 30.06.2022.

The article was submitted 07.05.2022; approved after reviewing 09.06.2022; accepted for publication 30.06.2022.