

**Позднякова К. С.**

## **ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ КАРТОПЛІ В МІКРОХВИЛЬОВИХ ПЕЧАХ**

Приготування картоплі у мікрохвильовій печі відбувається неоднорідно.

Нижня частина овоча готується швидше за верхню. Тому доцільно розділити розрахований час приготування навпіл, і після завершення першої половини приготування перегорнути картоплю на 180° (поміняти верх з низом та продовжити приготування. Це дасть можливість досягти рівномірного приготування овоча.

При приготуванні очищеної картоплі спостерігається підсихання її поверхні і утворення на поверхні щільного шару. Тому більш доцільним є приготування у шкірці. Приготування у шкірці також сприяє кращому збереженню вітамінів.

Розповсюджена у популярних джерелах порода наколювати бульби картоплі перед приготуванням не має сенсу, бо при приготуванні їх у мікрохвильовці при дотриманні режиму не відбувається їх розтріскування.

Приготування бульби проходить більш інтенсивно всередині комбіального кільця. Це можна спостерігати навіть візуально на розрізі напівготової картоплі, та підтверджується пенітрометричними дослідженнями.

При приготуванні картоплі у шкірці у мікрохвильовці практично не відбувається зменшення її маси (до 5%).

При приготуванні чищеної картоплі відбувається зменшення маси до 15%.

Час приготування практично не залежить від розміру бульб, а визначається їх загальною масою.

Алгоритм розрахунку часу приготування картоплі  
(попередньо треба визначити масу картоплі обрану для приготування)

1. Розраховуємо оптимальний режим приготування ( $W_{\text{опт}}$ ):

$$W_{\text{опт}}(\%) = \frac{630}{W(\text{Вт})} 100$$

де:  $W(\text{Вт})$  – фактична потужність конкретного приладу.

2. Розраховуємо реальну потужність при обраному режимі:

$$W = \frac{W_{\text{опт}}(\%) \times W(\text{Вт})}{100}$$

3. Розраховуємо час приготування ( $\tau(\text{с})$ ):

$$\tau(\text{с}) = m(\text{г}) \times k$$

де: коефіцієнт  $k$  визначаємо за таблицею:

<b>W</b>	<b>k</b>
540	1.48
630	1.25
720	1.25
810	1.26

---

Робота виконана під керівництвом доц. кафедри ХТЛПід Александрова О.В.