

Селекция сортов картофеля для переработки на готовые продукты при длительном хранении

Breeding of potato varieties for processing into finished products during long-term storage

Митюшкин А.В., Журавлев А.А., Симаков Е.А.,
Гайзатулин А.С., Митюшкин Ал-р. В., Семенов В.А.

Mityushkin A.V., Zhuravlev A.A., Simakov E.A., Gaizatulin
A.S., Mityushkin Al-r.V., Semenov V.A.

Аннотация

Одно из инновационных решений развития индустрии картофеля – создание сортов, пригодных к переработке на различные картофелепродукты в условиях продолжительного холодного хранения и не накапливающих редуцирующие сахара. Цель работы – поиск и подбор исходных сортообразцов-доноров, не требующих рекондиционирования для включения в различные типы скрещивания и идентификации в гибридном потомстве генотипов, пригодных к переработке после холодного хранения. В 2021-2024 годах проведена оценка свыше 50 сортов и гибридов отечественной и зарубежной селекции по пригодности к переработке на хрустящий картофель по окраске ломтиков через 3 и 5 месяцев хранения при температуре 3–5 °С в условиях хранилища с системой «климат-контроль» и 8–10 °С в холодильной камере. Выделенные 10 и 21 сортообразцы с окраской хрустящих ломтиков на уровне 8-9 и 6-7 баллов соответственно через 3 месяца 6 и 12 сортов и гибридов аналогичных классов пригодности после 5 месяцев (холодного хранения) использовали для последующего вовлечения в различные типы скрещивания и получения гибридных популяций с учетом уровня их пригодности и фертильности в оптимальных условиях весенне-летних теплиц. Для идентификации пригодных к переработке генотипов, нейтральных к холодному хранению, и определения эффективности изучаемых типов скрещивания в полевых питомниках оценивали гибриды первого клубневого поколения 25 популяций с различным уровнем проявления комплекса хозяйственно полезных признаков. Установлено, что для успешной реализации данного направления селекции сортов картофеля необходимо проводить скрещивания родителей с высокой степенью проявления данного признака после длительного хранения при температуре 3–5 °С.

Ключевые слова: картофель, селекция, пригодность к переработке, холодное хранение, рекондиционирование, качество хрустящих ломтиков.

Для цитирования: Селекция сортов картофеля для переработки на готовые продукты при длительном хранении / А.В. Митюшкин, А.А. Журавлев, Е.А. Симаков, А.С. Гайзатулин, Ал-р. В. Митюшкин, В.А. Семенов // Картофель и овощи. 2025. №2. С. 50-55. <https://doi.org/10.25630/PAV.2025.66.98.004>

Abstract

One of the innovative solutions for the development of the potato industry is the creation of varieties suitable for processing into various potato products under conditions of prolonged cold storage and not accumulating reducing sugars. The aim of the work is to search for and select initial donor cultivars that do not require reconditioning for inclusion in various types of crossing and identification in hybrid offspring of genotypes suitable for processing after cold storage. In 2021-2024, over 50 varieties and hybrids of domestic and foreign breeding were evaluated for their suitability for processing into crisp potatoes by coloring the slices after 3 and 5 months of storage at a temperature of 3–5 °C in a climate-controlled storage and 8–10 °C in a refrigerated the camera. The selected 10 and 21 cultivars with the color of crispy slices at the level of 8-9 and 6-7 points, respectively, after 3 months, 6 and 12 cultivars and hybrids of similar fitness classes after 5 months (cold storage) were used for subsequent involvement in various types of crossing and obtaining hybrid populations, taking into account their level of suitability and fertility in optimal conditions of spring and summer greenhouses. To identify recyclable genotypes that are neutral to cold storage and determine the effectiveness of the studied types of crossing in field nurseries, hybrids of the first tuberous generation of 25 populations with different levels of manifestation of a complex of economically useful traits were evaluated. It has been established that for the successful implementation of this direction of potato variety breeding, it is necessary to crossbreed parents with a high degree of manifestation of this trait after long-term storage at a temperature of 3–5 °C.

Keywords: potatoes, breeding, suitability for processing, cold storage, reconditioning, quality of crispy slices.

For citing: Breeding of potato varieties for processing into finished products during long-term storage. A.V. Mityushkin, A.A. Zhuravlev, E.A. Simakov, A.S. Gaizatulin, Al-r.V. Mityushkin, V.A. Semenov. Potato and vegetables. 2025. No2. Pp. 50-55. <https://doi.org/10.25630/PAV.2025.66.98.004> (In Russ.).

Длительное время основным способом использования картофеля в России оставалось преимущественное потребление в свежем (непереработанном) виде. Однако в последние годы благодаря открытию целого ряда предприятий по переработке картофеля увеличивается производство различных картофелепродуктов в виде хрустящего картофеля, чипсов, картофеля фри, сухого картофельного пюре и других [1, 2].

Переработка картофеля в различные продукты питания – наиболее эффективное решение пробле-

мы его сохранности и рационального использования. Готовые продукты из картофеля на основе переработки по сравнению со свежим картофелем гораздо дольше хранятся, а за счет различных добавок имеют более высокую пищевую и биологическую ценность и не требуют специальных условий хранения при длительной транспортировке [3, 4].

Поэтому одним из инновационных решений развития индустрии картофелеводства является создание сортов картофеля, пригодных к переработке в условиях продолжительного холодного

хранения и не накапливающих редуцирующие сахара. При этом известно, что редуцирующие сахара сильно влияют на цвет готового продукта и обуславливают сроки использования клубней пригодных сортов в качестве сырья для переработки в течение всего периода хранения [5, 6]. В клубнях при хранении в условиях пониженных температур

крахмал превращается в сахара. Для снижения их количества необходимо проводить процесс рекондиционирования или выдерживание клубней после холодного хранения в течение 10-14 дней при температуре 18–20 °С. Этот процесс достаточно трудоемкий, так как требует специального секционного хранения для автономного поддержания

**Холодное хранение
3–5 °С (гибрид 2343-3)**



После уборки



Через 3 месяца после хранения



Через 5 месяцев после хранения

**Холодное хранение
3–5 °С (сорт Арсенал)**



После уборки



Через 3 месяца после хранения



Через 5 месяцев после хранения

Рис. 1. Качество хрустящего картофеля оцениваемых сортов и гибридов в послеуборочный период и при температуре 3–5 °С

**Холодное хранение
3–5 °С (гибрид 2343-3)**



После уборки



Через 3 месяца после хранения



Через 5 месяцев после хранения

**Холодное хранение
3–5 °С (сорт Арсенал)**



После уборки



Через 3 месяца после хранения



Через 5 месяцев после хранения

Рис. 2. Качество хрустящего картофеля оцениваемых сортов и гибридов в послеуборочный период и при температуре 8–10 °С

необходимой температуры и, следовательно, дополнительных затрат [7, 8].

Однако, в ряде исследований установлено, что в некоторых гибридных популяциях картофеля от скрещивания высокопригодных родительских форм, возможно появление гибридов, которые не накапливают редуцирующие сахара при холодном хранении и не нуждаются в рекондиционировании [9, 10, 11]. Генетически обусловленный признак отсутствия редуцирующих сахаров при холодном хранении в клубнях гибридного потомства отдельных сортообразцов позволяет проводить селекционный отбор генотипов, нейтральных к хранению при низких температурах.

В связи с этим, цель исследования – поиск и подбор исходных сортообразцов-доноров, не требующих рекондиционирования для включения в различные типы скрещивания и идентификации в гибридном потомстве генотипов, пригодных к переработке после холодного хранения.

Условия, материалы и методы исследований

В 2021-2024 годах в отделе селекции ФГБНУ ФИЦ картофеля имени А.Г. Лорха оценивали свыше 50 сортов и гибридов отечественной и зарубежной селекции по пригодности к переработке на хрустящий картофель по окраске ломтиков через 3 и 5 месяцев хранения при разных температурных режимах: 3–5 °С в условиях хранилища с системой «климат-контроль» и 8–10 °С в холодильной камере. Цвет ломтиков хрустящего картофеля оценивали с использованием международной шкалы Hunter Lab («шкала лаборатории Хантера»), адаптированной в отношении градации пригодности от 1 до 9 баллов. Результаты оценки уровня пригодности к переработке сортов и гибридов использовали для последующего вовлечения в гибридизацию при соответствии с характеристикой их пригодности, предоставленной оригинаторами [12]. Для получения гибридных популяций проводили различные типы скрещивания с учетом уровня пригодности и фертильности сортообразцов в условиях оптимального температурно-влажностного режима весенне-летних теплиц. Для идентификации пригодных к переработке генотипов, а также определения эффективности изучаемых типов скрещивания в процессе реализации данного направления селекции в полевых питомниках оценивали гибриды первого клубневого поколения (одноклубневые гибриды) 25 популяций с различным уровнем проявления комплекса хозяйственно полезных признаков. Определение содержания крахмала и сухого вещества проводили по удельной массе клубней, редуцирующих сахаров – с использованием портативного глюкометра ПКГ-2 «Сателлит», а оценку пригодности генотипов к переработке методом обжаренных ломтиков в лабо-

раторных условиях. Экспериментальные данные подвергали математической обработке согласно общепринятой методике по Б.А. Доспехову с использованием пакета прикладных программ для ПК Microsoft Excel и Statistics.

Результаты исследований

Результаты трехлетней оценки окраски ломтиков хрустящего картофеля 42 сортов коллекционного питомника и 10 гибридов питомника конкурсного испытания показали, что среди них большинство сортообразцов стабильно сохраняют цвет ломтиков в послеуборочный период на уровне 8-9 баллов. Однако при оценке данного признака в динамике через три и пять месяцев хранения при разных температурных режимах без рекондиционирования клубней выявлена контрастная цветовая окраска хрустящего картофеля изученных сортообразцов (рис. 1, рис. 2).

В частности, результаты оценки этих сортов и гибридов после трех месяцев хранения в хранилище при температуре 3–5 °С показали, что только 7 сортов и 3 гибрида сохраняли окраску ломтиков на уровне 8-9 баллов (табл. 1). В то же время, 21 сортообразец отличался цветом ломтиков хрустящего картофеля на уровне 6-7 баллов. После пяти месяцев хранения количество пригодных сортообразцов сократилось до 6 и 12 соответственно классам пригодности.

При сравнительной оценке содержания редуцирующих сахаров в клубнях и окраски хрустящих ломтиков после уборки и трех месяцев холодного хранения установлено, что их окраску на уровне 8–9 баллов после холодного хранения имели только те сортообразцы, которые на момент уборки содержали не более 0,15% редуцирующих сахаров, а после холодного хранения – 0,25%.

При более высокой температуре хранения в холодильной камере (8–10 °С) после трех месяцев хранения уже 18 сортообразцов сохраняли окраску ломтиков хрустящего картофеля в течение трех лет на уровне 8-9 баллов.

Такое же количество сортов и гибридов отличалось окраской ломтиков хрустящего картофеля в пределах 6-7 баллов. После пяти месяцев хранения количество таких сортообразцов уменьшилось до 15. Среди выделенных сортообразцов наиболее стабильными показателями цвета ломтиков хрустящего картофеля во все сроки оценки без рекондиционирования при температуре хранения 3–5 °С отличались сорта Агрис, ВР 808, Альбатрос, Зарево, Инноватор, Ласунок, Сатурна и гибриды 2343-3, 2502-25 и 2361-61 (табл. 2). Сорта Августин, Арсенал, Брук, Евпатий, Верди, Сантана, Леди Клэр и Леди Розетта сохраняли высокую пригодность к переработке без рекондиционирования только в первой половине периода хранения. Цвет ломтиков хрустящего картофеля после пяти меся-

Таблица 1. Оценка сортообразцов картофеля по цвету ломтиков хрустящего картофеля в различных условиях хранения (2021-2022 годы)

Продолжительность хранения	Температура хранения	Распределение сортообразцов по цвету ломтиков хрустящего картофеля, шт		
		8-9 баллов	6-7 баллов	1-5 баллов
Три месяца	3–5 °С	10	21	21
	8–10 °С	18	18	16
Пять месяцев	3–5 °С	6	12	34
	8–10 °С	13	15	24

Таблица 2. Качество хрустящего картофеля в зависимости от температуры в разные периоды хранения (2021-2022 годы)

Сорт, гибрид	Цвет ломтиков хрустящего картофеля, балл			
	через три месяца хранения		через пять месяцев хранения	
	3–5 °С	8–10 °С	3–5 °С	8–10 °С
Августин	7,0	8,6	6,4	7,8
Альбатрос	8,0	9,0	7,6	8,0
Арсенал	6,8	8,7	6,0	7,4
Агрия	8,3	9,0	7,8	8,2
Брук	6,4	8,6	5,9	7,0
ВР 808	8,2	9,0	7,1	8,0
Зарево	8,0	9,0	7,4	8,2
Евпатий	6,8	8,4	5,7	7,0
Верди	6,5	8,2	5,3	6,8
Инноватор	8,0	9,0	6,8	8,0
Ласунок	8,1	9,0	7,3	7,8
Леди Клэр	7,2	8,8	6,5	7,7
Леди Розетта	7,3	8,1	6,6	6,8
Сантана	6,7	8,0	5,9	6,5
Сатурна	8,0	9,0	7,5	7,9
2343-3	8,2	9,0	7,8	8,0
2361-61	8,0	8,8	6,8	7,6
2502-25	8,4	8,8	7,0	7,8

цвет хранения при данной температуре снижался у них до 5,3-6,6 баллов.

Хранение при более высокой температуре (8–10 °С) в холодильной камере положительно отражалось на качестве ломтиков хрустящего картофеля. При этом сорта Альбатрос, Агрия, ВР 808, Зарево, Инноватор, Ласунок, Сатурна и гибрид 2343-3 сохранили цвет ломтиков после трех месяцев хранения на уровне 9,0 баллов. У сортов Августин, Арсенал, Брук, Евпатий, Верди, Леди Клэр, Леди Розетта и гибридов 2361-61, 2502-25 цвет ломтиков варьировал от 8,1 до 8,8 балла и сохранялся на уровне 6,5-7,8 баллов через пять месяцев хранения.

Сортообразцы, характеризующиеся высоким баллом цвета ломтиков хрустящего картофеля после длительного хранения в условиях хранения при температуре 3–5 °С вовлекали в гибри-

дизацию в качестве исходных родительских форм. При анализе гибридного потомства от целенаправленного подбора компонентов в различных типах скрещивания установлено, что максимальные показатели средней цвета хрустящих ломтиков потомства и отбора пригодных генотипов отмечены в гибридных популяциях, происходящих от двух высокопригодных сортообразцов: Агрия, ВР 808, Альбатрос, Зарево, Инноватор, Ласунок, Сатурна и гибридов 2343-3, 2361-61 и 2502-25.

Средний бал окраски хрустящих ломтиков в специально подобранных популяциях достигал существенного уровня и варьировал в пределах 5,85±0,11 баллов в популяции Брук × 2361-61 до 7,29±0,46 баллов в популяции Леди Клэр × Инноватор.

Отбор гибридов, пригодных для приготовления качественного хрустящего картофеля среди этих по-

Таблица 3. Характеристика гибридного потомства от скрещивания нейтральных к холодному хранению родительских форм по цвету хрустящего картофеля через три месяца хранения при температуре 3–5 °С (2024 год)

Происхождение гибридных популяций	Оценено гибридов, шт					Средняя гибридного потомства, балл ($\bar{x} \pm S_x$)	% гибридов с цветом 8-9 баллов
	Всего (n)	с качеством хрустящих ломтиков на уровне:					
		8-9 баллов	7 баллов	6 баллов	5 баллов и менее		
2502-25 × Леди Розетта	32	7	6	11	8	6,48±0,25	21,9
Августин × Агрия	58	6	12	18	22	6,09±0,19	10,4
Арсенал × 2343-3	30	3	11	5	11	6,25±0,22	10,0
Верди × Зарево	26	2	10	8	6	6,35±0,23	7,7
Арсенал × Сатурна	42	2	12	15	13	6,09±0,19	4,8
Брук × 2361-61	32	1	6	12	13	5,85±0,11	3,1
Сатурна × Альбатрос	30	7	6	11	6	6,58±0,29	23,3
2502-25 × ВР 808	32	8	8	10	6	6,69±0,31	25,0
Леди Клэр × Сатурна	36	6	5	14	11	6,25±0,22	16,7
Альбатрос × 2343-3	30	5	5	17	3	6,82±0,39	16,7
ВР 808 × Августин	26	1	6	12	7	6,06±0,17	3,8
Леди Клэр × Инноватор	21	8	7	6	0	7,29±0,46	38,1
Сантана × Инноватор	36	3	4	19	10	6,04±0,15	8,3



Картофель фри



Хрустящий картофель

Рис.3 Перспективные гибриды пригодные для переработки на картофелепродукты, нейтральные к холодному хранению

пуляций существенно превышает аналогичный показатель популяций от скрещивания родительских форм, подобранных по признаку пригодности в послеуборочный период. Как следует из данных **таблицы 3**, особенности расщепления гибридов по окраске хрустящих ломтиков в популяциях свидетельствует о том, что доля высокопригодных форм с 8-9 баллами после трех месяцев хранения достаточно высокая в популяциях с участием аналогичных родительских форм, хотя при этом вариационный ряд распределения гибридов сдвинут в сторону менее пригодных генотипов. При этом в гибридном потомстве от скрещивания с участием компонентов с 6-7 балльной пригодностью отмечена более низкая доля высокопригодных генотипов, составляющая от 3,1 (Брук × 2361-61) до 10,4% (Августин × Агрива) (рис. 3). В процессе зимнего хранения клубней количество пригодных генотипов в популяциях постепенно снижалось, а во второй половине хранения выделены только отдельные формы, полученные, в основном, в скрещиваниях от высокопригодных родителей. Отсюда следует, что сразу после холодного хранения наибольшее количество гибридов с 8-9 баллами пригодности отмечено в популяциях Леди Клэр × Инноватор (38, 1%), 2502-25 × ВР 808 (25,0%), Сатурна × Альбатрос (23,3%) и 2502-25 × Леди Розетта (21,9%). В первой из них отмечено отсутствие гибридов с 5 и менее баллами пригодности, а в остальных отмечено высокое количество таких гибридов.

Выводы

Для успешной реализации программы селекции сортов картофеля пригодных к переработке и нейтральных к холодному хранению необходимо использовать в скрещиваниях родительские формы с высокой степенью проявления данного признака, так как результативность отбора пригодных гибридов зависит от генотипических особенностей исходных сортообразцов – доноров признака и флуктуации факторов внешней среды (температура, влажность, солнечная инсоляция, продолжительность фотопериода). Идентифицированы сортообразцы со стабильной пригодностью к переработке на хрустящий картофель без рекондиционирования в течение длительного хранения при температуре 3–5 °С – сорта Агрива, Альбатрос, ВР 808,

Зарево, Инноватор, Ласунок, Сатурна и гибриды 2343-3, 2502-25, 2361-61. Целенаправленные скрещивания высокопригодных родительских форм обеспечивали в гибридном потомстве максимальный выход пригодных генотипов на уровне 8-9 баллов от 16,7 до 38,1% после хранения при температуре 3–5 °С без рекондиционирования. Эффективный подбор родительских пар в селекции на пригодность к переработке без рекондиционирования целесообразно осуществлять на основе предварительной оценки гибридного потомства пробных скрещиваний.

Библиографический список

1. Анисимов Б.В., Жевора С.В., Овэс Е.В. Картофелеводство России: реалии, прогнозы, возможности развития // Картофельная система. 2018. №3. С. 10–14.
2. Жевора С.В. Развитие селекции и семеноводства картофеля в России // Картофель и овощи. 2025. №1. С. 38–42. <https://doi.org/10.25630/PAV.2025.41.86.005>
3. Jong D.H. Impact of the potato on society. Am. J. Potato Res. 2016. Vol. 93. Pp. 415–429
4. Строчков С. Обзор международных рынков картофеля и продуктов его переработки // Картофельная система. 2024. №4. С. 36–41.
5. Повышение эффективности селекции картофеля для переработки и производства картофелепродуктов / А.В. Митюшкин, Г.В. Григорьев, А.А. Журавлев, А.А. Шарандин, Е.А. Симаков // В сб.: Матер. науч.-практ. конф. «Картофель – 2010». Чебоксары: КУП ЧР «Агро-инновации», 2010. С. 45–48.
6. Незаконова Л.В., Пинголь А.П. Использование исходного материала, пригодного к промпереработке на хрустящий картофель без рекондиционирования с целью оптимизации селекционного процесса // В сб.: Матер. науч.-практ. конф. «Картофель – 2012». Чебоксары: КУП ЧР «Агро-инновации», 2012. С. 40–43.
7. Деговцов В.Е. Оценка пригодности новых сортов и гибридов к переработке на картофель фри // Картофель и овощи. 2024. №5. С. 22–24. <https://doi.org/10.25630/PAV.2024.10.50.005>
8. Levels of reducing sugars in eight Kenyan potato cultivars as influenced by stage of maturity and storage conditions. G.O. Abong, M.W. Okoth, E.G. Karuri, J.N. Kabiraand, F.M. Mathooko. J. Anim. Plant. 2012. Vol. 2. Pp. 76–84.
9. Potential for improvement by selection for reducing sugar content cold storage for three potato population A.D.S. Pereira, G. Tai, R.Y. Yada, R.Y. Coffin, V.S. Machado. Theor. Appl. Genet. 2004. Vol. 88(6–7). Pp. 678–689.
10. Sowokins J.R. Biochemical and molecular control of cold-induced sweetening in potatoes. Am. J. Potato Res. 2011. Vol. 78. Pp. 221–236.
11. Developing cold-chipping potato varieties by silencing the vacuolar invertase gene. L. Wu, P.B. Bhaskar, R. Zhang, P.C. Bethke, J. Jiang. Grop.Sci. Vol. 51. May. 2011. Pp. 981–990.
12. Симаков Е.А., Анисимов Б.В., Жевора С.В. [и др.]. Сортовые

ресурсы картофеля для возделывания в регионах России // М.: ООО «Достижения науки и техники АПК», 2018. 172 с.

References

1. Anisimov B.V., Zhevora S.V., Oves E.V. Potato growing in Russia: realities, forecasts, development opportunities. Potato system. 2018. No3. Pp. 10–14. (In Russ.).
2. Zhevora S.V. Development of potato breeding and seed production in the Russia. Potato and vegetables. 2025. No1. Pp. 38–42. <https://doi.org/10.25630/PAV.2025.41.86.005> (In Russ.).
3. Jong D.H. Impact of the potato on society. Am. J. Potato Res. 2016. Vol. 93. Pp. 415–429.
4. Stokov S. Overview of international markets of potatoes and their processed products. Potato system. 2024. No4. Pp. 36–41 (In Russ.).
5. Improving the efficiency of potato breeding for processing and production of potato products. A.V. Mityushkin, G.V. Grigoriev, A.A. Zhuravlev, A.A. Sharandin, E.A. Simakov. In the coll. of papers of scientific and practical conference «Potato – 2010». Cheboksary. «Agro-innovations». 2010. Pp. 45–48 (In Russ.).
6. Nezakonova L.V., Pingol A.P. The use of raw material suitable for industrial processing for crispy potatoes without recondication in order to optimize the breeding process // In the coll. of papers of scientific and practical conference «Potato – 2012». Cheboksary. «Agro-innovations». 2012. Pp. 40–43 (In Russ.).
7. Degovtsov V.E. Assessment of the suitability of new varieties and hybrids for processing into French fries. Potato and vegetables. 2024. No5. Pp. 22–24. <https://doi.org/10.25630/PAV.2024.10.50.005> (In Russ.).
8. Levels of reducing sugars in eight Kenyan potato cultivars as influenced by stage of maturity and storage conditions. G.O. Abong, M.W. Okoth, E.G. Karuri, J.N. Kabiraand, F.M. Mathooko. J. Anim. Plant. 2012. Vol. 2. Pp. 76–84.
9. Potential for improvement by selection for reducing sugar content cold storage for three potato population A.D.S. Pereira, G. Tai, R.Y. Yada, R.Y. Coffin, V.S. Machado. Theor. Appl. Genet. 2004. Vol. 88(6–7). Pp. 678–689.
10. Sowokins J.R. Biochemical and molecular control of cold-induced sweetening in potatoes. Am. J. Potato Res. 2011. Vol. 78. Pp. 221–236.
11. Developing cold-chipping potato varieties by silencing the vacuolar invertase gene. L. Wu, P.B. Bhaskar, R. Zhang, P.C. Bethke, J. Jiang. Grop.Sci. Vol. 51. May. 2011. Pp. 981–990.
12. Simakov E.A., Anisimov B.V., Zhevora S.V. [et al.]. Varietal potato resources for cultivation in the regions of Russia. Moscow. Achievements of science and technology of the Agroindustrial complex Ltd. 2018. 172 p.

Об авторах

Митюшкин Алексей Владимирович, канд. с.-х. наук, в.н.с., зав. лабораторией селекции сортов для переработки
Журавлев Алексей Алексеевич, канд. с.-х. наук, с.н.с. отдела экспериментального генофонда
Симаков Евгений Алексеевич (ответственный за переписку), доктор с.-х. наук, г.н.с., зав. отделом экспериментального генофонда. E-mail: vniikh@mail.ru
Митюшкин Александр Владимирович, с.н.с. отдела экспериментального генофонда
Гайзатулин Александр Сергеевич, канд. с.-х. наук, н.с. отдела экспериментального генофонда
Семенов Владимир Алексеевич, н.с. лаборатории селекции сортов для переработки
ФГБНУ ФИЦ картофеля имени А.Г. Лорха

Author details

Mityushkin A.V., Cand. Sci (Agr.), leading research fellow, head of the laboratory for selection of varieties for processing
Zhuravlev A.A., Cand. Sci (Agr.), senior research fellow experimental gene pool department
Simakov E.A. (corresponding author), DSci, chief research fellow, head of experimental gene pool department. E-mail: vniikh@mail.ru
Mityushkin Al-r V., Cand. Sci (Agr.), senior research fellow, experimental gene pool department
Gaizatullin A.S., Cand. Sci (Agr.), research fellow, experimental gene pool department
Semenov V.A., research fellow laboratory for selection of varieties for processing
FSBSI Federal research centre for potato after A.G. Lorkh

Регулировать цену

В России хотят ввести госрегулирование цен на картофель – за год он подорожал почти вдвое.

В России предлагают ввести государственное регулирование цен на картофель. С такой инициативой вице-спикер Госдумы Борис Чернышов обратился к главе минэкономразвития Максиму Решетникову. Продукция этой культуры подорожала почти вдвое за 2024-й и еще на четверть — с начала этого года. Картофель стал самым подорожавшим продуктом в 2024-м, отмечается в обращении парламентария. По данным Росстата и Центробанка, за год цены на картофель выросли на 92% — с 28 до 57 рублей, а с начала 2025-го — еще на 24%.

– Картофель иногда называют вторым хлебом, поэтому серьезные колебания цен на этот социально значимый продукт ощутимо повышают нагрузку на бюджет миллионов семей. Этот овощ, который традиционно считается доступной пищей, только за 2024 подорожал почти в 2 раза... Это создает угрозу продовольственной безопасности, особенно для малоимущих граждан, — пояснил Чернышов.

Вице-спикер Госдумы напомнил, что в России действует постановление, которое позволяет вводить ценовые ограничения на социально значимые продукты питания сроком до 90 дней. Это возможно, если 60 дней подряд их цена растет на 10% и более.

Напомним, в марте четыре недели подряд картофель входил в тройку лидеров по росту цен на продукты в Татарстане — с 24 февраля по 24 марта цена на него выросла с 53,5 до 62,6 р.

Годовой рост цен на продукты в феврале в РТ ускорился с 12,42 до 13,62%. Разогналась и инфляция: до 10,65%, что выше среднероссийского показателя в 10,03%.

Источник: <https://m.business-gazeta.ru/>

Больше площадей под картофелем

Площади под картофелем в российском организованном секторе (сельхозорганизации, фермеры) в 2025 году увеличатся на 6,5 тыс. га, до 286 тыс. га, сообщает Минсельхоз.

Эта мера направлена на увеличение производства картофеля, сбор которого в 2024 году снизился до 7,3 млн тонн с 8,6 млн т в 2023 году. Ведомство отмечает, что собранный в 2024 году урожай «обеспечивает основную часть внутренних потребностей». «В то же время, учитывая сезонность внутреннего производства, в первой половине года на российский рынок традиционно поступает импортный молодой картофель из дружественных стран, что дополняет ассортимент в межсезонье», — говорится в сообщении. С учетом сокращения урожая картофеля в 2024 году для дополнительного обеспечения внутреннего рынка была установлена квота на беспошлинный ввоз до 150 тыс. т картофеля. Она будет действовать до 31 июля 2025 года.

Источник: <https://www.interfax.ru>