

ИССЛЕДОВАНИЕ МУКОМОЛЬНЫХ СВОЙСТВ ЗЕРНА ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ БЕЛОРУССКОЙ СЕЛЕКЦИИ

Гончаренко Т.М., Якубов М.А., Гречихо В.И.
Научный руководитель – Косцова И.С., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Выход и качество готовой продукции объективно оценивают технологические свойства зерна. В свою очередь технологические свойства зерна формируются под влиянием большого числа факторов, основными из которых являются сортовые особенности и климатические условия возделывания. В связи с тем, что в настоящее время активно ведется работа по созданию новых сортов твердой пшеницы белорусской селекции, актуальным будет проведение исследований мукомольных свойств данных сортов.

Объектами исследований явились четыре сорта зерна твердой пшеницы белорусской селекции, полученные с опытных полей УО «БГСХА», урожая 2012 года.

Гидротермическую обработку зерна проводили методом холодного кондиционирования в два этапа. Размол исследуемого зерна осуществляли на трех драных системах, после чего определяли выход круподунстовых продуктов и муки.

Результаты представлены на рисунке 1.

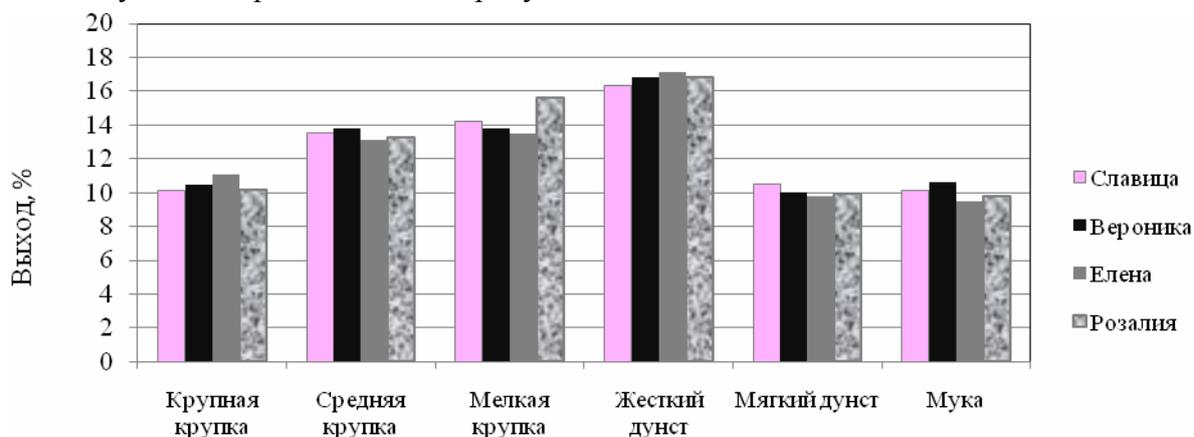


Рисунок 1 – Выход круподунстовых продуктов и муки в драном процессе при помоле твердой пшеницы белорусской селекции

Из рисунка видно, что динамика изменения выхода круподунстовых продуктов для всех исследуемых сортов примерно одинакова. При помоле твердой пшеницы белорусской селекции преобладающими являются следующие фракции: средняя крупка (13,1-13,5%), мелкая крупка (13,5-15,5%) и жесткий дунст (16,3-17,1%). Выход крупной крупки, мягкого дунста и муки находится на уровне 10-11% в зависимости от сорта. В результате исследований было установлено, что наибольшее общее извлечение круподунстовых продуктов и муки после трех драных систем у сортов Вероника и Розалия (75,4% и 75,6% соответственно). Следует также отметить, что для всех исследуемых сортов данный показатель соответствует ориентировочным выходам при макаронном помоле твердой пшеницы.