

ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА МЕСТНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

**Арутюнян Д.И., Прудникова С.Д., Шахриддинов Ф.Ф.
Научный руководитель – Новожилова Е.С., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Качество и потребительские достоинства мучных изделий во многом зависят от свойств и состава исходного сырья.

В ходе работы произведена оценка технологических свойств пшеницы сортов «Ласка», «Василиса» и «Канвеер» урожая 2020 года, выращенных в РУП «Могилёвская областная сельскохозяйственная опытная станция НАН Беларуси» (аг. Дашковка, Могилёвский район, Могилёвская область).

Органолептическая оценка сырья проводилась согласно ГОСТ 10967, натура – по ГОСТ 10840, стекловидность – по ГОСТ 10987, масса 1000 зёрен – по ГОСТ 10842, влажность – по ГОСТ 13586.5, количество и качество клейковины – по ГОСТ 13586.1.

Результаты исследования показали, что в анализируемой пшенице преобладают зёрна, цвет которых варьируется от желтого до желто-красного. По стекловидности все образцы («Ласка» 36 ± 1 %, «Василиса» 35 ± 1 % и «Канвеер» 32 ± 1 %) являлись низкостекловидными. Полученные данные позволили установить их принадлежность к разным типам: «Ласка» и «Василиса» – мягкая яровая красnozёрная пшеница (I тип, 4 подтип), а «Канвеер» – озимая (IV тип, 4 подтип).

Запах – свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесневелого, солодового, затхлого и других посторонних запахов. Вкус – характерный данному виду культуры, без посторонних привкусов. При анализе линейных размеров установлено, что зерновка у всех изучаемых сортов – средняя.

Влажность исследуемого сырья $-10,0\pm 0,2$ %, что соответствует ГОСТ 9353 (не более 14,0 %) и по степени сухости характеризует зерно как сухое. Масса 1000 зёрен сортов «Ласка», «Василиса» и «Канвеер» соответственно равна, г: 32,9; 33,3; 38,5. Натура для пшеницы «Ласка» и «Василиса» оценена как низкая, а сорт «Канвеер» отличился более высоким значением этого показателя. Количество клейковины всех изучаемых образцов составило от 22% до 30%, качество клейковины соответствовало II группе (удовлетворительно слабая).

По результатам исследований установили, что рассматриваемые образцы соответствуют требованиям ГОСТ 9353 и могут быть использованы в продовольственных целях, в том числе для получения хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.