

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗЕРНА ЯРОВОЙ ПШЕНИЦЫ БЕЛОРУССКОЙ СЕЛЕКЦИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**Урбанчик Е.Н., Алексеенко И.О., Кондратенко О.В.  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Беларусь**

Перед пищевой промышленностью республики стоит важная задача обеспечения населения безопасными продуктами питания из сырья собственного производства.

Основным видом сырья для производства макаронных изделий является мука, полученная при размоле зерна твердой и мягкой высокостекловидной пшеницы, которая произрастает в определенных почвенно-климатических условиях. Поэтому такой пшеницы в мире относительно небольшое количество.

Республика Беларусь в силу специфики почвенно-климатических условий, не является регионом благоприятным для выращивания таких сортов пшеницы. Поэтому традиционно они импортировались государством.

Одним из приоритетных направлений научных исследований, имеющих большое значение для реализации социально-экономического развития республики, является исследование возможности использования для производства макаронных изделий новых сортов яровой пшеницы, выведенных белорусскими селекционерами, хорошо произрастающих в почвенно-климатических условиях республики и обладающих хорошими технологическими свойствами.

В последнее время выведен ряд новых сортов пшеницы, обладающих хорошими технологическими свойствами.

Для проведения исследований использовали образцы зерна мягкой яровой пшеницы сортов Тома, Анюта, Г-380, Г-639, Ласка, 37/09, Г-707, Любава, Г-513, Г-567, Г-587, Корона, Г-673, Сабина, Василиса, 2009 года урожая, выращенных на сортоучастках Республиканского научно-исследовательского предприятия «Институт земледелия и селекции НАН Беларуси».

Изготовление макаронных изделий осуществляли на макаронном прессе марки МП-1. Сушку макаронных изделий проводили в сушильном шкафу С-105.

На основании проведенных исследований выявлено, что по уровню физических показателей качества, исследуемые перспективные сорта мягкой яровой пшеницы можно характеризовать как зерно с достаточно высокими макаронными свойствами. Стекловидность зерна изменялась от 47,0 до 83,5%. Высокими значениями стекловидности (выше 60%) характеризовались 87% исследуемых сортов.

Количество сырой клейковины в пшеничной муке изучаемых образцов составило 22,8-45,4%, что обеспечило высокую пластичность макаронного теста и высокую производительность прессующего оборудования.

Сырые макаронные изделия, полученные практически из всех образцов исследуемой муки (за исключением двух), с органолептической точки зрения имели однородный цвет, характеризовались как эластичные, прочные, не липкие, хорошо сохраняющие форму, без наличия следов непромеса, надрывов, заусенцев. Цвет макаронных изделий соответствовал требованиям технических нормативных правовых актов.