

## СТЕКЛОВИДНОСТЬ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ, ВЫРАЩЕННОЙ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Косцова И.С., Гончаренко Т.М., Жарина Т.С., Чепикова О.А.  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь

Основное назначения твердой пшеницы это получение из нее высококачественной муки для производства макаронных изделий. Исходя из этого, основными показателями качества твердой пшеницы, влияющими на выход и качество макаронной крупки, а также качество макаронных изделий, является натура, стекловидность, крупность, содержание белка и клейковины и др. Особое место среди перечисленных показателей качества зерна занимает стекловидность.

Структура эндосперма, его стекловидность или мучнистость, зависят от формы, свойств, состава, размеров, формы и расположения крахмальных зерен, от количества, свойства и расположения белковых веществ, характера и прочности связи между белковыми веществами и крахмалом. Данный показатель достаточно лабилен, подвержен воздействию внешних факторов, таких как погодные условия, агротехника и др. Характерной особенностью твердой пшеницы является высокая стекловидность, которая при оптимальных условиях выращивания может достигать 100%.

Объектом исследования являлись образцы зерна 5 сортов твердой пшеницы, выращенной на сортоучастках в различных областях Республики Беларусь, урожая 2010 года. Результаты исследования представлены на рисунке.

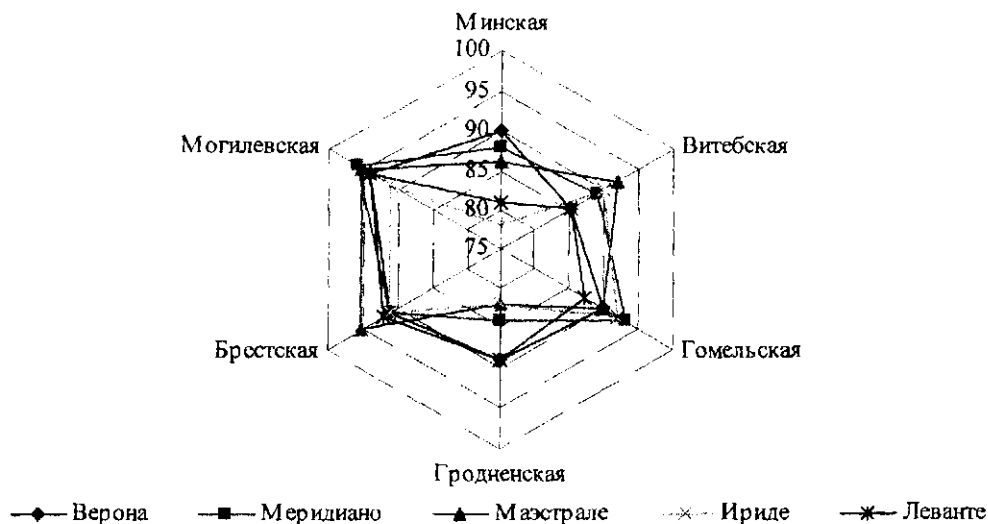


Рисунок - Стекловидность твердой пшеницы, выращенной в различных регионах Беларуси

Анализ полученных результатов показал, что показатель стекловидности твердой пшеницы варьирует в зависимости от сортовых особенностей зерна и почвенно-климатических условий выращивания. Установлено, что стекловидность всех исследуемых образцов, в основном, соответствует твердой пшенице I-го класса согласно ГОСТ 9353-90 (за исключением сорта Ириде, выращенного в Минской и Гродненской областях, и сорта Леванте, выращенного в Минской области).