

СОДЕРЖАНИЕ КЛЕЙКОВИНЫ В ЗЕРНЕ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ, ВЫРАЩЕННОЙ В РАЗЛИЧНЫХ РЕГИОНАХ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

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

Для оценки технологических свойств зерна твердой пшеницы как сырья для производства макаронной муки важное значение имеет содержание и качество клейковины. Выход и качество клейковины является одним из определяющих показателей при заготовке твердой пшеницы.

Объектом исследования служили пять сортов зерна твердой пшеницы – Верона, Маэстрале, Меридиано, Ириде, Леванте итальянской селекции урожая 2010 года, выращенные в различных регионах Республики Беларусь.

Результаты исследований выхода сырой клейковины в образцах зерна твердой пшеницы представлены на рисунке.



Рисунок – Выход сырой клейковины в зерне твердой пшеницы, выращенной в различных регионах Республики Беларусь

Анализ сортовых особенностей твердой пшеницы, выращенной в одинаковых условиях, показал, что наиболее высоким выходом клейковины обладает зерно сортов Маэстрале, Меридиано и Леванте. В результате изучения влияния условий выращивания на выход сырой клейковины было установлено, что в Гомельской области все сорта обладали самым высоким выходом сырой клейковины – в среднем 45%, а образцы, выращенные в Витебской области, – в среднем 36,8%.

Качество клейковины всех исследуемых образцов зерна твердой пшеницы находилось в пределах от 75 до 97 единиц прибора, что соответствует II группе качества по ИДК.

Таким образом, в результате исследования было установлено, что все исследуемые сорта твердой пшеницы по данному показателю относятся к зерну 1-го класса (согласно ГОСТ 9353) и могут быть использованы для выработки макаронной крупки высокого качества.