

СОДЕРЖАНИЕ КАРОТИНОИДОВ В ЗЕРНЕ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ, ВЫРАЩЕННОЙ В 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

Твердая пшеница является новой продовольственной культурой для Республики Беларусь. Производство твердой пшеницы в республике позволит решить проблему импортозамещения данного продукта. Главное назначение твердой пшеницы – получение из нее муки для производства макаронных изделий. Особенно высоко ценится у твердой пшеницы, идущей на выработку макаронной муки, содержание каротиноидов. Каротиноиды придают зерну желтую окраску разных оттенков. По химической природе каротиноиды – ненасыщенные углеводороды или их кислородные производные. Наиболее распространенные в зерне каротиноиды – каротин, лютеин, зеаксантин и криптоксантин.

Макаронная промышленность рекомендует для производства макаронной муки зерно с высоким содержанием каротиноидов (не менее 0,5 мг%). Однако это не означает, что зерно с пониженным содержанием пигментов не может быть использовано для производства макаронной муки, однако цвет муки, полученной из такого зерна будет менее привлекателен.

Объектами исследования являлись пять сортов твердой пшеницы итальянской селекции, выращенные во всех областях Республики Беларусь. Результаты определения содержания каротиноидных пигментов в исследуемом зерне твердой пшеницы представлены на рисунке.

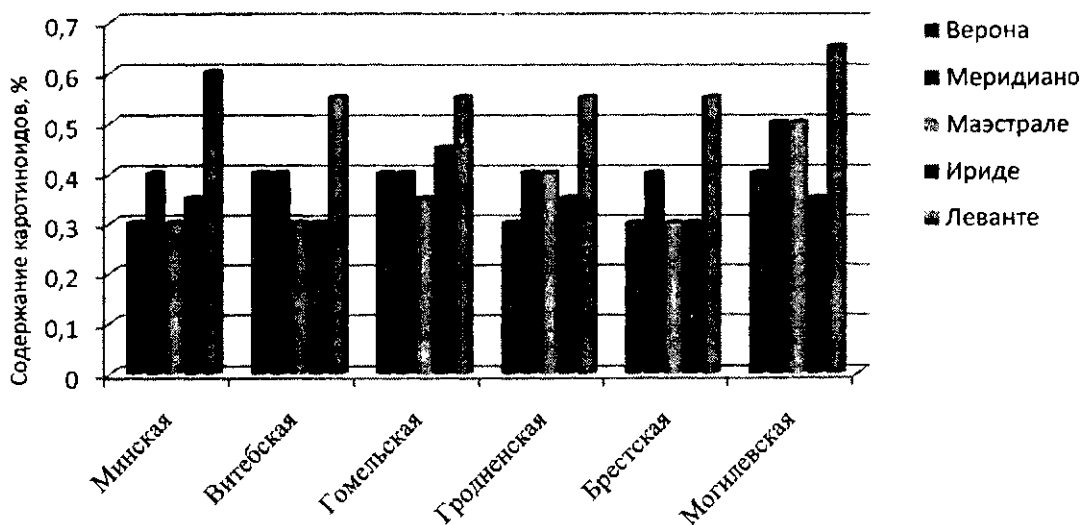


Рисунок – Содержание каротиноидов в зерне твердой пшеницы

Содержание каротиноидов в исследуемом зерне твердой пшеницы колеблется в пределах от 0,3 мг% до 0,65 мг%. Можно отметить, что сорт Леванте, выращенный во всех областях, обладает максимальными значениями данного показателя. Также установлено, что на изменение содержания каротиноидов в исследуемом зерне твердой пшеницы в большей мере оказывают влияние сортовые особенности, чем условия произрастания.