

**ИССЛЕДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ЗЕРНА ПШЕНИЦ,
ВЫРАЩИВАЕМЫХ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ, КАК СЫРЬЯ ДЛЯ МАКАРОННОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

С.А. Ланицкий, С.Г. Лапицкая, И.А. Микша, И.Н. Куксенков
Научный руководитель – Д.М. Сычева, к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

В соответствии с принятой Правительством Республики Беларусь стратегией развития макаронной промышленности перед агропромышленным комплексом поставлена задача насыщения рынка отечественными макаронными изделиями, по качеству соответствующими зарубежным аналогам. Для выполнения данной задачи необходимо прежде всего обеспечение макаронной промышленности качественным сырьем – пшеничной макаронной мукой, вырабатываемой из зерна, выращенного в климатических условиях Республики Беларусь.

Известно, что для получения макаронной муки используют твердую и мягкую высокостекловидную пшеницу. Анализ качества зерна пшениц, выращиваемых в Республике Беларусь, показывает, что в нашей стране выращиваются в основном мягкие среднестекловидные и низкостекловидные сорта пшениц. Вместе с тем селекционерами Республики создано много новых высокопродуктивных сортов, перечень которых постоянно растет.

Разные сорта пшеницы обладают разным химическим составом, технологическими, хлебопекарными, макаронными свойствами. В основе такой разнокачественности возделываемых сортов пшеницы лежит генетически наследуемый признак – твердозерность эндосперма.

Предварительные исследования, проведенные в УО МГУП на кафедре Технологии хлебопродуктов показали, что в Республике Беларусь выращивают в основном мягкие пшеницы разной степени твердозерности, но преобладают твердозерные сорта. Твердозерные сорта обладают высокой прочностью эндосперма, при измельчении дают крупитчатую, рассыпчатую муку, отличающуюся большей крупностью по сравнению с мукой из мягкозерных пшениц, что особенно ценится в макаронной промышленности.

Поэтому представляет большой практический интерес исследование технологических свойств мягких твердозерных пшениц с целью возможности использования их для производства макаронных изделий.

Объектом исследования явилось зерно яровых и озимых пшениц 15 сортов урожая 2005-2006 года, выращенного на опытных участках РУП «Могилевская областная сельскохозяйственная опытная станция» НАНБ и РУП НИЦ НАНБ по земледелию. В образцах зерна определяли содержание белка, физико-химические, структурно-механические, мукомольные, макаронные свойства. Помол зерна осуществляли на лабораторной мельничной установке ЛМ. Были изучены также особенности крупобразования при переработке зерна пшениц исследуемых сортов, проведена оптимизация параметров холодного кондиционирования зерна этих пшениц. Проведенные исследования позволили выявить сорта пшениц для возможного использования их с целью получения макаронной муки, разработать рекомендации по их подготовке и переработке в макаронную муку.