

пшеницы, определенные трудности испытывают на хлебозаводах (особенно малой мощности) при дозировании и смешивании компонентов. Поэтому большое значение приобретает разработка технологии получения сортовой ржано-пшеничной муки из смеси зерна ржи и пшеницы.

Данная технология создает условия для использования пшеницы с низкими хлебопекарными свойствами, т.к. при производстве ржано-пшеничного хлеба наиболее существенное значение имеет состояние углеводно-амилазного комплекса, что обусловлено доминирующим влиянием на качество хлеба ржаной составляющей смеси.

При разработке технологии получения муки из смеси зерна ржи и пшеницы нами были исследованы мукомольные свойства ржано-пшеничных смесей, химический состав, пищевая ценность и хлебопекарные свойства сортовой ржано-пшеничной муки. Для этого осуществляли лабораторные помолы на мельничной установке типа ЛМ смесей ржи и пшеницы в соотношении 75-85% ржи и 25-15% пшеницы.

Результаты исследований показали возможность и целесообразность получения сортовой ржано-пшеничной муки путем размола смеси зерна ржи и пшеницы.

Хлеб, полученный из сортовой ржано-пшеничной муки, близок по качеству, а иногда и лучше хлеба, полученного путем смешивания готовых сортов муки.

На основании проведенных исследований разработаны Технические условия на муку сортовую хлебопекарную из смеси зерна ржи и пшеницы и Рекомендации по организации и ведению технологического процесса производства сортовой ржано-пшеничной муки.

УДК 664.733.1

К ВОПРОСУ О ФИЗИЧЕСКИХ СВОЙСТВАХ ЗЕРНА ТРИТИКАЛЕ, ВЫРАЩИВАЕМОГО В БЕЛАРУСИ

УРБАНЧИК Е.Н.

Могилевский технологический институт

Могилев, Беларусь

До настоящего времени уровень производства зерна в республике не удовлетворяет народнохозяйственные потребности. Характер использования имеющихся зерновых ресурсов до недавнего времени определяла специализация сельского хозяйства Беларуси в направлении развития животноводства. Основная масса зерна использовалась на фуражные цели. Вместе с тем, нехватка продовольственного зерна в республике и, в связи с этим, недостаточное обеспечение населения

хлебопродуктами становятся серьезной проблемой. Поэтому на сегодняшний день остро возник вопрос о возможности использования в продовольственных целях зерна различных культур, выращиваемых в республике, в частности, зерна тритикале.

Исследования тритикале как объекта переработки и хранения проводят на кафедре технологии хлебопродуктов в течение 8 лет. За последние два года в нашей республике произошли значительные изменения в сортовом составе выращиваемого зерна, создано и районировано много новых высокопродуктивных сортов. Для эффективного их использования необходимо комплексное изучение свойств зерна этих сортов и возможности его применения для переработки в продовольственных целях.

При оценке качества большое значение имеют физические свойства зерна, основными из которых являются масса 1000 зерен, натура, плотность, стекловидность, крупность и выравненность. В связи с этим, были исследованы физические показатели качества 15 сортов озимого и ярового тритикале, выращенного в различных регионах РБ в 1996-1998гг.

Результаты исследований показали, что по массе 1000 зерен исследуемые образцы находятся на уровне средних и ниже средних значений, натура анализируемых сортов тритикале колеблется от 648 до 744 г/л, и их можно отнести к средненатурным образцам. Было выявлено, что зерно тритикале по такому показателю, как плотность, не только достигло ржи, но и по некоторым сортам значительно превысило их значение. По стекловидности все исследуемые сорта тритикале можно отнести к низкостекловидным, так как их стекловидность не превышает 40%. Большинство исследуемых сортов можно оценить как сорта с крупным, достаточно выровненным зерном.

Таким образом, по полученным значениям физических показателей качества зерно тритикале, выращиваемое в Беларуси, можно характеризовать как зерно со средними показателями качества, причем, существенного различия между сортами озимого и ярового тритикале замечено не было. По результатам работы определены наиболее перспективные сорта тритикале и выявлены оптимальные по почвенно-климатическим условиям области их возделывания.