

ТВЕРДАЯ ПШЕНИЦА БЕЛОРУССКОЙ СЕЛЕКЦИИ КАК СЫРЬЕ ДЛЯ КРУПЯНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

**Косцова И. С., Лысенкова А. И., Андрейчикова А. С.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Беларусь**

Твёрдая пшеница для Беларуси является культурой-интродуцентом, но в настоящее время все большее внимание уделяется ее возделыванию в условиях республики. Уже прошли испытания и внесены в госреестр РБ два сорта твердой пшеницы итальянской селекции (Ириде и Меридиано) и два сорта белорусской селекции (озимая – Славича и яровая – Розалия).

Условия выращивания твердой пшеницы оказывают существенное влияние на технологические свойства зерна, анализ литературы показал, что за последние годы в большей мере имеются сведения по исследованию твердой пшеницы как сырья для макаронного производства, однако технологические свойства зерна как крупяного сырья практически не изучаются.

Поэтому наравне с селекционной работой для получения значительного выхода качественной готовой продукции необходимо проведение комплексного исследования биохимических и физико-технологических свойств зерна твердой пшеницы, выращенной в РБ. Разработка на их основе оптимальных режимов технологических процессов подготовки и переработки позволит с высокой эффективностью перерабатывать твердую пшеницу, обеспечить импортозамещение дорогостоящего сырья, расширить ассортимент и улучшить качество готовой продукции.

Традиционно сложилось так, что твердая пшеница является в основном непревзойденным сырьем для макаронной промышленности. Однако анализ литературы показал, что кроме получения макаронной крупки существует ряд различных технологий получения из твердой пшеницы дробленых круп, таких как – крупа пшеничная шлифованная пятиномерная Полтавская и Артек, булгур и кус-кус.

В республике в настоящее время крупу из твердой пшеницы не вырабатывают. Установлено, что зерно твердой пшеницы отличается высоким содержанием общего белка, причем преобладает в её эндосперме прикрепленный белок (хафтпротеин), который прочно связывается с гранулами крахмала, полностью заполняя промежутки между ними и образуя прочную матрицу крахмал-белок, крахмал твердой пшеницы имеет очень низкую биологическую доступность и медленно усваивается организмом человека. Можно предположить, что, сохранив эндосперм целым, получим крупу, обладающую повышенной биологической и физиологической ценностью.

Известно, что при существующих технологиях получения дробленых круп из твердой пшеницы при высоком содержании эндосперма (80-85%) выход готовой продукции составляет, как правило, 60-65%. Что свидетельствует о явно неэффективном использовании дорогостоящего ценного зерна. Получение целой крупы позволит увеличить выход и снизить стоимость крупяной продукции.

Таким образом, комплексная оценка новых сортов твердой пшеницы, выращенной в Республике Беларусь, с применением методов и средств оценки технологических свойств сырья и готовой продукции, используемых в крупяной промышленности и разработка на их основании оптимальных режимов технологического процесса получения недробленой пшеничной крупы представляет большой научный и практический интерес.